

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
«Амвросиевский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Директор ГБПОУ «Амвросиевский
многопрофильный техникум»

Сысенко А.М.

2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Амвросиевка
2023

ОДОБРЕНА

Методической комиссией
для подготовки работников
общественного питания и сферы услуг


Протокол № _____
От « _____ » _____ 2023 г.

РАЗРАБОТАНА на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта СПО по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Приказ № 1569 МОН РФ
от 9 декабря 2016 г.
С изменениями и дополнениями
От 17 декабря 2020 г.

Председатель методической
комиссии

 Петунина Т.Н.

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

 Баглай Л.Г.

Составители:

Лазебник Н.В. – мастер производственного обучения 1 тарифного разряда
Хибик Л.А. – мастер производственного обучения 1 тарифного разряда

От 17 декабря 2020 г.

Рабочая программа согласована:

Дятлова Елена Николаевна, директор ФЛП кафе «Норма»

Рабочая программа переутверждена на 20__ /20__ учебный год
Протокол № ____ заседания МК от « ____ » _____ 20__ учебный год
В программу внесены дополнения и изменения
(см. Приложение ____ . стр. ____)
Председатель МК _____

Область применения программы

Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) 43.01.09 **Повар, кондитер**.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33.Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Производственная практика служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Студент, освоивший Профессиональные модули должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

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.09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Структура и содержание производственной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды производственных работ на практике | Объем времени | Формы текущего контроля |
|--|--|--|------------------|---|
| ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | | |
| 1 | Организация приготовления, подготовки к реализации, реализации | Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами | 1 день (6 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| 2 | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Организовать рабочее место для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты | 2 дня (12 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| 3 | | Проверять наличие, заказа (составлять заявки) на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Принять по количеству и качеству продукты, расходные материалы. Организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги | 2 дня (12 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| 4 | | Выполнять задания (заказы) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана | 2 дня (12 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| 5 | | Подготовить к реализации (презентации) готовые | 2 дня | Наблюдение и экспертная |

| | | | |
|---|---|------------------|---|
| | хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдать требования по безопасности готовой продукции | (12 ч.) | оценка результатов видов производственных работ |
| 6 | Упаковать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования | 1 день (6 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| 7 | Организовать хранение готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции | 2 дня (12 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| 8 | Подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охлаждению и замораживанию готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения | 2 дня (12 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| 9 | Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств. Подготавливать продукты, замешивать дрожжевое тесто опарным и без опарным способом вручную и с использованием технологического оборудования, подготавливать начинки, фарши. Подготавливать отделочные Полуфабрикаты прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования. Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба. Проводить оформление хлебобулочных изделий. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | 3 дня (18 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |

| | | | | |
|----|---|---|------------------|---|
| 10 | Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Размораживать, замораживать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции | 1 день (6 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| 11 | | Оценивать качество выполнения задания (заказа), безопасность оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенические требования, точность порционирования, условия хранения на раздаче и т.д.) | 1 день (6 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| 12 | | Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготавливать отделочные полуфабрикаты, готовить желе, хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термо стабильные начинки и прочие | 2 дня (12 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| 13 | | Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения, варить сахарный сироп для промочки изделий. Варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки украшений из карамели и пр.). Уваривать сахарный сироп для приготовления тиража. Изготовить жженый сахар | 2 дня (12 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| 14 | | Изготовить посыпки, готовить помаду, глазури. Изготовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции | 1 день (6 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| 15 | | Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов, доводить до вкуса, требуемой консистенции. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | 2 дня (12 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| 16 | | Изготовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное, слоеное, заварное, воздушное, пряничное | 3 дня (18 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов |

| | | | |
|------------------------|--|------------------|---|
| | <p>вручную и с использованием технологического оборудования. Подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты. Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий. Проводить оформление мучных кондитерских изделий</p> | | производственных работ |
| 17 | <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | 2 дня (12 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| 18 | <p>Обеспечить условия, сроки хранения, свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбрать контейнеры, упаковочные материалы. Порционировать (комплектовать) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> | 2 дня (12 ч.) | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| | Дифференцированный зачет | 1 день (6 ч) | |
| Итого: 252 час. | | 34 дня | |

Формы итоговой аттестации.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Весы настольные электронные;
 2. Пароконвектомат;
 3. Конвекционная печь;
 4. Жарочный шкаф;
 5. Расстойный шкаф;
 6. Мясорубка;
 7. Электроплита;
 8. Фритюрница;
 9. Холодильный шкаф;
 10. Шкаф шоковой заморозки;
 11. Настольная взбивальная машина;
 12. Микроволновая печь;
 13. Тестомесильная машина;
 14. Тестораскаточная машина;
 15. Машина для вакуумной упаковки;
 16. Овоскоп;
 17. Нитраттестер;
 18. Производственные столы.
 19. Стол кондитерский;
 20. Стеллаж для посуды.
- ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
 - ✓ скалки; гребенки кондитерские; мешки кондитерские;
 - ✓ лопатки (веселки), венчики, кисти волосяные и силиконовые;
 - ✓ дуршлаг; терки; сита;
 - ✓ скребок, шпатель, лопатка;
 - ✓ миски эмалированные;
 - ✓ силиконовые коврики;
 - ✓ набор кастрюль;
 - ✓ набор сотейники;
 - ✓ набор сковород разных размеров;
 - ✓ формы и формочки металлические или гибкие из силикона с антипригарным покрытием разнообразной формы;
 - ✓ выемки (вырубки, плунжеры) гладкие и гофрированные разнообразной формы;
 - ✓ термометр инфракрасный
 - ✓ делитель торта
 - ✓ подставки для тортов вращающиеся
 - ✓ газовая горелка
 - ✓ кастрюли для варки на пару с сетчатым дном;
 - ✓ функциональные ёмкости;
 - ✓ противень с высокими бортами (капсулы);
 - ✓ противни металлические;
 - ✓ кондитерские металлические листы;
 - ✓ корзины для отходов;
 - ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;

- ✓ пергамент, фольга;
 - ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
 - ✓ контейнеры для хранения обработанных фруктов, ягод;
 - ✓ перчатки силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие,
-
- ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
 - ✓ контейнеры для хранения обработанных фруктов, ягод;
 - ✓ перчатки силиконовые.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия» 2014. – 336с.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 64с. – (Кондитер. Базовый уровень).

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты : учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 80с. – Кондитер (базовый уровень).

4. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.

7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. НЕСВИЖСКИЙ.- 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-352с.

8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.

9. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 228с.

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 186 с.
11. Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2ч. – Ч.1 : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 208с.
12. Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2ч. – Ч.2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко]. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 192с.
13. Ратушный А.С., Старостина Л.А. и др. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, Министерство торговли СССР, 1986г.
14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.
15. Шумилкина М.Н. Кондитер : учебное пособие / М.Н. Шумилкина. – Изд. 2-е. Ростов н/Д : Феникс, 2011. – 313 : ил.

Нормативная документация:

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, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).

13. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270).

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:
 - «Повар. Приготовление вторых блюд».
 - «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
 - «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
2. Электронные пособия:
Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

Электронные издания:

1. 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.
2. 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.
3. 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
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.
3. Торты. Режим доступа: <https://eda.ru>
4. Производство тортов. Режим доступа: <http://pro-torty.ru>.
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
7. Компания sagvit [Электронный ресурс]/Торты. - Режим доступа: <http://sagvit.ru>.