

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ШКОЛА КОНДИТЕРОВ ФЕЛИЦИЯ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО

«Школа кондитеров Фелиция»

12 апреля 2021 года

Р.Р.Галимзянова



**Основная профессиональная образовательная
программа профессионального обучения
по профессии 12901 «Кондитер»**

Код профессии: 12901 по ОК 016-94.

Нормативный срок освоения программы: 250 часов.

**Реализация программы осуществляется с использованием
исключительно электронного обучения, дистанционных
образовательных технологий.**

Разработчик: Галимзянова Розалия Рафилевна

**Правообладатель программы: Общество с ограниченной
ответственностью «Школа кондитеров Фелиция».**

Пермь, 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	Пояснительная записка.....	3
2.	Цель программы.....	6
3.	Задача программы.....	6
4.	Форма обучения.....	6
5.	Слушатели.....	7
6.	Аттестация, выдача документов об образовании.....	7
7.	Квалификационные характеристики профессии «Кондитер»	8
8.	Планируемые результаты.....	9
9.	Объем образовательной программы.....	12
10.	Учебный план.....	12
11.	Календарный учебный график.....	13
12.	Рабочая программа.....	14
13.	Кадровое обеспечение.....	15
14.	Информационное обеспечение	15

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Тип программы: основная программа профессионального обучения.

Вид программы: программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочих 12901 «Кондитер» (далее – программа) является комплексом основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочей программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), а также оценочных и методических материалов, форм аттестации.

Программа направлена на приобретение лицами различного возраста, в том числе лицами, не имеющими основного общего или среднего общего образования, профессиональной компетенции, для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами по профессии 12901 «Кондитер».

Программа разработана на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказа Минтруда России от 07.09.2015 N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

- Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих»;

- Приказа Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784).

Профессиональные компетенции профессии 12901 «Кондитер» сформулированы в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 51 (утвержден Постановлением Минтруда России от 05 марта 2004 г. № 30) и профессиональным стандартом 33.010 «Кондитер» (утвержден Приказом Минтруда России от 07 сентября 2015 г. № 597н).

Реализация программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации. Срок освоения программы по профессии 12901

«Кондитер» составляет 250 часов. Продолжительность занятий и их количество в неделю определяется образовательной программой, а также требованиями СанПиН. Сроки начала и окончания профессионального обучения определяются в соответствии с учебным планом и расписанием.

Получаемые в ходе обучения компетенции соответствуют 3 квалификационному разряду профессии «Кондитер».

По окончании обучения выдается свидетельство о профессиональном обучении.

Формы аттестации: промежуточные (тесты), итоговая (тест, экзамен).

Способ реализации программы: реализация программы осуществляется с использованием исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

Основные понятия, используемые при реализации программы с использованием исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

Электронное обучение (далее - ЭО) - организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации настоящей программы информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников.

Дистанционные образовательные технологии (далее – ДОТ) - образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Электронная информационно-образовательная среда (далее - ЭИОС) – совокупность электронных информационных ресурсов, электронных образовательных ресурсов, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, обеспечивающих освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Информационно-телекоммуникационная сеть - технологическая система, предназначенная для передачи по линиям связи информации, доступ к которой осуществляется с использованием средств вычислительной техники.

Информационно-коммуникационная технология - информационные процессы и методы работы с информацией,

осуществляемые с применением средств вычислительной техники и средств телекоммуникации.

Образовательный контент - структурированное предметное содержание, используемое в образовательном процессе.

Электронный образовательный ресурс (далее – ЭОР) - образовательный ресурс, представленный в электронно-цифровой форме и включающий в себя структуру, предметное содержание и метаданные о них.

Электронное издание - электронный документ (группа электронных документов), прошедший редакционно-издательскую обработку, предназначенный для распространения в неизменном виде, имеющий выходные сведения.

Система дистанционного обучения (далее - СДО) — это программное обеспечение для организации дистанционной формы обучения, дополнительной системы поддержки учебного процесса, электронного документооборота, для создания электронных обучающих материалов, администрирования и оценки успеваемости в рамках изучаемой дисциплины, проведения консультаций.

Индивидуальный учебный план (ИУП) - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

ООО «Школа кондитеров Фелиция» самостоятельно определяет порядок оказания учебно-методической помощи обучающимся, в том числе в форме индивидуальных консультаций, оказываемых дистанционно с использованием информационных и телекоммуникационных технологий. Занятия проводятся как в группах, так и индивидуально. Учебные занятия, проводимые путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимся в аудитории, не предусмотрены.

Применяя при реализации настоящей образовательной программы исключительно электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, организация самостоятельно и (или) с использованием ресурсов иных организаций создает условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды, обеспечивающей освоение обучающимися образовательной программы независимо от места нахождения обучающихся, обеспечивает идентификацию личности обучающегося, выбор способа которой осуществляется организацией самостоятельно, и контроль соблюдения условий проведения мероприятий, в рамках которых осуществляется оценка результатов обучения. Организация вправе осуществлять реализацию образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, организуя учебные занятия в виде онлайн-курсов, обеспечивающих для

обучающихся независимо от их места нахождения, достижение и оценку результатов обучения путем организации образовательной деятельности в электронной информационно-образовательной среде, к которой предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет». Освоение обучающимся образовательной программы в виде онлайн-курсов так же подтверждается документом о профессиональном обучении.

2. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ

Обучение слушателей выполнению трудовых функций профессии «Кондитер» в соответствии с требованиями Профессионального стандарта 33.011 «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"; приобретение обучающимися в процессе освоения программы знаний, умений, навыков и формирование компетенции, позволяющих вести профессиональную деятельность и (или) выполнять работу по профессии «Кондитер».

3. ЗАДАЧА ПРОГРАММЫ

1. Расширение знаний, развитие умений и навыков обучающихся с использованием различных, в том числе авторских, разработок школы.

2. Знакомство с новыми технологиями в кондитерском производстве.

3. Формирование умений и навыков и внедрения их в практику работы.

4. Формирование и развитие творческих способностей будущего специалиста, развитие технического творчества и декоративно-прикладного искусства, творческих способностей слушателя, индивидуальных художественных особенностей его вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии с личными склонностями, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности, формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, развитие исследовательских умений.

5. Научить, осмысливая, запоминать наиболее оригинальные приемы и методы творческой деятельности.

6. Развитие у обучающихся личностных качеств, таких как мобильность, способность рационально планировать рабочее время, самостоятельность, ответственность за конечный результат.

4. ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

В ООО «Школа кондитеров Фелиция» допускается сочетание различных форм получения образования и форм обучения.

Освоение программы возможно по индивидуальному учебному плану, в этом случае продолжительность обучения может быть изменена с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы профессионального обучения осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Занятия проводятся с использованием исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

Практические задания выполняются обучаемыми самостоятельно под онлайн контролем преподавателя либо без такового с предоставлением видеотчета о ходе выполнения задания. В практические задания включено также выполнение самостоятельной работы, которая также может выполняться обучаемыми в свободное от занятий время. Виды заданий для самостоятельной работы носят вариативный и дифференцированный характер с учетом индивидуальных особенностей обучающихся. Задания направлены на развитие познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений. В ходе выполнения заданий допускается использование слушателями сведений и информации, полученных в Интернет.

В процессе выполнения заданий обобщаются, систематизируются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания, развиваются интеллектуальные умения (аналитические, проектировочные и т.д.).

5. СЛУШАТЕЛИ

К освоению программы допускаются лица различного возраста, в том числе предпенсионного возраста, женщины и/или иные лица, находящиеся в отпуске по уходу за ребенком, женщины и/или иные лица, имеющие детей дошкольного возраста, не состоящих в трудовых отношениях и обратившиеся в органы службы занятости. Наличие какого-либо образования не является обязательным.

6. АТТЕСТАЦИЯ, ВЫДАЧА ДОКУМЕНТОВ ОБ ОБУЧЕНИИ

Реализация программы сопровождается проведением

промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится ООО «Школа кондитеров Фелиция», для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения по профессии рабочего 12901 «Кондитер».

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение по профессии «Кондитер».

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен, получает квалификацию по профессии «Кондитер» по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством).

Квалификация, указываемая в свидетельстве о профессии 12901 «Кондитер» дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью или выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам профессионального обучения, если иное не установлено законодательством Российской Федерации

Образец выдаваемого свидетельства, порядок его заполнения, учета и выдачи, а также порядок заполнения, учета и выдачи дубликата указанного диплома, предусматривается локальными нормативно-правовыми актами ООО «Школа кондитеров Фелиция».

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

7. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОНДИТЕРА

Кондитер должен уметь (соответствует 3 квалификационному разряду):

- вести процесс изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого;

- готовить различные виды теста, кремов, начинок;

- заготавливать, взвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре;

- замешивать, сбивать тесто, проминать, раскатывать до определенной толщины, подсыпать мукой теста;

- разделять полученные полуфабрикаты;

- штамповать, формовать и отсаживать изделия на листы;

- отделывать изделия помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;

- передавать на закаливание изделия из мороженого.

Кондитер должен знать (соответствует 3 квалификационному разряду):

- сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);

- рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок;

- способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;

- устройство обслуживаемого оборудования.

8. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

По окончании обучения выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер», должен уметь:

- подготавливать к работе кондитерский цех и свое рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- осуществлять уборку рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;

- проверять простое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы кондитерского цеха по заданию кондитера;

- упаковывать готовую продукцию и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшиеся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;

- подготавливать тесто, начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;

- изготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;

- презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию под руководством кондитера;

- принимать и оформлять платежи за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;

- упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос по заданию кондитера;

- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;

- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;

- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;

- правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;

- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;

- пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;

- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;

- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

9. ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

134 часа – теоретические занятия;

75 часов – технология;

25 часов – самостоятельная работа;

6 часов - проведение промежуточной аттестации;

10 часов – проведение итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена (тест и демонстрационный экзамен).

Всего: 250 часов.

10. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование модулей	Теорети- ческие занятия, час.	Форма контроля
1.	Модуль 1. Общий курс	-	-
1.1.	Теоретические занятия	38	-
1.2.	<i>Промежуточная аттестация</i>	2	Зачет
2.	Модуль 2. Специальный курс	-	-
2.1.	Теоретические занятия	96	-
2.2.	Технология	75	-
2.3.	Самостоятельная работа	25	-
2.4.	<i>Промежуточная аттестация</i>	4	Зачет
3.	Квалификационный экзамен:	-	-
	- проверка теоретических знаний	4	Тест
	- практическая квалификационная работа	6	Демонстра- ционный экзамен
4.	ИТОГО:	250	

11. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации программы, включая теоретическое обучение, демонстрацию технологических процессов, выполнение самостоятельной работы, промежуточные и итоговую аттестации. Календарный учебный график составляется по результатам укрупнения групп, отдельно для каждой группы и утверждается руководителем специализированного учебного подразделения ООО «Школа кондитеров Фелиция».

1-ая неделя обучения					2-я неделя обучения					3-я неделя обучения					4-я неделя обучения					5-я неделя обучения					6-я неделя обучения				
День недели					День недели					День недели					День недели					День недели					День недели				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	Т	Т	Т	ТЗ	ТЗ	ТЗ	Т	ТЗ	Т	Т	Т	ТЗ	Т	ТЗ	Т	Т	Т	Т	Т
				Т	А	Т	Т	С	С			С	С	ТЗ	Т	ТЗ	С	Т	С	Т	3	С		А	С	С	С	Т	Э

7-ая неделя обучения				
День недели				
1	2	3	4	5
ТЗ				
Э				

ТЗ- теоретические занятия

Т – технология

С – самостоятельная работа

А – промежуточная аттестация

Э – экзамен

12. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование модулей и тем	Количество часов
МОДУЛЬ 1. ОБЩИЙ КУРС	
Тема 1. Введение. Характеристика профессии «Кондитер».	4
Тема 2. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	12
Тема 3. Требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности в организациях питания.	12
Тема 4. Правила и технологии наличных и безналичных расчетов.	12
МОДУЛЬ 2. СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС	
Тема 5. Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, посуда, используемая в кондитерском цехе для изготовления кондитерской и шоколадной продукции (назначение, устройство, правила использования и ухода за ними).	30
Тема 6. Требования к качеству, срокам и условия хранения продуктов.	20
Тема 7. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.	6
Тема 8. Сорта муки, ее свойства (качество образуемой клейковины).	6
Тема 9. Рецептуры, технологии и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого.	50
Тема 10. Виды теста, кремов, начинок.	20
Тема 11. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов теста и изделий из них.	30
Тема 12. Виды кондитерской и шоколадной продукции.	10
Тема 13. Полуфабрикаты	10
Тема 14. Способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.	10
Тема 15. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.	6
Тема 16. Методы оптимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.	6
Тема 17. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции.	6
ИТОГО:	250

13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 12901 «Кондитер» должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими, высшее или среднее образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы. Отношения между ООО «Школа кондитеров Фелиция» и педагогическими кадрами оформляются в соответствии с трудовым или гражданским законодательством Российской Федерации.

14. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>.
3. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 2006.- III, 11 с.
4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
5. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
6. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.
7. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 10 с.
8. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер» - Зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 г. N 38940 - МИНИСТЕРСТВО

ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПРИКАЗ от 7 сентября 2015 г. N 597н.

10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2012. – 512 с.

11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд., перераб. И доп. – М., Академия, 2012. – 304 с., [8] с. цв. ил.

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>.