Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

(ГБПОУ РО ПУ № 5)

|  |
| --- |
|  |
|  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**учебной ПРАКТИКИ**

**ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**19.01.17 Повар, кондитер**

г. Ростов-на-Дону

2015 год

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Согласовано на заседании МК «Профессионального цикла»протокол № от « » августа 2015 годапредседатель МК \_\_\_\_\_\_ (Т.В.Зарецкая) | Утверждаю Зам. директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Антонова«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 год |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю: |
|  | Зам. директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Антонова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю: |
|  | Зам. директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Антонова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г. |

 |

1. Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 817 от 2 августа 2013 г.

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «Ростовское профессиональное училище № 5»

Разработчик: А. В. Казарян – мастер производственного обучения, высшая

 квалификационная категория

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 6 |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 9 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 12 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 14 |

**1.Паспорт рабочей программы учебной практики**

1.1.**Область применения программы**

 Рабочая программа учебной практики по ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - является составной частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

 Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для подготовки и переподготовки по профессии «Повар» при условии наличия среднего (полного) общего образования, основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1**.2. Цели и задачи учебной практики по ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

Формирования у обучающихся опыта практической работы:

* приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

* 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. Количество часов на освоение программы учебной практики **ПМ 08** **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** -108 часов. Форма промежуточной аттестации по учебной практике – дифференцированный зачет.

1. **Результаты освоения программы учебной практики**

2.1.Результатом освоения программы учебной практики по ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделийявляется освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций по основному видами профессиональной деятельности (ВПД):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия. |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3. Содержание учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Кодпрофессиональных компетенций | Наименования профессионального модуля | Количество часов  | Виды работ |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **ПК 5.1.****ПК 5.2.****ПК 5.3.****ПК 5.4.** | **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | **108** | Выполнение работ по приготовлению и оформлению простых хлебобулочных изделий; приготовлению и оформлению основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек ;приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; приготовлению и оформлению отечественных классических, фруктовых, легких обезжиренных тортов и пирожных.  |
|
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |
| ***ВСЕГО часов***  | **108** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля,**  | **Содержание учебного материала** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Профессиональный модуль ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | **108** |
| Тема № 1Приготовление изделий из дрожжевого теста.  | Формирование практических профессиональных умений по подготовке продуктов, замесу теста, разделке теста, промежуточной расстойке, формованию изделий, окончательной расстойке, выпечке, украшению. | 6 |
| Тема № 2Приготовление изделий из сдобного пресного теста.  | Формирование практических профессиональных умений по подготовке продуктов, замесу теста, охлаждению теста, формованию изделий, выпечке, украшению. | 6 |
| Тема 3.Приготовление изделий из песочного теста.  | Формирование практических профессиональных умений по подготовке продуктов, взбиванию ингредиентов, замесу муки, формованию изделий, выпечке. | 6 |
| Тема 4.Приготовление изделий из песочного и вафельного теста.  | Формирование практических профессиональных умений по подготовке продуктов, замесу теста, охлаждению теста, формованию изделий, выпечке, украшению. | 6 |
| Тема 5.Приготовление изделий из пряничного теста, тиражирование. | Формирование практических профессиональных умений по подготовке продуктов, завариванию муки, охлаждению заварки, замесу теста, формованию изделий, выпечка, тиражированию. | 6 |
| Приготовление изделий из пряничного теста, тиражирование. | Формирование практических профессиональных умений по подготовке продуктов, завариванию муки, охлаждению заварки, замесу теста, формованию изделий, выпечка, тиражированию. | 6 |
| Тема 6.Приготовление изделий из заварного теста.  | Формирование практических профессиональных умений по подготовке продуктов, завариванию муки, охлаждению, замесу теста, формованию изделий, выпечка, украшению. | 6 |
| Приготовление изделий из заварного теста.  | Формирование практических профессиональных умений по подготовке продуктов, завариванию муки, охлаждению, замесу теста, формованию изделий, выпечка, украшению. | 6 |
| Тема 7.Приготовление изделий из пресного слоеного теста.  | Формирование практических профессиональных умений по подготовке продуктов, подготовке масла, замесу теста, слоеобразованию, разделке, выпечке. | 6 |
| Тема 8.Приготовление изделий из воздушного теста.  | Формирование практических профессиональных умений по подготовке продуктов, взбиванию белков с сахаром, разделке, выпечке. | 6 |
| Приготовление изделий из воздушного теста.  | Формирование практических профессиональных умений по подготовке продуктов, взбиванию белков с сахаром, разделке, выпечке. | 6 |
| Тема 9.Приготовление тортов и пирожных. | Формирование практических профессиональных умений по подготовке основы, приготовление отделочных полуфабрикатов, формовке, отделке | 6 |
| Приготовление тортов и пирожных. | Формирование практических профессиональных умений по подготовке основы, приготовление отделочных полуфабрикатов, формовке, отделке | 6 |
| Приготовление тортов и пирожных. | Формирование практических профессиональных умений по подготовке основы, приготовление отделочных полуфабрикатов, формовке, отделке | 6 |
| Приготовление тортов и пирожных. | Формирование практических профессиональных умений по подготовке основы, приготовление отделочных полуфабрикатов, формовке, отделке | 6 |
| Тема 10.Приготовление изделий пониженной калорийности.  | Формирование практических профессиональных умений по подготовке продуктов, замесу теста, разделке, выпечке. | 6 |
| Приготовление изделий пониженной калорийности.  | Формирование практических профессиональных умений по подготовке продуктов, замесу теста, разделке, выпечке. | 6 |
| Дифференцированный зачет |  | **6** |
|  | **Итого:** | **108** |

**4. Условия реализации рабочей программы учебной практики**

# **4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.**

Сроки проведения учебной практики устанавливаются учебным планом и календарным учебным графиком. Учебная практика проводится, как правило, в кулинарном цехе училища, но также может проводиться в организациях на основе прямых договоров между организацией и училищем.

**Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской**

по количеству обучающихся:

оборудование: плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, фритюрница;

инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;

рабочие места для обучающихся (15);

комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кондитерского цеха:**

оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, минимиксер, холодильник, растоечный шкаф, тестомесильная машина;

инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;

рабочие места для обучающихся (15);

комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

 Учебная практика проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к учебной практике является освоенная программа междисциплинарного курса по соответствующему модулю. Продолжительность рабочего дня для обучающихся в период учебной практики определяется учебными планами, в пределах, установленных действующим законодательством. Практика завершается дифференцированным зачётом.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий социальных партнёров, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

1. **Контроль и оценка результатов освоения учебной практики**

 Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ. Аттестация по учебной практике осуществляется в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия. | Организация рабочего места.Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий .Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий.Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям.Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий .Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий .Оценка качества приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий .. | **Текущий контроль в форме:**Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. **Итоговый контроль**:Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе  |
| ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | Организация рабочего места.Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим требованиям к основным мучным кондитерским изделиям.Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.Использование различных технологий при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий.Оценка качества приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий. | **Текущий контроль в форме:**Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. **Итоговый контроль**:Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе  |
| ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | Организация рабочего места.Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижки.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижки.Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижки.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим требованиям к печенью, пряникам, коврижке.Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижки.Использование различных технологий при приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижки.Оценка качества приготовления и оформления печенья, пряников, коврижки. | **Текущий контроль в форме:**Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. **Итоговый контроль**:Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе  |
| ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | Организация рабочего места.Соблюдение санитарных правил при приготовлении и использовании в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и использовании в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим требованиям к простым и основным отделочным полуфабрикатам.Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.Использование различных технологий при приготовлении и использовании в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.Оценка качества приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.Оценка качества украшений из простых и основных отделочных полуфабрикатов. | **Текущий контроль в форме:**Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. **Итоговый контроль**:Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе  |
| ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | Организация рабочего места.Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим требованиям к отечественным классическим тортам и пирожным.Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.Использование различных технологий при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных.Оценка качества приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных. | **Текущий контроль в форме:**Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. **Итоговый контроль**:Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 5 семестр. |
| ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | Организация рабочего места.Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим требованиям к фруктовым и легким обезжиренным тортам и пирожным.Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.Использование различных технологий при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.Оценка качества приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. | **Текущий контроль в форме:**Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. **Итоговый контроль**:Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ОК 1. **Понимать** сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | -демонстрация интереса к будущей профессии. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 2. **Организовывать** собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 3. **Анализировать** рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | - демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 4. **Осуществлять**поиски информации, необходимойдля эффективного выполнения профессиональных задач. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 5. **Использовать** информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 6. **Работать в команде,** эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | -демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |  |

**Литература используемая при проведении учебной практики:**

1.В. П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л. Е. Еськова. Производственное обучение профессии «Кондитер» в двух частях.

2.Н. И. Дубровская Кулинария Лабораторный практикум.

3.Н.Э.Харченко, Л. Г.Чеснокова Технология приготовления пищи Практикум.

4.Т.С. Голубкина , Н.С. Никифорова Справочник по товароведению продовольственных товаров в двух частях

5.С.Н.Козлова Кулинарная характеристика блюд

6.Т. А. Качурина Контрольные материалы по профессии «Повар»

7.Л.Н.Сопина Пособие для повара

8.Т.А.Качурина Кулинария

9.Н.А.Анфимова Кулинария

10. В.В.Ивлева Шеф- повар Практическое руководство

11.В.П.Андросов Т.В.Пыжова Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях

12.Т.Г.Семиряжко, М.Ю. Дерюгина Кулинария. Контрольные материалы

13.А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий