

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
**«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАССМОТРЕНО:**

На педагогическом совете  
ГАПОУ СО «ААТ»  
Протокол № 16  
«29» июня 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

директор ГАПОУ СО «ААТ»  
\_\_\_\_\_/Д. В. Сыворотко/  
«30» июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Организация хлебопечения в системе потребительской  
кооперации и частного предпринимательства**

2024г.

**Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация  
хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного  
предпринимательства**

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчик: Щапова С.А. ,высшая квалификационная категория.  
Рекомендована педагогическим советом ГАПОУ СО «Артинский  
агропромышленный техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## БЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.06 «Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства»

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента* и соответствующий ему профессиональные виды деятельности:

*Организация выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.*

*Перечень общих компетенций*

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

<b>Практический опыт</b>	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; при приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; при порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями приготовления хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
<b>Умения</b>	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; оценивать качество готовых изделий; – определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечки; загружать полуфабрикаты в печь; – контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять готовность изделий к выпечке;</li> <li>– разгружать печь;</li> <li>– выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>– оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</li> </ul>
<b>Знания</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>– ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</li> <li>– приемы посадки полуфабрикатов в печь;</li> <li>– – методы определения готовности изделий при выпечки;</li> <li>– правила техники безопасности при выборке готовой продукции;</li> </ul> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>

### 1.3. количество часов, на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов – **370**

Из них на освоение МДК-218

Из них на самостоятельную работу-12

На практику учебную- 72 и производственную- 72

### 3. Структура и содержание профессионального модуля ПМ 06

#### « Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства»

##### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы			
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК. 06.01 Технология и организация выпекания хлеба , булочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.	236	206	27	12		
ПК 2.1.	Раздел 1. Виды дрожжей Основное сырьё для производства хлеба.		13	7	3	18	18
ПК 2.2., 2.3.,2.4.	Раздел 2. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.		80	10	3	18	18
ПК 2.1.	Раздел 3 Технология приготовления изделий из пресного теста.		40		3	18	18
ПК 2.2., 2.3.,2.4.	Раздел 4. Технология Приготовление теста для мучных кондитерских изделий.		73	10	3	18	18
	Всего:		<b>206</b>	<b>27</b>	<b>12</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

Тематический план и содержание учебной дисциплины «МДК 06.01. Технология и организация выпекания хлеба , хлебоулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся. (если предусмотрены)		Количество часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Введение</b>	Содержание учебного материала			1
<b>РАЗДЕЛ 1.Виды дрожжей. Основное сырьё для производства хлеба.</b>		Виды дрожжей. Роль дрожжей как разрыхлителей. Активность дрожжей. Прессованные дрожжи. Производство, требования к качеству, условия хранения. Сухие дрожжи. Требования к качеству, применение. Виды сырья; виды, типы и сорта муки, хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки; виды дрожжей; пищевая соль; контроль качества питьевой воды; виды химических разрыхлителей.	3 6	
		<b>Лабораторные работы</b> 1. Органолептическая оценка различных образцов муки. 2. Выполнение операций по подготовке муки к производству. 3. Активация прессованных дрожжей.	2 2 3	
		<b><u>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</u></b> Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов. Подготовка докладов на тему: Подготовка жиров к производству. Подготовка творога к производству. Подготовка повидла и джема к производству. Приготовление овощных фаршей. Подготовка яблок к производству.	3	
				2



<p><b>РАЗДЕЛ 2.</b> <b>Технология приготовления изделий из дрожжевого теста</b></p>		<p>1. Техника безопасности при разделке дрожжевого теста. Организация рабочего места. Замес и образование теста. Назначение замеса теста. Процессы происходящие при замесе теста. Понятие полуфабриката в хлебопечении.</p> <p>2. Способы разрыхления теста. Спиртовое и молочнокислое брожение. Роль разрыхления теста в технологическом процессе хлебопечения. Влияние процесса брожения на качество готовой продукции.</p> <p>3. Основные операции по приготовлению изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста; Приготовление пшеничного теста безопарным способом. Порядок закладки сырья для пшеничного безопарного теста. Режимы замеса и приготовления пшеничного безопарного теста. Технологическое оборудование. Показатели качества безопарного теста. Возможные дефекты безопарного теста.</p> <p>4. Приготовление опары. Понятие опары. Технологическое значение опары. Виды опары. Методы определения готовности опары.</p> <p>5. Приготовление теста на большой густой опаре. Технологические режимы приготовления теста на большой густой опаре. Стадии и способы приготовления теста. Органолептическая оценка качества теста. Приготовление теста на густой опаре. Органолептическая оценка качества теста. Приготовление теста на жидкой опаре.</p> <p>6. Технологические режимы приготовления теста на жидкой опаре. Виды оборудования для приготовления теста. Стадии и способы приготовления теста. Требования к качеству теста. Органолептическая оценка качества теста. . Способы разделки различных видов теста (опарного, безопарного, сдобного). Способы формовки изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста;</p> <p>7. Режим предварительной и окончательной расстойки и способы регулирования режима температуры и влажности изделий из дрожжевого теста , причины дефектов; Порядок укладки дрожжевого теста на листы, и в формы;</p>	<p>70</p> <p>10</p> <p>3</p>	
---	--	--	------------------------------	--

	<p><b><u>Лабораторные работы</u></b>          Органолептическая оценка качества теста для булочных изделий.          Выявление дефектов готового теста для булочных изделий..          Оценка качества теста по органолептическим показателям.          Составление и заполнение таблицы качественных показателей теста.          Составление перечня возможных дефектов и методов устранения дефектов безопасного теста.          Составление и заполнение таблицы качественных показателей опары.          Выполнение операций приготовления теста на большой густой опаре.</p> <p><b><u>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</u></b>          Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций.          Подготовка докладов на тему:          -Приготовление теста для хлеба курского заварного.          -Приготовление теста для хлеба бородинского.          -Приготовление теста для хлеба столового.          -Приготовление теста для хлеба рижского.          Подготовка презентаций на тему:          -Приготовление теста для булочной мелочи;          -Приготовление теста для замороженных полуфабрикатов.          - Приготовление теста для национальных сортов хлеба.</p>		
<p><b>РАЗДЕЛ 3.          Технология приготовления изделий из пресного теста.</b></p>	<p>1.Техника безопасности при разделке пресного теста. Организация рабочего места.          2.Замес и образование теста. Назначение замеса теста. Процессы происходящие при замесе теста.          3.Основные операции по приготовлению теста для блинов, оладий, пельменей, вареников, чебуреков.          4.Показатели качества пресного теста. Возможные дефекты пресного теста.</p>	<p>40</p>	

		<p><b><u>Самостоятельная работа при изучении раздела 3.</u></b> Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций.</p> <p>Подготовка докладов на тему: -Приготовление блинного теста.</p>	3	
<p><b>РАЗДЕЛ 4. Технология Приготовление теста для мучных кондитерских изделий.</b></p>		<p>1.Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Требования к качеству изделий. Энергетическая и пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Виды сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Основное сырье кондитерского производства. Требования к качеству основного сырья. Порядок подготовки основного сырья к производству. Дополнительное сырье кондитерского производства. Подготовка дополнительного сырья к производству.</p> <p>2.Приготовление бисквитного теста. Приготовление бисквитного теста.Требования к качеству бисквитного теста. Дефекты бисквитного теста.</p> <p>3.Приготовление песочного теста. Последовательность операций приготовления песочного теста. Технологические режимы приготовления песочного теста. Возможные дефекты при приготовлении песочного теста, методы их устранения.</p> <p>4.Приготовление теста для заварного полуфабриката. Характеристика заварного полуфабриката, его отличительные особенности. Последовательность выполнения операций приготовления заварного полуфабриката, технологические режимы приготовления полуфабриката, возможные дефекты и методы их устранения.</p> <p>5.Приготовление медового полуфабриката. Виды полуфабрикатов. Последовательность выполнения операций при приготовлении медового полуфабриката. Технологические режимы приготовления медового полуфабриката. Возможные дефекты и методы их устранения.</p> <p>6.Приготовление теста для различных видов кексов и пряников. Виды кексов и пряников. Способы приготовления теста, возможные дефекты и методы их устранения.</p>	63	

	<p><b><u>Лабораторные работы</u></b></p> <p>1. Составление перечня требований к качеству кондитерских изделий.  2. Расчет рецептур для определенного вида изделий.  3. Назначение, применение, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.  4. Характеристика каждого вида изделий. Требования к качеству изделий..  5. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья кондитерского производства.</p> <p><b><u>Самостоятельная работа при изучении раздела 4</u></b></p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов.</p> <p>Подготовка докладов на тему:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление яблочного повидла, джема и конфетюра.</li> <li>- История возникновения кондитерского производства.</li> <li>- Применение шоколада в кондитерском производстве.</li> </ul> <p>Приготовление бисквитного полуфабриката с использованием свежих фруктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление теста для кулича Пасхального.</li> <li>- Приготовление кексов.</li> </ul>	10	
		3	
		<b>206</b>	

<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>
Выполнение работ по подготовке сырья к производству, при приготовлении опары. Выполнение приемов при замесе теста для батонов молочных.	6
Выполнение приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных мелкоштучных изделий.	6
Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий.	6
Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного пресного теста и изделий из него.	6
Выполнение операций приготовления различных видов начинок для пирогов и пирожков.	6
Выполнение операций приготовления пшеничного теста безопасным традиционным способом.	6
Выполнение операций приготовления теста для вафель..	6
Выполнение операций приготовления теста для бараночных изделий .	6
Выполнение операций приготовления песочного теста и изделий из него .	6
Выполнение операций приготовления заварного теста и изделий из него.	6
Выполнение операций приготовления бисквитного теста и изделий их него.	6
Выполнение операций приготовления теста для кексов.	6
Итого	72

<b>Производственная практика</b>		<b>72</b>
1.	Самостоятельное выполнение операций подготовки сырья к производству.	6
2.	Самостоятельное выполнение операций просеивания муки.	6
5.	Самостоятельное выполнение операций замеса пшеничного теста безопасным способом.	6
3.	Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой опаре.	6
4.	Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на жидкой опаре.	6
5.	Самостоятельное выполнение работ производство изделий из дрожжевого безопасного теста.	6
6.	Самостоятельное выполнение работ производство изделий из дрожжевого опарного теста.	6
7.	Самостоятельное выполнение работ производство изделий из пресного теста	6
8.	Самостоятельное выполнение работ по приготовлению бисквитного теста простым способом.	6
9.	Самостоятельное приготовление теста для кексов	6
10	Самостоятельное приготовление песочного теста.	6
11	Самостоятельное приготовление теста для заварного полуфабриката.	6
12	Самостоятельное приготовление теста для медового полуфабриката.	6
	Итого	72

**следующие обозначения:**

- 1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);**
- 2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)**
- 3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных зада**

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине «*МДК 06.01. Технология и организация выпекания хлеба , хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий*», обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и практических заданий.

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<b>Введение</b>	<i>Должен знать:</i> историю хлебопечения, значение хлеба в питании человека, ассортимент. <i>Должен уметь:</i> разбираться в ассортименте хлебо - булочных изделий.	Узнавание разновидностей и сортов хлеба и хлебобулочных изделий.	Опрос
<b>Раздел 1. Виды дрожжей. Основное сырьё производства.</b>	<i>Должен знать:</i> виды сырья; виды, типы и сорта муки, хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки; виды дрожжей; пищевая соль; контроль качества питьевой воды; виды химических разрыхлителей. <i>Должен уметь:</i> определять основное сырьё, различать муку по типам, видам и сортам; правильно применять дрожжи;	Умение определять муку по сортам и видам, знание основного сырья хлебопекарного производства.	Опрос, рисунок, схема

	использовать химические разрыхлители; определять качество воды.		
<b>РАЗДЕЛ 2. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста</b>	<p>Должен знать: Технологию приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста; последовательность и назначение отдельных технологических операций; особенности приготовления изделий в условиях пекарни.</p> <p>Должен уметь: разбираться в технологических картах и применять их в условиях производства.</p>	Знание требований к технологии производства изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста.	Опрос.Выполнение и защита практической работы
<b>РАЗДЕЛ 3. Технология приготовления изделий из пресного теста.</b>	<p><i>Должен знать:</i> Технологию приготовления теста для различных видов изделий из пресного теста; последовательность и назначение отдельных технологических операций; особенности приготовления изделий в условиях пекарни.</p> <p><i>Должен уметь:</i> разбираться в технологических картах и применять их в условиях производства.</p>	Знание требований к технологии приготовления для различных видов изделий из пресного теста.	Схема. Опрос Выполнение и защита практической работы
<b>РАЗДЕЛ 4. Технология Приготовление теста для мучных кондитерских изделий</b>	<i>Должен знать:</i> Технологию приготовления теста для различных	Знание требований к технологии приготовления для различных видов	Схема приготовления. Опрос



	видов кондитерских изделий; последовательность и назначение отдельных технологических операций; особенности приготовления изделий в условиях пекарни. <i>Должен уметь:</i> разбираться в технологических картах и применять их в условиях производства..	кондитерских изделий;	Выполнение и защита практической работы
--	--	-----------------------	---

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### 3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### 1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### 1.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.