

**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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

ПМ.06 Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд

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 11 тарифного разряда
Хибик Л.А. – мастер производственного обучения 11 тарифного разряда

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 _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

Сервис, оказание услуг населению (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Планируемые результаты практики профессиональных модулей

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями (ОК)**:

ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен обладать **личностными результатами (ЛР)**:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом итерриториальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных

	организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан Донецкой Народной Республики. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и диванным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки и участию в добровольческих движениях
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности¹ (при наличии)	
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать **профессиональными компетенциями (ПК):**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд национальной кухни
ПК 6.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации супов национальной кухни
ПК 6.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальной кухни
ПК 6.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков национальной кухни
ПК 6.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции национальной кухни

1.2. Требования к результатам освоения программы производственной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

ПМ.06 Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, - выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, - приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок национальной кухни; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок зарубежной кухни; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом

знать	<p>требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок национальной кухни; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок национальной кухни.
-------	--

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Всего –72 час

2. Структура и содержание учебной практики

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд

Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание осваиваемого материала, необходимого для выполнения видов работ, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем часов
Тема 1. Вводное занятие	<p><i>Содержание</i></p> <p>Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, мясном, горячем цехе. Подготовка рабочего места повара. Противопожарные мероприятия в мастерской и на производстве.</p>	6
Тема 2 Приготовление салата греческого, теста фило, дорадо на гриле	<p><i>Содержание</i></p> <p>Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места. Нарезка и соединение ингредиентов для салата. Обработка и жарка рыбы. Требования к качеству. <i>Предоставить 2 ТК (ТТК) на любое изделие.</i></p>	6
Тема 3 Приготовление каши «пуховой», курника	<p><i>Содержание</i></p> <p>Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места. Подготовка и варка круп. Приготовление теста, выпечка блинчиков, подготовка начинок, сборка курника, выпечка. Требования к качеству. <i>Предоставить 2 ТК (ТТК) на любое изделие.</i></p>	6
Тема 4 Приготовление пасты, суп-гуляш	<p><i>Содержание</i></p> <p>Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места. Приготовление теста и варка пасты. Нарезка мяса и овощей, варка супа. Требования к качеству. <i>Предоставить 2 ТК (ТТК) на любое изделие.</i></p>	6
Тема 5 Приготовление рульки свиной (из п\ф), ризотто	<p><i>Содержание</i></p> <p>Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе. Жарка подготовленной, маринованной рульки. Подготовка риса, бульона, ингредиентов, приготовление ризотто. Соблюдение сроков и условий хранения. Требования к качеству. <i>Предоставить 2 ТК (ТТК) на любое изделие.</i></p>	6
Тема 6 Приготовление харчо, долмы	<p><i>Содержание</i></p> <p>Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе. Подготовка говяжьей грудинки, риса, овощей, варка супа. Подготовка фарша из мяса и риса, виноградных листьев, приготовление долмы. Соблюдение сроков и условий хранения. Требования к качеству. <i>Предоставить 2 ТК (ТТК) на любое изделие.</i></p>	6

Тема 7 Приготовление плова с нутом, самсы	<p>Содержание</p> <p>Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе. Подготовка говядины, риса, лука, моркови, гороха, варка плова. Приготовление теста, фарша, формовка и приготовление самсы. Соблюдение сроков и условий хранения. Требования к качеству. <i>Предоставить 2 ТК (ТТК) на любое изделие.</i></p>	6
Тема 8 Приготовление фунчозы в соусе, лагмана	<p>Содержание</p> <p>Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе. Подготовка соуса, варка фунчозы из полуфабриката. Приготовление лапши, тушение мяса и овощей, приготовление лагмана. Соблюдение сроков и условий хранения. Требования к качеству. <i>Предоставить 2 ТК (ТТК) на любое изделие.</i></p>	6
Тема 9 Приготовление хумуса, морковного супа с мёдом	<p>Содержание</p> <p>Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе. Приготовление гороха, горчицы, протирание, соединение, доведение до вкуса. Подготовка и варка моркови, соединение с мёдом. Соблюдение сроков и условий хранения. Требования к качеству. <i>Предоставить 2 ТК (ТТК) на любое изделие.</i></p>	6
Тема 10 Приготовление панкейков в арахисовом соусе, салата «Цезарь»	<p>Содержание</p> <p>Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе. Приготовление теста, арахиса, жарка панкейков. Подготовка курицы и овощей, соединение с сухарями, подача. Соблюдение сроков и условий хранения. Требования к качеству. <i>Предоставить 2 ТК (ТТК) на любое изделие.</i></p>	6
Тема 11 Приготовление ухи с черёмухой, строганины из оленины	<p>Содержание</p> <p>Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе. Подготовка и варка рыбы, соединение с черёмухой, отделение бульона, измельчение рыбы, подача на доске. Заморозка оленины, нарезка, соединение с вкусовыми добавками. Соблюдение сроков и условий хранения. Требования к качеству. <i>Предоставить 2 ТК (ТТК) на любое изделие.</i></p>	6
Тема 12 Приготовление хлеба с икрой частиковых рыб	<p>Содержание</p> <p>Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе. Замес теста, добавление икры, формовка, расстойка и выпечка хлеба. Соблюдение сроков и условий хранения. Требования к качеству. <i>Предоставить 2 ТК (ТТК) на любое изделие.</i></p>	6

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики предполагает наличие условий для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и следующих кабинетов:

1. Лаборатория «Учебный кулинарный – кондитерский цех»

1. доска;

2. компьютер

Оснащение рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный- кондитерский цех» оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Эл.плита 4-х комфорочная

2. Холодильник «Норд»

3. Весы настольные электронные (до 3кг)

4. Микроволновая печь.

5. Электромясорубка

6. Шкаф шоковой заморозки

7. Нитраттестер;

8. Производственные столы.

9. Стеллаж для посуды.

- мусат для заточки ножей.
- набор разделочных досок (для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- набор инструментов для карвинга;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- делитель торта;
- подставки для тортов;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- 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 одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов,

обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

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.

4.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем (мастером производственного обучения) в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (приобретённые навыки и опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих национальных блюд</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих национальных блюд); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих национальных блюд; - требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся, экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; заданий по самостоятельной работе;</p>

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации национальных блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих национальных блюд сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении национальных блюд действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих национальных блюд (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих национальных блюд, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих национальных блюд сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда 	
--	--	--

<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих национальных блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p>	
---	---	--

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 112с.

2. 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.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2013.-160с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-480с.

5. 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.

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

7. 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.

186 с.

8. 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.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

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;

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru

2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.

3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>

4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>