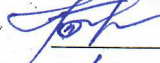


ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОЛЛЕДЖ
«УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС «УМИЛЕНИЕ»
(ЧОУ СПО колледж УПК «УМИЛЕНИЕ»)

Согласована:
заведующий учебной
частью

 Балдина Т.Н.
«1» 09 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор ЧОУ СПО
колледж «УПК «Умиление»
А.Н. Савиничев
Приказ № 01-07/01
от 09 2023г.



Рабочая программа

Учебной практики

по профессии: 16675 Повар

Программа учебной практики по основной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана на основе Профессионального стандарта Повар, регистрационный номер 557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. № 610 н.

Организация-разработчик: Частное образовательное учреждение среднего профессионального образования колледж «Учебно - производственный комплекс «Умиление» (ЧОУ СПО колледж «УПК «Умиление»)

Программа рассмотрена и рекомендована на заседании Педагогического совета ЧОУ СПО колледж «УПК «Умиление» протокол № _____ от «____» 2023г.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы профессионального обучения по профессии «16675 Повар». Целью настоящей программы является профессиональная подготовка обучающихся. В период учебной практики проводится закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности, характерного для соответствующей профессии.

1.2. Цели и задачи программы учебной практики, требования к результатам освоения программы.

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.
- подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:
всего – **100** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

- **приготовление блюд из овощей и грибов;**
- **приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**
- **приготовление супов и соусов;**
- **приготовление блюд из рыбы;**
- **приготовление блюд из мяса и домашней птицы;**
- **приготовление холодных блюд и закусок;**
- **приготовление напитков;**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

1. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	100
-теоретических занятий;	
- практические занятия;	100
Дифференцированный зачёт	6

**Календарно – тематический план
практического обучения по профессии «16675 Повар»**

Тема недели	№ п/п	№ тем	Наименование тем	Кол-во часов	Дата план	Дата факт
	1.	1.	Вводный урок в профессию «Повар»	<u>1</u>		
	2.	2.	Выполнение первичной обработки. Простой нарезки овощей.	<u>4</u>		
	3.	2.1.	Простая форма нарезки капусты, моркови, лука, перца болгарского	2		
	4.	2.2.	Простая форма нарезки свеклы, картофеля, чеснока	1		
	5.	2.3.	Проверочная работа по простой нарезке	1		
	6.	3.	Выполнение первичной обработки сложной нарезки овощей	<u>1</u>		
	7.	4.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	<u>2</u>		
	8.	4.1.	Разделка сельди	2		
	9.	5.	Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	<u>3</u>		
	10.	5.1.	Разделка птицы, мясного фарша	2		
	11.	5.2.	Приготовление полуфабриката (п/ф) из фарша	1		
	12.	6.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов	<u>2</u>		
	13.	6.1.	Приготовление бутербродов, закусок	2		
	14.	7.	Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров припущенных, тушеных овощей и грибов	<u>4</u>		
	15.	7.1.	Приготовление «Картофеля отварного с грибами и луком»	2		
	16.	7.2.	Приготовление блюда «Ньоки»	2		
	17.	8.	Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп	<u>3</u>		
	18.	8.1.	Приготовление каш	1		
	19.	8.2.	Приготовление биточков из пшенной крупы	2		
	20.	9.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий	<u>4</u>		
	21.	9.1.	Приготовление лапши домашней	2		
	22.	9.2.	Приготовление пасты с томатным соусом	1		
	23.	9.3.	Проверочная работа по приготовлению блюд из овощей, крупы и макаронных изделий	1		
	24.	10.	Приготовление блюд из рыбы	<u>4</u>		
	25.	10.1.	Приготовление рыбы запеченной с гарниром	2		
	26.	11.1.	Приготовление и оформление блюда «Рыба в кляре»	2		
	27.	12.	Приготовление и оформление постных блюд	<u>6</u>		
	28.	12.1.	Кутья и взвар	2		
	29.	12.2.	Вареники с картофелем	2		
	30.	12.3.	Котлеты постные	2		
	31.	14.	Приготовление мучных изделий	<u>2</u>		
	32.	14.1.	Приготовление теста для хлеба. Выпечка	2		
	33.	13.	Приготовление горячих напитков	<u>2</u>		
	34.	14.	Приготовление мучных изделий	<u>6</u>		
	35.	14.1.	Приготовление «Рождественского кекса»	2		
	36.	14.2.	Приготовление пряничного теста, выпечка пряников	2		
	37.	14.3.	Приготовление айсинга, роспись пряников	1		
	38.	14.4.	Проверочная работа по приготовлению мучных изделий	1		
	39.	15.	Приготовление блюд из мяса, мяса птицы и субпродуктов	<u>4</u>		
	40.	15.1.	Приготовление и оформление блюда «Филе жаренное основным способом»	2		

41.	15.2.	Приготовление и оформление блюда «Мясо птицы запеченное»	2		
42.	12.	Приготовление и оформление постных блюд	<u>2</u>		
43.	12.1	Постное тесто (традиционная выпечка к православным праздникам)	2		
44.	11.	Приготовление первых блюд	<u>8</u>		
45.	11.1.	Приготовление бульонов	2		
46.	11.2.	Приготовление блюда «Суп-лапша домашняя»	2		
47.	11.3.	Приготовление супа картофельного с фрикадельками	2		
48.	11.4.	Приготовление супа-каши «Кулеш»	2		
49.	15.	Приготовление блюд из мяса, мяса птицы и субпродуктов	<u>6</u>		
50.	15.1.	Приготовление и оформление блюда «Рагу мясное»	2		
51.	15.2.	Приготовление и оформление блюда «Шницель натуральный в панировке»	2		
52.	15.3.	Приготовление и оформление блюда «Тефтели»	1		
53.	15.4.	Проверочная работа по мясным блюдам	1		
54.	14.	Приготовление мучных изделий с начинками	<u>4</u>		
55.	14.1.	Приготовление и оформление блюда «Оладьи»	2		
56.	14.2.	Приготовление и оформление блинов с начинками	1		
57.	14.3.	Проверочная работа	1		
58.	12.	Приготовление и оформление постных блюд	<u>16</u>		
59.	12.1.	Приготовление блюда «Постное печенье с мармеладом»	2		
60.	12.2.	Приготовление блюда «Медовая коврижка»	2		
61.	12.3.	Приготовление блюда «Ягодный мусс»	2		
62.	12.4.	Приготовление блюда «Бигус»	2		
63.	12.5.	Приготовление блюда «Картофель жаренный»	2		
64.	12.6.	Приготовление блюда «Биточки из пшенной крупы»	2		
65.	12.7.	Традиционная выпечка к празднику (Крестовоздвижение)	2		
66.	12.8.	Поминальный стол (кисель)	1		
67.	12.9.	Суп «Груздянка»	1		
68.	14.	Приготовление мучных блюд	<u>4</u>		
69.	14.1.	Приготовление теста для куличей, выпечка	2		
70.	14.2.	Оформление куличей	1		
71.	14.3.	Проверочная работа	1		
72.	18.	Приготовление и оформление блюд из творога	<u>4</u>		
73.	18.1.	Приготовление «Пасхи»	2		
74.	18.2.	Приготовление сырников	2		
75.	17.	Приготовление и оформление блюд из яиц	<u>4</u>		
76.	17.1.	Варка яиц, приготовление яичницы «глазунья», омлет	2		
77.	17.2.	Приготовление и оформление блюда «Яйца пашот»	2		
78.	16.	Приготовление и оформление салатов (овощных, мясных, рыбных)	<u>4</u>		
79.	16.1.	Приготовление и оформление салата овощного «Винегрет»	2		
80.	16.2.	Приготовление и оформление салата мясного	2		
		Итого:	100		

Содержание программа Практического обучения

Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов.

Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов: бутербродов (открытых, закрытых, закусочных), гастрономических продуктов.

Выполнение первичной обработки, нарезки овощей, грибов.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.

Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.

Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.

Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание.

Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.

Приготовление и оформление блюд из овощей: картофель отварной с луком и грибами, капуста тушеная, овощи припущенные. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов и приготовление каш: каша рассыпчатая с грибами и луком, каша вязкая с черносливом, биточки или котлеты манные, рисовые. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Приготовление и оформление блюд из рыбы отварной, припущенной, тушеной, жареной, запеченной.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных, припущенных, тушеных блюд из рыбы: рыба (филе) отварная, рыба в тесте жареная. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Приготовление блюд Русской кухни

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд Русской кухни: борщ, солянка, щи, уха, окрошка, пельмени. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Кухня народов мира

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд народов мира: плов, суп с галушками, паста, драники. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Приготовление и оформление блюд из мяса, мяса птицы и субпродуктов.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из мяса: мясо отварное с овощами, бефстроганов, мясо тушеное, печень тушеная в соусе, шницель натуральный рубленный, говядина в луковом соусе запеченная, рагу из птицы, котлеты мясные. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Приготовление и оформление Постных блюд.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теста для пельменей, вареников и лапши домашней. Приготовление и оформление блюд: капустные, свекольные, фасолевого котлеты, зразы картофельные, голубцы овощные, вареники с картофелем и грибами. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Приготовление и оформление блюд из яиц.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из яиц: яйца фаршированные ветчиной и грибами, омлет фаршированный овощами или грибами. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Приготовление и оформление блюд из творога.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из творога: вареники ленивые, запеканка из творога. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка макаронных изделий к варке. Макароны отварные с овощами, макаронник. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Приготовление и оформление мучных блюд из теста с фаршами.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теста для блинов и оладий. Тесто для блинчиков. Сдобное пресное тесто, слоеное пресное тесто. Приготовление блинчики с фаршем, пирожки печёные из дрожжевого теста с фаршами, пирожки печёные из пресного слоёного теста, чебуреки, пицца. Требование к качеству и сроки хранения.

Приготовление горячих напитков.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: чай, кофе, какао, напитков и компотов из ягод и фруктов. Требование к качеству и сроки хранения.

Приготовление горячих сладких блюд.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих сладких блюд: бананового десерта, шарлотки с яблоками. Требование к качеству и сроки хранения.

Приготовление салатов (овощных, рыбных, мясных).

Инструктаж по санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление салатов: винегрета овощного, салатов из свежих овощей, салатов мясных, рыбных.

Требование к качеству и сроки хранения.

Приготовление горячих соусов.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого.

Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного.

Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом. Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом. Приготовление соусов без муки; соус польский. Приготовление масляных смесей; масло зеленое, селедочное, с горчицей.

Приготовление холодных соусов.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебных цехов:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- технологическое оборудование:
механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Наблюдение в процессе учебной практики.
Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить простые супы.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить простые холодные и горячие соусы.	Наблюдение в процессе учебной практики. Наблюдение в процессе учебной практики.
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять салаты.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить простые горячие напитки.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.

Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
--	---

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебное пособие для начального профессионального образования.-2-е изд. – М.: Академия, 2017.-352 с.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария Повар, кондитер. М.: Академия, 2006.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: Учебник.-СПб.: ГИОРД, 2017.-416 с.
4. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие в 2-х частях /О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007.- 173 с.
5. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. М.: Синергия, 2020 - 452 с.
6. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Ростов-на-Дону: Феникс, 2020 - 284 с.
7. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч.: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Академия, 2006.- 96 с.
8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебное пособие. М.: Academia, 2019 - 240 с.
9. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. М.: Academia, 2017 - 368 с.
10. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие для начального профессионального образования. – 3-е изд. – М.: Академия, 2006.- 112 с.
11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования./ В.П. Золин.-7-е изд., перераб. О доп.- М.: Академия, 2008.-288 с.
12. Шестакова Т.И. Кондитер – профессионал: Учебное пособие.-4-е изд. – М.: Дашков и К, 2009.-400 с.
13. Большой электронный сборник рецептов. [Электронный ресурс]. –
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>.