

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение «Буинский ветеринарный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Буинский Хлебозавод»

 П.И. Камалов

от 31 августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Буинский  
ветеринарный техникум»

 И.М. Гиниятуллин

от 31 августа 2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Квалификация: Повар, кондитер

Буинск, 2023г.

Рабочая программа учебной практики УП.04 профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569(ред. от 17.12.2020) (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016г. рег. № 44898);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569 « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022 г;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015 г;
- Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;
- Приказ № 251о/д А от 29.08.2023г. «Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных дисциплин»;
- Рабочей программы воспитания, утвержденной приказ №256 от 06.09.2023 план воспитательной работы ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум» на 2023-2024 год.

Обсуждена и одобрена на заседании предметной цикловой комиссии преподавателей специальных ветеринарных дисциплин и по профессии «Повар-кондитер»  
Протокол № 1  
«31» августа 2023 г.  
Председатель ПЦК  
Фазлиева Г.Т.

Разработали преподаватели:  
Юнусова Ф.Ф. Ф.Ф.  
Паспекова Т.В. Т.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>4. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ</b>	<b>11</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>
<b>6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.</b>	<b>13</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.04 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**1.1. Область применения программы: программа учебной практики УП04 профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО входящим в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.**

Профиль получаемого профессионального образования естественно - научный.

Программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569(ред. от 17.12.2020) (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016г. рег. № 44898) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270); требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности является составной частью данной профессиональной программы.

Рабочая программа УП.04 профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного

Программа **учебной практики** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

### **Требования к знаниям, умениям:**

#### **знать:**

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;

способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

правила оформления заявок на склад

**уметь:**

Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад.

**и общих компетенций (ОК):**

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Перечень результатов воспитания:**

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;

ЛР 15 Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития РТ.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 4.1- 4.5 ЛР11, 15	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	120	



## 2.2.Содержание учебной практики

Коды проф. компет., ЛР	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем 120 час.
<b>ПК 4.1- 4.5 ЛР11, 15</b>	1. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	<b>Тема 1</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд: желе, муссов.	<b>6</b>
		<b>Тема 2</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества самбука.	<b>6</b>
		<b>Тема 3</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских	<b>6</b>
		<b>Тема 4</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных.	<b>6</b>
		<b>Тема 5</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя).	<b>6</b>
		<b>Тема 6</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков).	<b>6</b>
		<b>Тема 7</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (яблок в тесте и т.д.).	<b>6</b>
		<b>Тема 8</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных.	<b>6</b>
		<b>Тема 9</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков. Компотов из свежих и сушеных фруктов.	<b>6</b>
		<b>Тема 10</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков. Лимонада.	<b>6</b>
		<b>Тема 11</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков. Фреш, смузи	<b>6</b>
		<b>Тема 12</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация киселей.	<b>6</b>
		<b>Тема 13</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.	<b>6</b>
		<b>Тема 14</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>6</b>
		<b>Тема 15</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация прохладительных напитков.	<b>6</b>
		<b>Тема 16</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация прохладительных напитков.	<b>6</b>

		<b>Тема 17</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных коктейлей.	<b>6</b>
		<b>Тема 18</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных коктейлей.	<b>6</b>
		<b>Тема 19</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных коктейлей.	<b>6</b>
		<b>Тема 20 Пробная практическая работа Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>

### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:**

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
2. положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
4. Рекомендации по организации и проведению учебной и производственной практики студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум»;
6. Рабочие программы по профессиональным модулям, рекомендованные Методическим советом ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум»;
7. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум»;
8. Рабочая программа учебной практики;
9. Договор с организацией на организацию и проведение производственной практики;
10. Приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
11. Приказ о распределении студентов по местам практики;
12. График учебного процесса;
13. Протоколы аттестации производственной практики.

#### **3.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

Для организации и проведения учебной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

1. Рабочая программа учебной практики;
2. Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
3. Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
4. Инструкционно- технологические карты с заданиями малым группам;
5. Журнал регистрации инструктажей по охране труда;
6. Фонд оценочных средств, для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на

рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики;

Итоговая оценка по учебной практике выставляется как среднеарифметическое оценок дифференцированного зачета по ПМ.04.

### **3.3 Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий**

ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»:

Кисель клюквенный жидкой и средней густоты;

Кисель молочный средней и густой консистенции;

Желе из цитрусовых;

Желе молочное;

Мусс яблочный (на крупе манной );

Мусс лимонный;

Мусс клюквенный (фруктовый);

Самбук абрикосовый;

Самбук яблочный;

Крем ванильный на сметане;

Крем шоколадный;

Яблоки в тесте;

Яблоки в сиропе;

Яблоки печеные;

Шарлотка с яблоками;

Блинчики с начинками;

Пудинг ( сухарный );

Чай с лимоном;

Кофе черный со сливками;

Кофе на молоке;

Какао с молоком;

Шоколад со взбитыми сливками;

Компот из сухофруктов;

Компот из свежих плодов и ягод;

Морс клюквенный;

Квас хлебный.

#### **4 Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы УП.04 ПМ. 04 может осуществляться в учебном цехе ресторана или учебном кондитерском цехе в образовательном комплексе, а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

#### **Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха с зоной для теоретического обучения:**

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Технологическое оборудование:**

- рабочий стол;
- весы настольные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- лопатка;
- веселка;
- венчик;
- ложки;
- шумовка;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- овощерезательная машина,
- электрическая плита,
- холодильные шкафы;
- блендер;
- миксер;

-инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное).

#### **4.1 Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение учебной практики: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом

для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Текущий контроль и оценка** результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно- технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценка выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

## **6. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.**

### **Основные источники:**

1. Н.А.Анфимова Кулинария учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 400 с.
2. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч.: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2022 – 128 с.

### **Дополнительные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 8 с.
2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 16 с.
3. 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.: Стандартинформ, 2014. – Ш, 10 с.
4. 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.
5. Харченко Н.Э.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.- 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 510 с..

### **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.

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)

