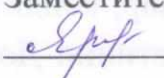


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДОНЕЦКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ СФЕРЫ УСЛУГ»**

Согласовано:
Заместитель директора по УПР
 В. В. Яремчук

Утверждено:
Приказом ГПОУ «Донецкий
ПЛСУ» № 291 от 03.09.2019
Директор  А. Е. Черепанчева



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ

КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Донецк 2019г.

Программа профессионального модуля **ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»** разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019.

Организация-разработчик: ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

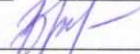
Разработчики:

Кондратьева Валентина Петровна – преподаватель профессиональной подготовки, специалист 2 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Барташук Светлана Петровна – преподаватель профессиональной подготовки, специалист 1 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа рассмотрена и рекомендована с целью практического применения на заседании методической комиссии преподавателей профессионального цикла

«12» 09 2019 г., протокол № 2

Председатель МК 

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__/20__ учебный год
протокол №__ заседания МК от «__» 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение __)

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы ПМ

Программа профессионального модуля **ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»** разработана на основе Примерной программы профессионального модуля, рекомендованной к применению Министерством Образования и Науки ДНР 09.07.2018г., Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 1 11- ПАС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ШС от 10.04.2015)

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующими

профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты, и пирожные.

Программа профессионального модуля **ПМ. 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»** служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет ресурсы.

Таким образом, программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

1.2. Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля.

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля **ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**;

- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы

Вид учебной работы	Объем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	194
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	134
в том числе: лабораторные работы и практические занятия	40

Самостоятельная работа обучающегося	60
Учебная и производственная практика на базе основного общего образования	114/127

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК.8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК.8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК.8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК.8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК.8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК.8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.08. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная,
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК.8.1, ПК.8.2, ПК.8.3, ПК.8.4, ПК.8.5, ПК.8.6, ПК.8.7,	МДК.08.01.Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	194	134	40	60	-	-
	УП.08. Учебная практика	114	-	-	-	114	-
	ПП.08.производственная практика	127	-	-	-	-	127
	Всего:	435	134	40	60	114	127

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.08. «Технология приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ.08. «Технология приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий»		435		
МДК.08.01.Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		194		
Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		26		
Тема 1.1. Ассортимент, классификация, пищевая ценность и химический состав сырья; замес теста.	Содержание		6	2
	1.	Классификация и ассортимент, пищевая ценность простых хлебобулочных изделий и хлеба.		
	2.	Виды сырья: основные и дополнительные, пищевая ценность и химический состав сырья, подготовка сырья к производству, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	3.	Полуфабрикаты для булочных изделий и хлеба. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов, условия и сроки хранения.		
	4.	Способы разрыхления теста.		

	5.	Сущность процессов, происходящих при замесе теста.		
	6.	Процессы, происходящие при выпечке теста.		
Тема 1.2. Приготовление дрожжевого теста и оформление изделий из него	Содержание		10	2
	1.	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с «отсойкой», с ускоренным и замедленным процессом брожения. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Виды и причины брака.		
	2.	Технологические приемы разделки и выпечки теста. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.		
	3.	Приготовление простых булочных и сдобных изделий, используя различные технологии; последовательность выполнения технологических операций, правила хранения и требования к качеству изделий;		
	4.	Приготовление хлеба и батонов, последовательность выполнения технологических операций, правила хранения и требования к качеству.		
Тема 1.3. Приготовление дрожжевого слоеного теста и оформление изделий из него	Содержание		10	2
	1.	Основные технологические операции и способы слоения теста. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Виды и причины брака в изделиях из дрожжевого слоеного теста		
	2.	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста, используя различные технологии и варианты оформления. Правила проведения бракеража, сроки и условия хранения, требования к качеству.		
	Лабораторные работы		4	3
	1.	Приготовление пшеничного и ржано-пшеничного хлеба, хлебобулочных изделий: сдобы выборгской, обыкновенной, булочные изделий в ассортименте, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой и определять их соответствие технологическим требованиям.		
1.		Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого теста.		
Самостоятельная внеаудиторная работа. Решение технологических задач; Составление технологических схем.			4	

Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий		26	
Тема 2.1. Приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и оформление изделий из него	Содержание	26	
	1. Классификация мучных кондитерских изделий, характеристика и подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления различных видов бездрожжевого теста, новые виды сырья; технологическое оборудование и инвентарь и правила его безопасного использования, правила проведения бракеража. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним.		2
	2. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению сдобного пресного, бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из них, используя различные технологии. Способы формования и варианты отделки. Правила хранения и требования к качеству.		
	Лабораторные работы	4	
Самостоятельная внеаудиторная работа. Составление технологических карт. Составление карт брака.	1. Приготовление бисквитного и заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.	4	3
	1. Расчет количества воды на замес в зависимости от влажности муки.		
Раздел 3. Технология приготовления и оформление печенья, пряников, коврижек		17	
Тема 3.1. Приготовление и оформление печенья	Содержание	5	
	1. Виды, классификация и ассортимент печенья, основные показатели качества, правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического		2

		оборудования и производственного инвентаря.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению печенья (сахарного, затяжного, сдобного, овсяного), галет и крекеров. Условия хранения и сроки реализации, правила проведения бракеража. Способы формования и варианты отделки.		
Тема 3.2. Приготовление пряничного теста и оформление изделий из него	Содержание		12	
	1.	Виды, классификация и основные показатели качества пряничных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		2
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек. Условия хранения и сроки реализации, правила проведения бракеража.		
	Лабораторные работы		4	
	1.	Приготовление и оформление печенья: сахарного, сдобного, затяжного, овсяного; использование различных технологий приготовления и оформления, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.		
	1.	Определение качества готовых изделий органолептическим способом, отбор средних проб для исследований лабораторным методом.		
Самостоятельная внеаудиторная работа. Решение тематических задач. Составление технологических карт.			3	
Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов			15	
Тема 4.1. Приготовление и использование в оформлении простых отделочных	Содержание		6	
	1.	Виды, классификация и ассортимент простых отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества, правила выбора основных продуктов и		2

полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий		дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной) желе и фруктовой начинки. Их использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению посыпок, их использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 4.2. Приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий	Содержание		9	2
	1.	Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов, требования к качеству, правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила проведения бракеража.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцово-заварной, шоколадной; кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы отделки и варианты оформления.		
	3.	Новые виды отделочных полуфабрикатов, их подготовка к работе и использование.		
	Лабораторные работы			
1.	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологической картой.	2		
Самостоятельная внеаудиторная работа. Составление технологических схем простых и основных отделочных полуфабрикатов.			5	
Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных			30	
Тема 5.1. Приготовление и	Содержание		2	

оформление отечественных классических пирожных.	1.	Общие сведения о пирожных, классификация, ассортимент, правила выбора отделочных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами. Правила безопасного использования и виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила проведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления.		
Тема 5.2 Приготовление и оформление отечественных классических тортов.	Содержание		2	2
	1.	Общие сведения о тортах, классификация, ассортимент, правила выбора отделочных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению бисквитных песочных слоеных воздушных воздушно-ореховых тортов с различными кремами. Правила безопасного использования и виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила проведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления.		
	Лабораторно-практические работы		4	
	1.	Приготовление пирожных, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой. Приготовление тортов, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.		
	2.	Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу		
Самостоятельная внеаудиторная работа. Решение задач. Составление технологических карт.			5	
Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных			20	
Тема 6.1 Приготовление и	Содержание		20	

оформление пирожных и тортов пониженной калорийности	1.	Общие понятия о легких обезжиренных тортах и пирожных, подготовка сырья и полуфабрикатов для них. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных компонентов к ним. Правила хранения и требования к качеству, правила проведения бракеража.		2
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пирожных и тортов пониженной калорийности. Способы отделки и варианты оформления.		
	Лабораторные работы		4	
1.	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.			
Экзамен				
Самостоятельная внеаудиторная работа			2	
<p>Составление конспектов занятий, поиск и анализ специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), дополнительной литературы. Составление технологических схем, технологических карт, карт брака. Подготовка докладов, сообщений, презентаций.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, составление отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Решение тематических задач.</p> <p>Составление технологических карт.</p>				
Учебная практика			114	
<p>Приготовление простых булочных и сдобных изделий из дрожжевого теста; приготовление изделий из дрожжевого теста, приготавливаемых с «отсложкой»: кексы «Майский», «Весенний» «Здоровье», ромовая баба, куличи;</p> <p>определение качества сырья органолептическим способом;</p> <p>оценивание качества готовых изделий органолептическим методом в соответствии технологической картой;</p> <p>Приготовление сдобного пресного и песочного теста и изделий из них, используя различные технологии: ватрушки, чебуреки, хачапури, яблоки в тесте жареные, яблоки, запеченные в тесте; полоска песочная с повидлом, рожок песочный с маком, песочник с изюмом, кексы: ореховый, творожный, чайный, столичный; определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.</p> <p>Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из них: бисквит холодным способом «Буше», бисквит для рулета, приготовление рулетов фруктовый, «Экстра», кремовый, «Лакомка»; полуфабрикаты для пирожного «Трубочка», «Эклеры», определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.</p>				

<p>Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: кулебяка слоеная, курник, батончики слоеные с орехами, ушки слоеные, ватрушки с творогом, с повидлом. определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.</p> <p>Приготовление пряничного теста и изделий из него, выпечка, отделка поверхности, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой, разбор видов и причин брака в соответствии с бракеражной таблицей.</p> <p>Приготовление бисквитных, заварных, слоеных пирожных.</p> <p>Приготовление песочных и слоеных тортов.</p> <p>Определение качества сырья.</p> <p>Выбор соответствующего инвентаря и оборудования для выполнения задания.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Приготовление и оформление пирожных с кремом из промышленных фондов</p> <p>Приготовление тортов с растительными сливками, творожным, сметанным кремом.</p> <p>Определение качества теста и готовых изделий органолептическим методом.</p> <p>Составление отчета и его защита.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Ознакомление с предприятием, его структурой, организацией работы производства.</p> <p>Ознакомление с сырьем хлебопекарного и кондитерского производства.</p> <p>Ознакомление с видами и типами оборудования, эксплуатация оборудования.</p> <p>Отработка практических навыков по подготовке сырья, полуфабрикатов, приготовлению кондитерских изделий.</p> <p>Участие в организации рабочих мест при выполнении комплексных работ.</p> <p>Участие в ведении основных технологических операций.</p> <p>Отработка изделий по перечню учебно-производственных работ.</p> <p>Работы с нормативными документами: сборником рецептур.</p> <p>Оформление технологической документации: технологических карт, накладных.</p> <p>Выполнение проверочных работ.</p> <p>Оценивание качества готовых изделий.</p>	126	
Всего	434	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология приготовления пищи»; учебно-производственного участка; лаборатории для кондитеров на 15 мест.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: «Технология приготовления пищи»

- технические средства обучения: компьютер, средства отображения информации (проектор, экран, монитор), соответствующие программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы);
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории и рабочих мест:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Информационные технологии в профессиональной деятельности:

- компьютер, проектор, документ-камера;
- программное обеспечение профессионального назначения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Нормативные документы:

1. Об образовании [Электронный ресурс]: Закон Донецкой Народной Республики № 55-ИНС от 19.06.2015. Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.
2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40-жс от 10.04.2015. Режим доступа: <http://dnrsovet.sulzakon-dnr-obobespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.
3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики №557 от 23.09.2015 г. —Режим доступа: http://old.dnr-online.ru/wpcontent/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N557_23092015s_prilogeniem.pdf.
4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015 г.— Режим доступа :http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshchepit.pdf.
- 5 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. — М.: «Хлебпродинформ», 1997.

Учебники и учебные пособия:

1. Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учебник для НПО/ М.И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. — М.: Академия, 2010.
2. Бутейкис, НГ. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для системы профтехобразования/ Н. Г. Бутейкис.— 8-е изд., перераб. и доп. — М. : Академия, 2010.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. — 9-е изд., стер. — М.: Академия, 2010.
4. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для СПО / Л. С. Кузнецова, МЮ. Сиданова.— 2-е изд., испр. М.: Академия, 2006.
5. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: учебник для НПО / З.П. Матюхина. — 4-е изд., стер. — М.: Академия, 2010.
6. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учебник для НПО / М. И. Болотов, Э. П. Королева. — М. : Академия, 2010.
7. Усов, ВВ. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. пособие для НПО / ВВ. Усов. — 8-е изд., стер. — М.: Академия, 2010.

Дополнительные источники:

1. Кондитер [Текст]: учеб. пособие / О. В. Шамкунь. — М.: Современ.шк., 2006.
2. Шестакова, Т.И. Кондитер-профессионал [Текст]: в 4-х ч.: учеб. пособие для НПО / Т.И. Шестакова. — 4-е изд., стер. — М.: Дашков и К, 2009.
3. Николаева, М.А. Общественное питание [Текст] : справочник кондитера / М.А. Николаева, НИ. Номофилова. м.: Изд. дом «Экономические новости», 2006.
4. Прохоров, ВС. Сборник рецептур для кондитера [Текст] / В.С. Прохоров. Ростов н/ Д.: Феникс, 2007. — (Учебный курс).

Интернет-ресурсы: сайты

- 1 Кулинария, кухня мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://supercook.ru>.
2. Тайны кулинарии [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://xfood.ru>
3. [Электронный ресурс]. — Режим доступа : <http://supercook.ru>.
4. [Электронный ресурс]. — Режим доступ: <http://www.restoran.ru>.
5. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.povarenok.ru>.

6.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий
[Электронный ресурс].

Режим доступа: <http://agnyprefix.narod.ru/book/konditer.htm>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 мин), а во время практики – 1 астрономический час (60 мин), включая время на подведение итогов, оформление документации. Теоретическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, преподавателем осуществляется также консультационная помощь, проводимая после занятий в соответствии с расписанием консультаций. Учебная практика проводится в условиях образовательного учреждения в лаборатории для кондитеров (по изучению темы на теории) и в учебно-производственном цехе (УПЦ) колледжа. Обучение производится (в условиях лаборатории) с подгруппой не более 15 человек с делением на бригады по 2-3 человека. Мастер производит показ технологических приемов и операций, проводит тренинг, оценивает качество работ. Обучение в УПЦ проводится со всей группой в условиях, приближенных к реальному производству, обучающиеся выпускают кондитерскую продукцию собственного производства под руководством мастера. Модуль «Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» является самостоятельной единицей, независимой от других модулей, поэтому может изучаться в удобное для учебного заведения время.

Для успешного усвоения данного модуля необходимо предварительно изучить такие дисциплины как: техническое оснащение и организация рабочего места, основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения в общественном питании (частично).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, имеющие среднее или высшее образование по профилю специальности.

Требования к мастерам производственного обучения: образование не ниже среднего (полного) общего, наличие начального, среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины. К практическому обучению допускаются мастера имеющие допуск по результатам проф. осмотра (медицинскую книжку установленного образца о состоянии здоровья).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин МДК — форма промежуточной аттестации — экзамен;
- оценка компетенций, обучающихся форма промежуточной аттестации — экзамен квалификационный

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Верный выбор сырья, посуды, производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ). Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления хлеба и простых хлебобулочных изделий.	Практическое задание, проблемные задания. Экспертная оценка. Наблюдение. Анализ деятельности обучающихся. Самоконтроль. Проведение мастер-классов,

	<p>Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Выпуск готовой продукции соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</p> <p>Соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм в работе.</p> <p>Соблюдение правил проведения бракеража.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.</p>	<p>семинаров-практикумов.</p> <p>Органолептический метод. Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий в соответствии с технологической картой.</p> <p>Оформленный отчет о проделанной работе.</p> <p>Проверочные работы.</p> <p>Наблюдение. Тестирование. Использование проблемных ситуаций.</p> <p>Беседа. Тестовые задания.</p> <p>Наблюдение. Участие в фестивалях кулинарного искусства, конкурсах профессионального мастерства.</p>
<p>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<p>Грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ).</p> <p>Знание правил хранения и требований к качеству основных и дополнительных компонентов для производства данной продукции.</p> <p>Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</p> <p>Знание техники и использование в работе вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт)</p>	<p>Экспертная оценка.</p> <p>Наблюдение.</p> <p>Беседа. Тестирование.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся. Проверочные работы.</p> <p>Оформленный отчет о проделанной работе.</p> <p>Иллюстративный метод. Участие в фестивалях, конкурсах профессионального мастерства</p> <p>Органолептический метод. Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий в соответствии с</p>

		технологической картой.
<p>Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<p>Знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готового печенья, пряников, коврижек.</p> <p>Использования в работе правил выбора основных и дополнительных ингредиентов при производстве печенья, пряников, коврижек.</p> <p>Последовательное ведение технологического процесса приготовления печенья, пряников, коврижек в соответствии с технологической картой.</p> <p>Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</p> <p>Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения.</p> <p>Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт)</p>	<p>Беседа. Тестирование.</p> <p>Сравнение, обобщение, анализ своей деятельности.</p> <p>Проблемные задания.</p> <p>Экспертная оценка.</p> <p>Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий, соответствие с технологической картой.</p> <p>Оформленный отчет о проделанной работе.</p> <p>Проверочные работы.</p> <p>Проведение мастер-классов, тематических дней.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Органолептический метод.</p> <p>Самоконтроль.</p>
<p>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p>Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе.</p> <p>Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения.</p> <p>Умение выбрать и безопасно использовать в работе необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь при</p>	<p>Экспертная оценка.</p> <p>Проверочные работы.</p> <p>Органолептический метод.</p> <p>Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий, соответствие с технологической картой.</p> <p>Беседа.</p> <p>Тестовые задания.</p> <p>Самоконтроль: сравнение, обобщение, анализ своей деятельности.</p>

		<p>изготовлении отделочных полуфабрикатов. Знание нового сырья и способов его использования в работе для украшения кондитерской продукции.</p>	<p>Проблемные задания. Проведение мастер-классов, тематических дней. Организация встреч с со специалистами с производства</p>
<p>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p>	<p>и</p> <p>Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с технологической картой. Знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными компонентами для создания гармоничных вкусовых сочетаний. Знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе. Знание техники и умение оформлять сложные мучные кондитерские изделия различными видами отделочных полуфабрикатов. Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, умение безопасно его использовать</p>	<p>Экспертная оценка. Наблюдение. Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий, Анализ деятельности обучающихся. Организация работы научного общества учащихся (НОУ), использование проблемных ситуаций. Органолептический метод. Проведение мастер-классов, тематических дней. Участие в фестивалях, конкурсах профессионального мастерства Опрос. Тестирование Самоконтроль.</p>	
<p>Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>и</p> <p>и</p> <p>и</p> <p>Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Знание правил и особенностей приготовления разных типов низкокалорийных кондитерских изделий. Знание актуальных направлений и использование их в работе при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Знание правил хранения и</p>	<p>Наблюдение. Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий, соответствие с технологической картой. Проверочные работы. Проведение мастер-классов, тематических дней. Экспертная оценка. Наблюдение. Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий, Анализ</p>	

	требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	деятельности обучающихся. Организация работы научного общества учащихся (НОУ), использование проблемных ситуаций. Органолептический метод. Проведение мастер-классов, тематических дней. Участие в фестивалях, конкурсах профессионального мастерства Опрос. Тестирование Самоконтроль. Тестирование. Опрос.
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---	--

<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Высокая качественная успеваемость по дисциплине. Отсутствие пропусков без уважительной причины. Активное участие в мероприятиях профессиональной направленности.</p>	<p>Формы: организация экскурсий на промышленные предприятия, внеклассная работа: творческое объединение обучающихся (кружок), конкурсы профессионального мастерства, тематические дни, участие в фестивалях, олимпиадах профессиональной направленности. Организация работы научного общества учащихся (НОУ), использование проблемных ситуаций. Методы: изучение и анализ литературы профессиональной направленности, истории развития кулинарии. Беседа. Наблюдение за поведением, практической деятельностью, успеваемостью и посещаемостью обучающегося. Тестирование с целью выявления уровня развития профессионального интереса.</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Четко и правильно организованное рабочее место в соответствии с правилами научной организацией труда. Знание рациональных способов организации производственных работ. Своевременное начало и окончание производственных работ. Наличие плана (алгоритма) работы, хорошее знание теоретического материала. Осознание цели и задач предстоящей деятельности.</p>	<p>Формы: Организация тематических дней, участие в фестивалях кулинарного мастерства, анализ деятельности. Методы: Наблюдение, тестирование. Проведение контроля за организацией рабочего места, наблюдение за деятельностью. Тестирование.</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку</p>	<p>Анализ результатов деятельности, самоанализ: составление отчета о проделанной работе, умение делать выводы. Отслеживание результатов деятельности по отдельным операциям.</p>	<p>Формы: Экспертная оценка результатов работы. Использование формы самоуправления. Методы: Наблюдение за</p>

и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Коррекция своей деятельности по основным этапам работы. Сформированное технологическое мышление. Ведение портфолио. Умение организовать работу.	деятельностью. Создание проблемных ситуаций.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение навыками самостоятельной работы с литературой: поиск, отбор, использование. Посещение библиотек, читальных залов, умение пользоваться электронными ресурсами. Использование дополнительной информации при обучении и самообразовании.	Методы: Изучение и анализ литературы, синтез, обобщение, сравнение. Формы: Конференции, работа в научном обществе учащихся, организация экскурсий, работа над созданием проектов.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ и использование инноваций в области технологий, оформления, использования нового сырья и полуфабрикатов в кондитерском производстве.	Формы: Конкурсы авторских изделий, разработка и проведение тематических дней по профилю модуля, других внеклассных мероприятий профессиональной направленности. Методы: Поиск, отбор и анализ литературы, подготовка докладов, сообщений, презентаций
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Вежливое, корректное, тактичное поведение с товарищами, инженерно-педагогическим составом, развитая коммуникация, толерантность. Отсутствие конфликтов с окружающими, доброжелательное отношение при общении.	Формы: Участие в командных мероприятиях: соревнованиях, стартах, КВН, эстафетах, кружках, научных обществах, конференциях и д.п.
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Чистое производственное помещение, соответствующее всем санитарным нормам. Знание правил санитарии и личной гигиены.	Формы: Наблюдение. Тестирование «Санитарная обработка кондитерского цеха, оборудования и инвентаря» Обход рабочих мест с целью проверки санитарного

		состояния.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Постановка на воинский учет. Моральная и физическая готовность к выполнению воинского долга. Профессиональная компетентность.	Формы: Наблюдение, анализ, беседа. Проведение военно-патриотических мероприятий

Основные источники

Нормативные документы:

3. Об образовании [Электронный ресурс]: Закон Донецкой Народной Республики № 55-ИНС от 19.06.2015. Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.

4. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40-жс от 10.04.2015. Режим доступ: <http://dnrsovet.sulzakon-dnr-obobespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3.06 утверждения Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики №557 от 23.09.2015 г. —Режим доступа: http://old.dnr-online.ru/wpcontent/uploads/2016/05/PrikazMinobrazN55723092015s_prilogeniem.pdf.

4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики

№ 92/1 от 09 ноября 2015 г.— Режим доступа

:http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshechepit.pdf.

5 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. — М.: «Хлебпродинформ», 1997.

Учебники и учебные пособия:

1. Бутейкис, НГ. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для системы профтехобразования/ Н. Г. Бутейкис.— 8-е изд., перераб. и доп. — М. : Академия, 2010.
2. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для СПО / Л. С. Кузнецова, МЮ. Сиданова.— 2-е изд., испр. М.: Академия, 2006.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. — 9-е изд., стер. — М.: Академия, 2010.
4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: учебник для НПО / З.П. Матюхина. — 4-е изд., стер. — М.: Академия, 2010.
5. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учебник для НПО / М. И. Болотов, Э. П. Королева. — М. : Академия, 2010.
6. Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания[Текст]: учебник для НПО/ М.И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. — М.: Академия, 2010.
7. Усов, ВВ. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания[Текст]: учеб.пособие для НПО / ВВ. Усов. — 8-е изд., стер. — М.: Академия, 2010.

Дополнительные источники:

- 1.Кондитер [Текст]: учеб.пособие / О. В. Шамкунь. — М.: Современ.шк., 2006.

2.Шестакова, Т.И. Кондитер-профессионал[Текст]: в 4-х ч.: учеб.пособие для НПО / Т.И. Шестакова. — 4-е изд., стер. — М.: Дашков и К, 2009.

3.Николаева, М.А. Общественное питание[Текст] : справочник кондитера / М.А. Николаева, НИ. Номофилова. м.: Изд. дом «Экономические новости», 2006.

4.Прохоров, ВС. Сборник рецептов для кондитера [Текст] / В.С. Прохоров. Ростов н/ Д.: Феникс, 2007. — (Учебный курс).

Интернет-ресурсы: сайты

1 Кулинария, кухня мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://supercook.ru>.

2. Тайны кулинарии [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://xfood.ru>

3. [Электронный ресурс]. — Режим доступа : <http://supercook.ru>.

4. [Электронный ресурс]. —Режим доступ: <http://www.restoran.ru>.

5. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.povarenok.ru>.

6.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий [Электронный ресурс].

Режим доступа: <http://agnuprofix.narod.ru/book/konditer.htm>.

7. Общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

8. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс]. — Режим доступа : <http://www.edu.ru>. 94Электронный ресурс]. — Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>.

1 (ЦЭлектронный ресурс]. — Режим доступ: <http://www.frio.ru>.