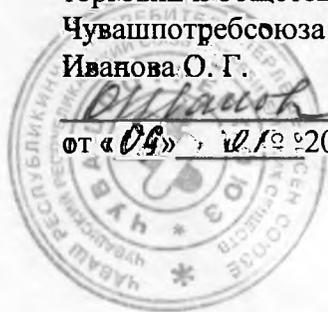


Профессиональное образовательное частное учреждение  
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

СОГЛАСОВАНО  
Начальник отдела организации  
торговли и общественного питания  
Чувашпотребсоюза  
Иванова О. Г.

от «04» 12/2018 г.



УТВЕРЖДЕНА  
Приказом директора  
Чебоксарского кооперативного  
техникума Чувашпотребсоюза  
от 09.01.2018 г. № 1-пд

*Переподтверждена приказом:*  
*от 09.01.2019 № 1-пд;*  
*от 09.01.2020 № 1-пд.*

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

**Разработчик:**

Сергеева М.А. – 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 с Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь"

Вид профессиональной деятельности-

Производство хлебобулочной продукции в организациях питания

***Возможные наименования должностей, профессий***

Пекарь

***Выпускник, освоивший программу, должен:***

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

*ПК 1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий*

*ПК 2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий*

*ПК 3. Формовка хлебобулочных изделий*

*ПК 4. Выпечка хлебобулочных изделий*

*ПК 5. Презентация и продажа хлебобулочных изделий*

2. Получить квалификацию-Пекарь 4-ого разряда

***Планируемые результаты:***

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

*Иметь практический опыт (трудовые действия):*

- ✓ Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции
- ✓ Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
- ✓ Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству
- ✓ Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции
- ✓ Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
- ✓ Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции

*Владеть необходимыми умениями:*

- ✓ Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции
- ✓ Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах
- ✓ Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
- ✓ Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
- ✓ Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе
- ✓ Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря

*Иметь необходимые знания:*

- ✓ Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

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

В результате овладения профессиональной компетенцией (ПК 2.) выпускник должен:  
*Иметь практический опыт (трудовые действия):*

- ✓ Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
- ✓ Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
- ✓ Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

*Владеть необходимыми умениями:*

- ✓ Применять приемы смешанной закваски
- ✓ Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- ✓ Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий

*Иметь необходимые знания:*

- ✓ Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- ✓ Способы организации питания, в том числе диетического
- ✓ Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- ✓ Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов
- ✓ Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
- ✓ Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- ✓ Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты

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

*Иметь практический опыт (трудовые действия):*

- ✓ Замешивание и формовка теста вручную
- ✓ Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании

*Владеть необходимыми умениями:*

- ✓ Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе

- ✓ Применять различные способы замесов
- ✓ Определять дефекты теста
- ✓ Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
- ✓ Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе

*Иметь необходимые знания:*

- ✓ Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- ✓ Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- ✓ Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- ✓ Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
- ✓ Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
- ✓ Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- ✓ Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
- ✓ Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса
- ✓ Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах

В результате овладения профессиональной компетенцией (ПК 4.) выпускник должен:

*Иметь практический опыт (трудовые действия):*

- ✓ Выпечка несдобных хлебобулочных изделий
- ✓ Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- ✓ Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- ✓ Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения

*Владеть необходимыми умениями:*

- ✓ Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий
- ✓ Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- ✓ Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- ✓ Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения

*Иметь необходимые знания:*

- ✓ Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- ✓ Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
- ✓ Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- ✓ Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
- ✓ Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции

В результате овладения профессиональной компетенцией (ПК 5.) выпускник должен:

*Иметь практический опыт (трудовые действия):*

- ✓ Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции
- ✓ Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции
- ✓ Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу
- ✓ Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям

*Владеть необходимыми умениями:*

- ✓ Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- ✓ Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу
- ✓ Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
- ✓ Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства
- ✓ Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции
- ✓ Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию
- ✓ Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию

*Иметь необходимые знания:*

- ✓ Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- ✓ Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- ✓ Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- ✓ Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
- ✓ Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
- ✓ Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- ✓ Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции

***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	Практические занятия	
	<b>Специальные дисциплины</b>				
1.	Бухгалтерский учет в общественном питании	8	4	4	Зачет в форме письменного опроса
2.	Организация хлебопекарного	16	6	10	Зачет в форме письменного опроса
3.	Технология приготовления сложных	20	10	10	Зачет в форме письменного опроса
4.	Технология приготовления	20	12	8	Зачет в форме письменного опроса
5.	<b>Профессиональное обучение на производстве</b>	<b>16</b>		<b>16</b>	Дневник прохождения практики
	<b>Итого</b>	<b>80</b>	<b>32</b>	<b>48</b>	<b>Зачеты проводятся во время заключительных занятий по дисциплинам</b>
	<b>Итоговая аттестация</b>				В форме квалификационного экзамена

## 2.2. Рабочие программы учебных дисциплин

### 1. Бухгалтерский учет в хлебопекарном производстве

#### 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 хлебобулочной продукции
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов

уметь:

- Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного 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	
<b>1. Бухгалтерский учет в хлебопекарном производстве</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
Тема 1.1.Ценообразование в хлебопекарном производстве	4		4	ПК1,ПК2, ПК3,ПК 5
Тема 1.2.Учет сырья, товаров и тары в кладовых	2	2		ПК1,ПК 3
Тема 1.3. Учет сырья на производстве и учет продажи (отпуска) готовой продукции.	2	2		ПК1,ПК 3

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

#### ***Тема 1.1. Ценообразование в предприятиях общественного питания***

Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в хлебопекарном производстве, их структура. Единая торговая наценка, ее назначение и размеры. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию хлебопекарного производства. План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептов в хлебопекарном производстве. Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов. Порядок определения цен на товары, реализуемые через раздачу, розничную 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 хлебобулочные изделия
	Калькуляция свободных розничных цен на хлебобулочные изделия

**2. Организация хлебопекарного производства**

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- Способы организации питания, в том числе диетического
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

уметь:

- Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции
- Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах
- Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
- Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе
- Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря
- Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу
- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции
- Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию
- Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию

## 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	
<b>2. Организация хлебопекарного производства</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	
Тема 2.1.Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	2	2		ПК 1, ПК2, ПК 3, ПК 4, ПК 5
Тема 2.2.Организация работы хлебопекарного производства	2	2		ПК 1, ПК 3, ПК 4, ПК 5
Тема 2.3.Организация питания.	2	2		ПК2
Тема 2.4. Оперативное планирование производства. Нормативная и технологическая документация	2		2	ПК 1,ПК 3, ПК 4, ПК 5
Тема 2.5. Организация труда персонала на производстве	4		4	ПК 1, ПК2, ПК 3
Тема 2.6. Реализация и презентация готовой продукции	4		4	ПК 2, ПК5

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

***Тема 2.1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания***

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

***Тема 2.2. Организация работы хлебопекарного производства***

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Организация рабочих мест.

***Тема 2.3. Организация питания***

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

***Тема 2.4. Оперативное планирование производства. Нормативная и технологическая документация.***

Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа. Оперативное планирование кондитерского производства. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции. Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация: Сборники рецептур хлебобулочной 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 2.5. 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 2.6. Реализация и презентация готовой продукции***

Реализация хлебобулочной продукции. Организация реализации готовой продукции. Особенности и порядок реализации готовой продукции вне предприятия. Компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию. Презентация хлебобулочной изделий потребителям с элементами шоу. Краткое изложение концепций, оказавших влияние на выбор и оформление кондитерских изделий. Правила составления портфолио на кондитерские изделия. Компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию

Перечень практических занятий- 10часов

<b>№ дисциплины</b>	<b>Наименование практических занятий</b>
2	2.4. Обоснование ассортимента хлебобулочной продукции и планирование.
	2.5. Определение численности работников производства с учетом производственной программы. Подбор и составление графиков выхода на работу.
	2.5. Изучение и анализ требований к профессии «Пекарь». Обучение

	персонала. Осуществление контроля за деятельностью помощника пекаря.
	2.6. Составление портфолио хлебопекарной продукции для презентации.
	2.6. Реализация готовой продукции с применением контрольно-кассовой техники на основе компьютерной программы.

### **3. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий**

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:  
знать:

- Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, от, сложной хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса
- Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

уметь:

- Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
- Применять приемы смешанной закваски
- Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий
- Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
- Применять различные способы замесов
- Определять дефекты теста
- Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
- Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
- Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий
- Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления

**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	
<b>3. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	
Тема 3.1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для изготовления сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	4	2	2	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5
Тема 3.2. Технология приготовления теста,	4	2	2	ПК1, ПК2, ПК3,

полуфабрикатов для сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба				ПК4, ПК5
Тема 3.3. Технология изготовления сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6	2	4	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5
Тема 3.4. Технология выпечки сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	4	2	2	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

***Тема 3.1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для изготовления сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба***

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства. Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий. Органолептические способы проверки качества продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

***Тема 3.2. Технология приготовления теста, полуфабрикатов для сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба***

Рецептуры приготовления сдобного теста. Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса. Последовательность выполнения технологических операций приготовления сдобного теста. Приемы смешанной закваски. Замешивание теста вручную и на тестомесе. Способы замесов. Дефекты теста.

Технологический процесс приготовления дрожжевого теста. Требования к качеству.

Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста. Требования к качеству

Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления теста.

***Тема 3.3. Технология изготовления сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба***

Характеристика ассортимента. Технологический процесс изготовления изделий из дрожжевого теста. Способы изготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.

Формовка хлебобулочной продукции. Оценка качества формовки, приготовления хлебобулочной продукции. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.

Оформление сложных изделий хлебобулочного производства с помощью подходящих для этого отделочных полуфабрикатов и украшений. Соблюдение при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требований к качеству и безопасности их приготовления. Оценка качества приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции.

Требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

**Тема 3.4. Технология выпечки сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба**

Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий. Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий.

Виды технологического оборудования, используемого при выпечке хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации.

Оценка качества и безопасность готовой хлебобулочной продукции.

**Перечень практических занятий- 10 часов**

<b>№ дисциплины</b>	<b>Наименование практических занятий</b>
3	3.1. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления сложных видов теста.
	3.2. Приготовление сдобного дрожжевого теста. Определение дефектов теста.
	3.3. Приготовление сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. Оценка качества формовки хлебобулочной продукции.
	3.3.Оформление сложных хлебобулочных изделий.
	3.4. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий. Оценка качества готовой хлебобулочной продукции

**4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий**

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, мучных кондитерских изделий

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства

Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, мучных кондитерских изделий

уметь:

Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции

Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для мучных кондитерских изделий, сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий

Применять различные способы замесов

Определять дефекты теста

Соблюдать рецептуру приготовления мучных кондитерских изделий при замесе

Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения

Творчески оформлять мучные кондитерские изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

Соблюдать при приготовлении мучных кондитерских изделий требования к качеству и безопасности их приготовления.

## **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	
<b>4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	
Тема 4.1. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	6	4	2	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5
Тема 4.2. Характеристика и правила подготовки основного сырья и дополнительных ингредиентов для сложных отделочных полуфабрикатов	4	2	2	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5
Тема 4.3. Приготовление и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов.	4	4		ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5
Тема 4.4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	6	2	4	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

### ***Тема 4.1. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий***

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении теста для кондитерских изделий. Рецептура и современные технологии. Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, мучных кондитерских изделий.

Виды изучаемого теста и изделия из него:

- вафельное тесто: трубочка вафельная с начинкой
- пряничное тесто: пряники медовые, пряники овальные, коржики молочные, коврижки и т.д.
- песочное тесто: печенье, кексы
- бисквитное тесто: пироги, рулеты, заготовки для тортов и пирожных
- заварное тесто: булочки, печенье с сыром, заготовки для пирожных
- пресное слоеное тесто: курник, ватрушки, пирожки, печенье, яблоки в слойке.
- воздушное тесто: печенье меринги, заготовки для тортов и пирожных
- воздушно-ореховое тесто: заготовки для тортов и пирожных
- миндальное тесто: печенье

Требование к качеству теста для кондитерских изделий. Оценка качества теста. Дефекты теста. Правила хранения, условия.

#### ***Тема 4.2. Характеристика и правила подготовки основного сырья и дополнительных ингредиентов для сложных отделочных полуфабрикатов***

Технология подготовки сырья и исходных материалов для мучных кондитерских изделий, сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов.

Виды сложных отделочных полуфабрикатов, их назначение. Использование сложных полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Краткая характеристика сложных отделочных полуфабрикатов: крема, мастика, марципан, глазури, посыпки, шоколад, карамель.

Технология отделки и варианты оформления.

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.

Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

#### ***Тема 4.3. Приготовление и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов.***

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварных кремов: «Зефир», «Пражский», «Птичье молоко». Требования к качеству.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении белковых кремов: белковый (заварной), белковый на агаре. Требования к качеству.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов из сливок, кремов творожных, кремов йогуртовых. Требования к качеству.

Украшение из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, трубочек, гребенки и варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении посыпок. Украшение из посыпок: ореховой, сахарной, шоколадной.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мастики, марципана. Способы крашения из мастики и марципана. Требования к качеству.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении глазурей. Техника и варианты оформления. Требования к качеству.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении карамели. Требования к качеству. Техника и варианты оформления карамелью.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из шоколада, темперирование, способы украшения. требования к качеству.

Актуальные направления в приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.

**Тема 4.4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий**

Технология приготовления пирожных, праздничных тортов, сложных видов печения, сложных десертов рецептура.

Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.

Творческий подход к оформлению сложных мучных кондитерских изделий, подбор подходящих для этого отделочных полуфабрикатов и украшений.

Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, мучных кондитерских изделий.

Органолептические способы определения качества сложных мучных кондитерских изделий. Упаковка, маркировка, требования к безопасному хранению.

Перечень практических занятий- 8 часов

<b>№ дисциплины</b>	<b>Наименование практических занятий</b>
4	4.1. Изготовление теста различными способами. Оценка качества.
	4.2. Подготовка сырья для мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов.
	4.4. Приготовление праздничных тортов, сложного печенья.
	4.4. Оформление выпечки, праздничных тортов, сложных видов печения. Оценка качества.

### 2.3. Задания 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 эти главным задачами практики являются:

- Закрепить и углубить знания, полученные в процессе обучения;
- Поставить обучающихся в условия их будущей работы по профессии, с тем, чтобы они могли приобрести практические умения и навыки по всем видам профессиональной деятельности.

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.

Практиканты обязаны освоить навыки, согласно практическим заданиям, выполнять все указания руководителя практики по месту работы, подчиняться правилам внутреннего трудового распорядка предприятия (организации).

#### Тематический план

№ п.п.	Содержание работы	Количество часов
1.	Изучить технологию производства сложных хлебобулочных изделий	8
2.	Изучить технологию производства сложных кондитерских изделий	8

### **3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

#### **Нормативно – правовые источники (для обучающихся)**

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: 28.08.2017).
2. Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" [Электронный ресурс]: приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
3. 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).
4. 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.
5. **То же** [Электронный ресурс]. – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
6. 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).
7. 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).
8. 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).
9. 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).
10. 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).
11. 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).

#### **Основные источники (для обучающихся)**

12. 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).
13. 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. – 384 с. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль).

14. 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).
15. 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).

#### **Дополнительные источники (для обучающихся)**

16. 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).
17. Банкеты и фуршеты. Коллекция лучших рецептов от звездных шеф-поваров / сост. Т.С. Дегтярева. - Москва : Ресторанные ведомости, 2016. - 160 с.: ил. - (CHEFART).
18. 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).
19. 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).
20. 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).
21. 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, 2017. – 416 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).
22. 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: 28.08.2017).
23. 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).
24. 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).
25. 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).
26. 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.
27. 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).
28. 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/>
  29. 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/>
  30. 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).
  31. Меню для столовых и кулинарий от звездных шеф-поваров / [сост. Е.Ю. Аносова]. - Москва : Ресторанные ведомости, 2017. - 96 с.: ил. - (CHEFART).
  32. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 176 с. - (Профессиональное образование);
  33. **То же:** Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: Инфра-М, 2015. – 176 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).
  34. 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).
  35. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).
  36. Секретные материалы кондитеров : рецепты, продукты, технологии, подача / сост. Е.Ю. Аносова. - Москва : Ресторанные ведомости, 2018. - 176 с.: ил. - (CHEFART).
  37. Соколова Н.Л. Кухня народов мира : учеб. пособие для сред. проф. образования / Н.Л. Соколова. - Чебоксары : Единение, 2014. - 126 с;
  38. **То же** [Электронный ресурс] // ЭБ ЧКТ
  39. 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: 28.08.2017).
  40. 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: 28.08.2017).
  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. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – 2-е изд., стер. - Москва: Академия, 2014. – 176 с. – (Среднее профессиональное образование).
45. 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).
46. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал. – Москва, 2013- 2015.
47. Серия изданий CHEFART / ООО "Информационная группа "Ресторанные ведомости". – Москва, 2015-2018.
48. Restoranoff.ru [Электронный ресурс] : информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. – Режим доступа: <http://www.restoranoff.ru/> (дата обращения: 28.08.2017).
49. Российская гильдия пекарей и кондитеров [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <https://www.rosplik.mvc-expohleb.ru/> (дата обращения: 28.08.2017).
50. Российский союз хлебопекарной промышленности (Российский союз пекарей) [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <http://roshleb.com/index.html> (дата обращения: 28.08.2017).
51. Гарант. Информационно-правовое обеспечение. Версия 8.01.0.271 [Электронный ресурс]: [справочно-поисковая система]. - Режим доступа: ЭБ ЧКТ
52. Электронная библиотека Академия [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/>
53. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://znanium.com/>
54. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>