

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ  
**«ПЕРВЫЙ МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС»**  
(ГБПОУ «1-й МОК»)

---

УТВЕРЖДЕНО  
Решением Педагогического совета  
«29» ноября 2021 г.,  
протокол №20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «1-й МОК»  
Ю.Д. Мироненко  
«29» ноября 2021 г.



**Рабочая программа**

профессионального обучения  
**по профессии «Кондитер»**  
Код профессии 12901  
3 разряд

## **Раздел 1. Паспорт рабочей программы**

### **Название программы и вид деятельности в результате обучения:**

Программа профессионального обучения по профессии «Кондитер».

Вид деятельности в результате обучения: Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания

### **1.1. Цели программы:**

Цель программы: создание образовательной практико-ориентированной среды по стандартам World Skills Russia для обучения слушателей изготовлению качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентации.

### **1.2. Задачи программы:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля среды по стандартам World Skills Russia должен **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовки к работе,
- безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.

В результате освоения учебного модуля обучающийся **должен уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места;
- выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

В результате освоения учебного модуля обучающийся **должен знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

### **1.3. Количество часов**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 90 часов, в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка – 27 час;
- лабораторно - практические занятия – 52 часов.
- самостоятельная работа – 5 часов
- Экзамен квалификационный – 6 часов

1.3.1. Формы текущего контроля: **зачет.**

1.3.2. Итоговый контроль: **квалификационный экзамен.**

## **Раздел 2. Содержание рабочей программы**

### **2.1. Общие положения**

2.1.1 Рабочая программа профессиональной подготовки «Кондитер» разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер» (утв. приказом Минтруда России от 07.09.2015 N 597н.).

2.1.2. Нормативно-правовые основы разработки программы:

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292).
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 26 мая 2015 г. N 524 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 292».
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 № 29322).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (ОКПДТР) (принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N 367) (с изменениями и дополнениями)
  - Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017, ЕТКС, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30

– СП 2.3.6.959-00 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» СанПиН 2.3.6.959-00 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

– Положение о профессиональном обучении в ГБПОУ «1-й МОК»

**2.2. Область профессиональной деятельности:** Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания среды с соблюдением стандартов World Skills Russia.

**Объекты профессиональной деятельности:**

- Сырьё для производства мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции;
- Производство мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции.

**2.2.1. Профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности (ВПД)**

Код	Наименование результата обучения
<b>ВПД</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### 2.3. Учебный план

#### Учебный план программы профессионального обучения по профессии «Кондитер», 3 уровень квалификации

**Цель обучения:** овладение слушателями устойчивыми навыками по приготовлению кондитерской и шоколадной продукции среды по стандартам World Skills Russia.

**Категория слушателей:** обучающиеся лица до 18 лет.

**Срок обучения:** 90 часов

**Форма обучения:** очная (вечерняя)

**Режим занятий:** 2 раза в неделю:

- по 3 акад. часа теоретического обучения;

- по 4 акад. часа на лабораторно – практических занятия

Индекс	Код профессиональной компетенции (трудовой функции)	Наименование разделов программы	Максимальное количество часов	Из них:			
				Максимальное количество аудиторных занятий слушателей	Количество самостоятельной работы	Максимальное количество часов лабораторно-практических работ	Учебная практика
	1	2	3	4	5	6	7
ВПД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		90	27	5	52	-
	ПК.1	Введение:	3	3	-	-	-
		Тема 1. Организация работы кондитера при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба	3	3	1	-	-
ПК.2	Тема 2. Характеристика и подготовка сырья для приготовления кондитерских изделий	3	3	1	-	-	

		Тема 3. Технология приготовления полуфабриката в для мучных кондитерских изделий	3	3	1	-	-
	ПК.3	Тема 4. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	7	3	-	4	-
	ПК.4	Тема 5. Технология приготовления бездрожжевого теста.	7	3	-	4	-
	ПК.5	Тема 6. Технология приготовления пирожных	3	3	1		
		Тема 7. Технология приготовления тортов	61	6	1	55	
<b>Зачёт по МДК 01</b>							
<b>Учебная практика</b>							
<b>Всего:</b>			90	27	5	52	
<b>Итоговая аттестация</b>			6				
<b>Итого</b>			96				

#### 2.4 Содержание обучения по программе

Код ПК	Раздел	Тема	Предполагаемые результаты практических занятий, самостоятельной работы слушателей	Объем часов		
				Всего	Аудиторные занятия	Лабораторно-практических занятий
МДК 01.01 Технология процесса приготовления мучных кондитерских изделий						
<b>Теоретическая часть</b>						
ПК.1	Введение	Введение: История возникновения профессии кондитера. История движения WorldSkills.	Знать: Содержательные аспекты профессии «Кондитер», требования в оценке качества подготовки кондитера в соответствии со стандартами WorldSkills.	1	1	-
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе с ответственными инструментами и регламентами	Тема 1 Организация работы кондитера при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба	Организация рабочего места кондитера, подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря. СанПиН. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цеху	Уметь: - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; Знать: - требования охраны труда,	3	1	- 1

<p>ПК.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Тема 2. Характеристика и подготовка сырья для приготовления кондитерских изделий</p>	<p>Технические показатели муки, подготовка к производству. Пищевая ценность яиц, яичных продуктов, сахарного песка, молока, молочных продуктов, жиров, подготовка к производству.</p>	<p>пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Уметь: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, Знать: - характеристику сырья, методы подготовки сырья, продуктов, - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>	<p>3</p>	<p>1</p>	<p>-</p>	<p>1</p>
--	---	---	--	----------	----------	----------	----------



ПК.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	Тема 3. Технология приготовления п/ф для мучных кондитерских изделий	Технология приготовления сливочных кремов основного Сливочного, «Нового», белковых кремов (заварного сырцового) и	продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции.  Уметь: - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.; приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, Знать: - ассортимент, методы приготовления и использования отделочных полуфабрикатов, правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	3	1	-	1
ПК.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	Тема 4. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	Характеристика дрожжевого теста, способы приготовления. Технология приготовления	Уметь: - выбирать, применять, комбинировать способы замеса дрожжевого теста, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных	7	1	1	1

реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		дрожжевого теста и безопарным и опарным способами. Разделка и выпечка теста. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста: блины, оладьи, пицца.	кондитерских изделий из дрожжевого еста; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; Знать: - методы приготовления дрожжевого теста, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий, в том числе региональных; веществ, сухих смесей, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности хлебобулочных изделий.			
ПК.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	Тема 5. Технология приготовления бездрожжевого теста.	Классификация бездрожжевого теста, ассортимент изделий. Технология приготовления бисквитного теста, песочного,	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление слобных хлебобулочных изделий. Приготовление «Пиццы» Уметь: - выбирать, применять, комбинировать способы замеса бездрожжевых видов теста, формования, выпечки, отделки, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично	7	1	1

кондитерских изделий различного ассортимента	заварного, слоёного и др.	упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; Знать: - методы приготовления бездрожжевых видов теста, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; веществ, сухих смесей, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности хлебобулочных изделий. Лабораторная работа №2 Приготовление бисквитного теста и изделий из него: печенье «Ленинградское»				4
		Лабораторная работа №4 Приготовление песочного теста и изделий из него: кекс «Столичный» Лабораторная работа №5 Приготовление заварного теста и изделий из него: печенье с сыром				4
						4

<p>ПК.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 6. Технология приготовления пирожных</p>	<p>Классификация пирожных в зависимости от выпеченного п/ф, размера, формы, массы пирожных.</p>	<p>Уметь: - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, отделки пирожных, хранить, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос готовые пирожные с учетом требований к безопасности Знать: - методы приготовления, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных, в том числе региональных; сокращения потерь и сохранения пищевой ценности изделий. Лабораторная работа №6 Приготовление воздушных пирожных: пирожное воздушное «Безе» Лабораторная работа №7 Приготовление региональных пирожных: «Шоколадный брауни с апельсином» Лабораторная работа №8 Приготовление песочных пирожных: пирожное «Песочное кольцо»</p>	<p>3</p>	<p>1</p>	<p>4</p>	<p>1</p>
---	--	---	--	----------	----------	----------	----------

<p>ПК.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 7. Технология приготовления тортов</p>	<p>Технологический процесс приготовления и отделка различных видов тортов.</p>	<p>Уметь: - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, отделки тортов, хранить, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос готовые торты с учетом требований к безопасности Знать: - методы приготовления, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации тортов, в том числе региональных; сокращения потерь и сохранения пищевой ценности изделий.</p>	<p>60</p>	<p>2</p>	<p>13</p>	<p>1</p>	
<p><b>Учебная практика</b></p>								<p>4</p>
<p><b>Итоговая аттестация</b></p>								<p>6</p>
<p><b>Всего</b></p>								<p>90</p>

### **3. Условия реализации программы**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

##### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»:**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения

(компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско - решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со шупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

#### **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.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014.- III, 16с.
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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. 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.
12. 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.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.
14. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
15. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
16. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

17. 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.
18. 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.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
19. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
20. 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.
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
22. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
23. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
24. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
25. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: 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», 2013 – 128 с.
26. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 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. 1324-03Гигиенические 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:

7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
8. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
9. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;