

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Образовательный комплекс «Юго-Запад»



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**профессиональной подготовки
проект «Профессиональное обучение без границ»
12091 «Кондитер»**

На 2019-2020 учебный год

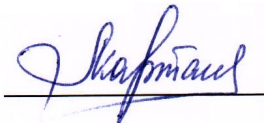
Москва
2019 год

Рассмотрена и одобрена
на заседании цикловой комиссии
«Технология продукции общественно-
го питания и швейных услуг»

Протокол № 1

от « 2 » сентября 2019 года

Председатель цикловой комиссии



Л.В. Карташова

Настоящая образовательная
программа по профессии 12901
Кондитер разработана в
соответствии Профессиональным
стандартом Кондитер, рег. № 549 ,
утв. Приказом Министерства труда и
социальной защиты РФ от 7
сентября 2015 г. N 597н

Составитель: Пономарев В.П., преподаватель первой квалификационной
категории ГБПОУ ОК «ЮГО – ЗАПАД»

Рецензент: Змитер Я.С. бренд-шеф ООО «Вэй Март»

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .	7
3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	7
3.2. СОДЕРЖАНИЕ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	17

1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

12091 «Кондитер»

Образовательная программа разработана в соответствии с Профессиональным стандартом Кондитер, рег. № 549 , утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н в части освоения обобщенной трудовой функции Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. Программа разработана с целью ранней профессиональной социализации лиц в возрасте до 18 лет и расширения интереса к трудовому и профессиональному обучению в условиях структурных изменений на рынке труда, роста конкуренции, определяющих постоянную потребность экономики города Москвы в профессиональной мобильности молодежи.

К освоению программы профессиональной подготовки по профессии 12091 Кондитер допускаются лица до 18 лет, не имеющие основного общего образования, при условии обучения в 9, 10 и 11 классах на момент завершения освоения программы профессиональной подготовки.

С целью овладения указанной обобщенной трудовой функцией, обучающийся в ходе освоения программы должен освоить следующие трудовые функции:

1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

В результате освоения программы профессиональной подготовки по профессии Кондитер обучающиеся сдают квалификационный экзамен и получают свидетельство с присвоением квалификации – кондитер 2-го разряда.

Нормативный срок освоения профессиональной программы составляет 110 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

При освоении трудовой функции «Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места» выполняет следующие трудовые действия и получает необходимые умения и знания

Трудовые действия	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
Необходимые умения	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
Необходимые знания	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

При освоении трудовой функции «Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции» выполняет следующие трудовые действия и получает необходимые умения и знания

Трудовые действия	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством

	кондитера
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
Необходимые умения	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
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций 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
	Пищевая 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

	Наименование тем	Количество часов	
		Учебных занятий	В том числе лабораторных и практических занятий
1	Модуль 01. Общепрофессиональный курс	20	
1.1.	Охрана труда	2	
1.2.	Основы товароведения мучных и кондитерских товаров	6	
1.3.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	6	
1.4.	Оборудование предприятий кондитерского производства и организация производства	6	
2	Модуль 02. Специальный курс	34	24
2.1.	Основы технологии приготовления мучных и кондитерских изделий	28	20
2.2.	Future Skills. Повар-диетолог. Технология приготовления диетических мучных и кондитерских изделий	6	4
3	Модуль 03. Производственное обучение	50	
3.1.	Учебная практика	50	
4	Квалификационный экзамен	6	
	Итого	110	24

3.2. СОДЕРЖАНИЕ

Наименование тем	Содержание учебного материала
Модуль 01. Общепрофессиональный курс	
1.1. Охрана труда	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Нормативно-правовая база охраны труда 2. Условия труда на предприятиях общественного питания 3. Электробезопасность и пожарная безопасность
1.2. Основы товароведения мучных и кондитерских товаров	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Товароведная характеристика мучных изделий 2. Товароведная характеристика кондитерских изделий
1.3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Основные группы микроорганизмов, их морфология и физиология, роль в пищевом производстве 2. Микробиология основных пищевых продуктов 3. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления 4. Санитария и гигиена на пищевом производстве
1.4. Оборудование предприятий кондитерского производства и организация производства	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях общественного питания

	2. Механическое оборудование 3. Тепловое оборудование 4. Холодильное оборудование
Модуль 02. Специальный курс	
2.1. Основы технологии приготовления мучных и кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Подготовка кондитерского сырья к производству 2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий 3. Замес теста и способы его разрыхления 4. Дрожжевое тесто и изделия из него 5. Изделия из дрожжевого теста 6. Жарка изделий в жире 7. Приготовление дрожжевого слоеного теста 8. Бездрожжевое тесто и изделия из него. (Бисквитное тесто) 9. Песочное тесто и изделия из него 10. Стандартизация и контроль качества продукции 11. Слоеное тесто (полуфабрикат) 12. Воздушно-ореховое тесто (полуфабрикат) 13. Миндальное тесто (полуфабрикат)
2.2.Future Skills. Технология приготовления диетических мучных и кондитерских изделий	1. Основы диетического и лечебного питания 2. Характеристика диет 3. Приготовление диетических мучных и кондитерских изделий

Содержание дисциплины

«Основы технологии приготовления мучных и кондитерских изделий»

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	
Тема №1. Подготовка кондитерского сырья к производству	Содержание	
	1	Введение. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности
	2	Характеристика основного и вспомогательного сырья, используемого при производстве: Сахар, Мед, Патока, Яйца и яичные продукты; молоко, сухое молоко, молоко сгущенное с сахаром; Масло, маргарин, жиры для жарки; Овощи, фрукты, крупы; Мясные и рыбные продукты; Вкусовые и ароматические вещества; Эссенция пищевая.
	3	Подготовка муки и крахмала к работе
	4	Разрыхлители теста. Механический и химические способы разрыхления
	5	Биологический способ разрыхления теста
	6	Пряности используемые в кондитерском производстве
	7	Пищевые красители, пищевые кислоты
	8	Желирующие вещества используемые в кондитерском производстве
	Практическая работа: Отмывка клейковины из пшеничной муки	
Тема №2 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Содержание	
	1	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов
	2	Припек и упек кондитерских изделий
	3	Пассирование муки. Приготовление бульона и соуса
	4	Приготовление фарша мясного с луком, фарша ливерного и из репчатого лука с отварным яйцом

	5	Приготовление фарша рыбного, фарша картофельного с луком, фарша грибного, фарша из свежей и квашеной капусты, фарша из зеленого лука с яйцом
	6	Приготовление фарша творожного, фарша из сухофруктов
	7	Приготовление фарша яблочного 2 способами.
	8	Приготовление варенья, повидло, джема, цедры и цукатов
	9	Приготовление сиропов, сиропа для промочки, сироп крепленный.
	10	Приготовление кофейного сиропа, сиропа для глазировки (тираж), сиропа инвертного, жженки
	11	Приготовление помады основной, помады молочной, помады шоколадной
	12	Приготовление кремов: крем сливочный (основной), крем «Шарлот» (основной), крем «Гляссе»
	Лабораторная работа: 1.Приготовление фарша картофельного, грибного. 2.Приготовление фарша из свежей и квашеной капусты. 3.Приготовление мясного и рыбного фарша 4.Приготовление крема сливочного (основного)	
Тема №3 Замес теста и способы его разрыхления	Содержание	
	1	Классификация теста
	2	Сущность процессов, происходящих при замесе теста
	3	Способы разрыхления теста – механический и химический
	4	Способы разрыхления - биологический
Тема №4 Дрожжевое тесто и изделия из него	Содержание	
	1	Процессы происходящие при замесе и выпечке теста
	2	Дрожжевое безопарное тесто. Разделка и выпечка теста.
	3	Дрожжевое опарное тесто. Расстойка сформованных изделий
	4	Расстойка сформованных изделий
	5	Выпечка изделий, отделка сформированных изделий
Тема №5 Изделия из дрожжевого теста	Содержание	
	1	Приготовление булочки домашней, «Российской», булочки школьной
	2	Приготовление булочки с маком, булочки ванильной и булочки с орехами, булочки лимонной
	3	Приготовление булочки детской, дорожной и ватрушки с творогом
	4	Приготовление рогалика орехового, пампушки украинской
	5	Приготовление пиццы по итальянски
	6	Приготовление пирога с капустой, расстегаи и кулебяки
	7	Приготовление кекса кондитерского, «Весеннего», ромовой бабы
	8	Приготовление пирожков с различными начинками
	9	Приготовление сдобы выборгской
	10	Приготовление Кулич пасхальный и кулич особый
Лабораторная работа: 1.Приготовление булочки домашней и лимонной (рецептура, технология приготовления, замес теста, формовка изделий, выпечка) 2.Приготовление рогалика орехового (рецептура, технология, замес теста, формовка изделий, выпечка) 3.Приготовление пирожков с различными начинками (с картошкой, капустой, и грибами)		
Тема №6 Жарка изделий в жире	Содержание	
	1	Приготовление Пончиков «Московских», пирожков жареных температура подачи изделий

	2	Приготовление беляшей, хвороста, температура подачи изделий
	Лабораторная работа	
	1. Приготовление пирожков с картошкой и печенкой и картошка с грибами (формовка и жарка во фритюре.)	
	2. Приготовление беляшей с мясом и хвороста (формовка и жарка во фритюре)	
Тема №7 Приготовление дрожжевого слоеного теста, блинного и для оладьев	Содержание	
	1	Приготовление дрожжевого слоеного теста, приготовление слойки с повидлом, слойки с марципаном.
	2	Приготовление ватрушки венгерской, булочки слоеной
	3	Приготовление блинного теста. Блины гречневые, блины овсяные, оладьи сдобные и на соде
	4	Приготовление теста для оладьев, оладьи сдобные и на соде
	5	Требования качества к изделиям из дрожжевого теста
	Лабораторная работа Приготовление блинного и для оладьев из дрожжевого теста	
Тема №8 Бездрожжевое тесто и изделия из него	Содержание	
	1	Тесто для блинчиков. Приготовление блинчиков с разными фаршами, пирог блинчатый, пирожки блинчатые
	2	Приготовление теста для вареников. Вареники с творогом, вареники ленивые
	3	Приготовление теста для лапши. Лапша с медом, лапша с маком
	4	Сдобное пресное тесто, приготовление из пресного теста ватрушки и сочной с творогом
	5	Приготовление чебуреков и хачапури из пресного теста
	6	Приготовление «Яблок в тесте жареных»
Лабораторная работа 1. Приготовление вареников с творогом, блинчиков с мясом и ватрушки с творогом.		
Тема №9. Бисквитное тесто, песочное тесто, заварное тесто и изделия из них	Содержание	
	1	Бисквитное тесто и способы его замеса. Бисквит (основной) с подогревом
	2	Бисквит (Буше) холодный способ.
	3	Приготовление рулета фруктового, рулета «Экстра»
	4	Приготовление бисквитного печенья
	5	Песочное тесто (полуфабрикат) Рецептура и технология приготовления
	6	Приготовление печенья «круглое», «звездочка», печенье лимонное
	7	Приготовление кекса чайного, кекса орехового, кекса творожного, кекса творожного с изюмом.
	8	Приготовление песочного кольца с орехами и печенья творожного
	9	Приготовление заварного теста (полуфабрикат) рецептура, технология
	10	Приготовление «Орешков» и кольца творожного
Лабораторная работа 1. Приготовление бисквитного рулета с фруктами. Температура выпечки, оформление и подача. 2. Приготовление песочного печенья с помощью выемок и песочного кольца с орехами. Температура выпечки, оформление и подача 3. Приготовление заварного кольца с творогом. Температура выпечки, оформление, подача		
Тема №10 Стандартизация и контроль качества	Содержание	
	1	Контроль качества продукции, органолептический и лабораторный контроль качества

продукции	2	Исследование готовых изделий. Форма и организация труда влияющие на качество продукции
Тема №11 Слоеное тесто и изделия из него	Содержание	
	1	Слоеное тесто, приготовление, разделка и выпечка
	2	Технология приготовления пирожков слоеных с различными фаршами
	3	Технология приготовления кулебяки слоеной с различными фаршами
	4	Технология приготовления язычков, ушек слоеных, ватрушки с творогом
Лабораторная работа		
1.Приготовление слоеных пирожков с мясным фаршем и картошка с грибами, рецептура, формовка, выпечка и подача		
2.Приготовление слоеных язычков и слоеных ушек, рецептура, формовка, выпечка и подача		
Тема №12 Воздушное и воздушно-ореховое тесто и изделия из него	Содержание	
	1	Технология приготовления воздушного полуфабриката
	2	Технология приготовления воздушно-орехового полуфабриката первым и вторым способами
Лабораторная работа		
1.Приготовление печенья воздушного «Меренги»		
2.Приготовление печенья воздушно-орехового «Ежики»\		
Тема № 13 Миндальное тесто и изделия из него	Содержание	
	1	Технология приготовления миндального полуфабриката, рецептура, выпечка, подача
	2	Технология приготовления печенья миндального, печенья фигурного
Лабораторная работа		
1.Приготовление печенья миндального.		

Future Skills. Повар-диетолог. Технология приготовления диетических мучных и кондитерских изделий

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия
Тема № 1. Основы диетического и лечебного питания	Основные принципы диетического и лечебного питания Виды и назначение диетического и лечебного питания, физико-химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при тепловой кулинарной обработке
Тема № 2. Характеристика диет	Характеристика диет, назначение, пищевая ценность Подбор блюд и составлению меню по видам диет. Выбор сырья, температурного режима обработки и режима питания
Тема № 3. Приготовление блюд диетических мучных и кондитерских изделий	Механическая кулинарная обработка сырья. Технология приготовления, оформление, порционирование, отпуск диетических мучных и кондитерских изделий. Рекомендуемые и исключаемые кулинарные блюда. Мучные кулинарные и кондитерские изделия.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

Оборудование учебного кондитерского цеха технологическим оборудованием:

- | | |
|------------------------|----------------------------|
| моечная ванна; | шкаф для расстойки; |
| взбивальная машина; | микроволновая печь; |
| тестомесильная машина; | электроплита; |
| жарочный шкаф; | блендер |
| шокофризер; | робокот |
| холодильный шкаф; | весы |
| | стол с мраморным покрытием |

**оснащение рабочих мест учебного кондитерского цеха оборудованием,
инвентарем, инструментами, посудой:**

рабочие столы;	сотейники;
весы настольные;	сковороды;
разделочные доски «К.Ц.» ;	сита;
ножи поварской тройки;	сито конусообразное;

щипцы универсальные; лопатки; веселки; венчики; ложки; ножи экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли;	выемки; формы; палетты скребки силиконовые коврики трафареты кисти кондитерские мешки насадки
---	---

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебную практику рекомендуется проводить как в Учебном кондитерском цехе, так и на базе практики на предприятии общественного питания. Производственную практику рекомендуется проводить на базе практики на предприятии общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, тестомесильная машина, взбивальная машина, тестомесы, жарочные шкафы, шкафы для расстойки, пароконвектомат, электрофритюрница, электрическая плита, электросковорода, протирачная машина, холодильные шкафы, шокофризер; инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски «КЦ», «СО», «ВО», сита, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатки; веселки; скребки; венчики; ложки; ножи экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; формы; выемки сито конусообразное, кондитерские листы, трафареты, силиконовые коврики, кисти, кондитерские мешки, насадки).

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

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.: 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. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г.Бутейкис. – 7-е изд., перераб. и доп. – М., Академия, 2008. – 304 с., [8] с. цв. ил.
4. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.В Ермилова, Е.И. Соколова.–М.: Академия, 2018. – 80 с. – (Кондитер.Базовый уровень).
5. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.В Ермилова, Е.И. Соколова – М.: Академия, 2018. – 64 с. – (Кондитер. Базовый уровень).
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач..проф. образования / В.П.Золин.– М.: Академия, 2017. – 320 с.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред.спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А.Кравцова. – М.: Деловая литература, 2018.- 552 с.
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. – М.: Академия, 2013. – 256 с.
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
- 10.Общественное питание. Справочник кондитера / Под общ. Ред. М.А.Николаевой, Н.И.Номофиловой. - М.: Экономические новости, 2003. – 640 с.

11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
12. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.
13. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / Сост А.В. Павлов. – 10-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2008. – 296 с.
14. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
15. Соколова Е.И. Современное сырье кондитерского производства: учеб. пособие для нач. проф. образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова. – М.: Академия, 2018. – 64 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В. Усов. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.- 432 с..

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.И. Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.И. Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

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/>
5. chocoiatier.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Профессиональное обучение завершается квалификационным экзаменом.

Квалификационный экзамен проводится ГБПОУ Образовательный комплекс «Юго-Запад» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе обучающимся квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте Кондитер, рег. № 549 , утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н в части освоения обобщенной трудовой функции Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (см. раздел 2). К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.