

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственной
работе
_____/Л.А. ЕВЛОВА/
«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Шатура
2025 год

Рабочая программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Одобрено:

Цикловой комиссией

От «30» мая 2025г. № 8

Председатель:

О.А. Дубинкина

Разработчик:

О. В. Хромова – преподаватель первой квалификационной категории

Н.Н. Бозунова - преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате освоения учебной практики студент должен освоить вид профессиональной деятельности (организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента) и соответствующие ему общие и профессиональные

1.2. 1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	<i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</i>
ОК 2.	<i>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</i>
ОК 3.	<i>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</i>
ОК 4.	<i>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</i>
ОК 5.	<i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</i>
ОК 6.	<i>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</i>
ОК 7.	<i>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</i>
ОК 8.	<i>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</i>
ОК 9.	<i>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</i>
ОК 10.	<i>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</i>
ОК 11.	<i>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</i>

1.2.2.Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ВД 3	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 4	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<i>ПК 4.6.</i>	<i>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых</i>
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<i>ПК 5.1.</i>	<i>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 5.2.</i>	<i>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>
<i>ПК 5.3.</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
<i>ПК 5.4.</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
<i>ПК 5.5.</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
<i>ПК 5.6.</i>	<i>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</i>
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

всего в рамках освоения ПП.01– 72 часа; ПП.02- 108 часов, ПП.03- 72 часа, ПП 0.4 – 36 часов; ПП 0.5 – 216 часов, ПП 0.7 –144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Основные задачи производственной практики:

- закрепление знаний, полученных при изучении специальных предметов;
- развитие и совершенствование у студентов профессиональных навыков и умений по профилю специальности;
- закрепление, расширение и систематизация знаний на основе изучения деятельности конкретного предприятия;
- приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления;
- привитие навыков организаторской деятельности в условиях трудового коллектива;
- ознакомление с технологическими процессами, устройством, принципами действия и наиболее рациональными способами использования современного оборудования, средствами его механизации и автоматизации на промышленных предприятиях.

Во время производственной практики может предусматриваться производственная работа студентов на оплачиваемых рабочих местах, соответствующих квалификации, полученной в период учебной практики. Во время этой практики студенты могут повысить квалификационный разряд по специальности, полученный в результате учебной практики.

Если по условиям производства студенты не оформляются на оплачиваемые рабочие места, они выполняют обязанности дублеров квалифицированных специалистов на наиболее важных для данной специальности участках производства.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится после прохождения теоретического курса и сдачи студентами всех экзаменов, зачетов, курсового проекта, предусмотренных учебным планом. К технологической практике допускаются студенты, не имеющие академической задолженности по учебным дисциплинам.

3.1. Содержание производственной практики

ПП.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов и тем практики ПМ.01	Кол-во час
ПК 1.1-1.4 ОК 01-11	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
	Тема 1.1 Вводное занятие	2
	Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка овощей и приготовление п/ф	14
	Тема 1.3 Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление п/ф	14
	Тема 1.4 Механическая кулинарная обработка водного нерыбного сырья и приготовление п/ф	14
	Тема 1.5 Механическая кулинарная обработка мяса и приготовление п/ф	14
	Тема 1.6. Механическая кулинарная обработка птицы и дичи и приготовление п/ф	14
	Всего:	72

ПП.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов и тем практики ПМ.02	Кол-во час
ПК 2.1. – 2.8. ОК 01-11	Тема 1.1 Вводное занятие	6
	Тема 1.2. Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента.	8
	Тема 1.3. Приготовление супов-пюре, молочных и сладких супов	8
	Тема 2.1 Приготовление соуса красного основного и его производных	8

	Тема 2.2. Приготовление соуса белого основного и его производных	8
	Тема 2.3 Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках, сладких, региональных, вегетарианских и диетических соусов.	6
	Тема 3.1 Приготовление гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	8
	Тема 3.2 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	8
	Тема 4.1 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	8
	Тема 4.2 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки	8
	Тема 5.1 Приготовление блюд из рыбы	8
	Тема 5.2 Приготовление блюд из нерыбного водного сырья	8
	Тема 6.1 Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов (с соусом и без)	8
	Тема 6.2 Приготовление горячих блюд из домашней птицы, кролика, дичи и субпродуктов	8
	Всего:	108

ПП.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов и тем практики ПМ.02	Кол-во час
ПК 3.1. – 3.7. ОК 01-11	Тема 1.1 Вводное занятие	2
	Тема 1.2 Приготовление салатов из сырых и вареных овощей	14
	Тема 1.3. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов	14
	Тема 1.4. Приготовление салатов из мяса и птицы	14
	Тема 2.1 Приготовление холодных закусок из мяса и домашней птицы	14
	Тема 2.2. Приготовление холодных блюд сложного ассортимента	14
	Всего:	72

ПП.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов и тем практики ПМ.02	Кол-во час
ПК 4.1. – 4.6.	Тема 1.1 Вводное занятие	1
	Тема 1.2 Приготовление холодных сладких напитков	7

ОК 01-11	Тема 1.3. Приготовление горячих сладких напитков	7
	Тема 2.1 Приготовление холодных десертов (мусс, желе, самбук, тирамису)	7
	Тема 2.2 Приготовление горячих десертов (яблоки в тесте, шарлотка, яблоки запеченные, фондан)	7
	Тема 2.3 Приготовление десертов сложного ассортимента	7
	Всего:	36

ПП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов и тем практики ПМ.02	Кол-во час
ПК 5.1. – 5.6. ОК 01-11	Тема 1.1 Вводное занятие	5
	Тема 1.2 Приготовление хлеба и хлебобулочных изд-й из муки в/с	14
	Тема 1.3 Приготовление сдобных х/б изделий	14
	Тема 1.4 Приготовление изд-й из дрожжевого слоеного теста	7
	Тема 1.5 Приготовление изделий из бездрожжевого слоеного теста	7
	Тема 2.1 . Приготовление изд-й из бисквитного теста	14
	Тема 2.2 Приготовление изд-й из песочного теста	14
	Тема 2.3 Приготовление изд-й из заварного теста	14
	Тема 2.4 Приготовление изд-й из воздушного теста	14
	Тема 2.5 Приготовление изд-й из миндального теста	7
	Тема 2.6 Приготовление изд-й из пряничного теста	14
	Тема 3.1 Приготовление комбинированных пирожных и тортов из различных п/ф	14
	Тема 3.2 Приготовление низкокалорийных пирожных и тортов	14
	Тема 3.3 Приготовление пирожных и тортов сложного приготовления	14
	Тема 4.1 Приготовление кондитерских изделий из различных видов шоколада	14
	Всего:	180

ПП.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов и тем практики ПМ.02	Кол-во час.
ПК 6.1-6.5 ОК 01-11	Тема 1.1 Вводное занятие	7
	Тема 1.2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	175
	Всего:	180

ПП.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов и тем практики ПМ.02	Кол-во час.
ПК1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1- 3.7 ПК 4.1-4.6 ОК 01-11	Тема 1.1 Вводное занятие	4
	Тема 1.2 Приготовление блюд и гарниров из жареных, запеченных, отварных овощей	14
	Тема 1.3 Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента	14
	Тема 1.4 Приготовление основных блюд из котлетной и кнельной массы	14
	Тема 1.5 Приготовление первых блюд сложного ассортимента	14
	Тема 1.6 Приготовление фаршированной рыбы	7
	Тема 1.7 Приготовление мясных блюд сложного приготовления	14
	Тема 1.8 Приготовление основного блюда из регионального сырья	14
	Тема 2.1 Приготовление бутербродов: простых, сложных, открытых, закрытых, канапе	7
	Тема 2.2 Приготовление салатов: фруктовых, коктейлей и из мяса, дичи и рыбы	7
	Тема 2.3 Приготовление салатов из морепродуктов и регионального сырья	14
	Тема 3.1 Приготовление горячих и холодных сладких напитков	7
	Тема 3.2 Приготовление десертов сложного приготовления	14
	Всего:	144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проходит на предприятиях. Базами производственной практики являются, предприятия общественного питания и кондитерские цеха. Базы практики определяются администрацией техникума на основе прямых связей с производством (договоры о взаимном сотрудничестве, о проведении практики и т.д.).

Общее руководство практикой студентов на предприятии возлагается на руководителя предприятия, учреждения, организации, заместителя или одного из ведущих специалистов.

Непосредственное руководство производственной практикой студентов в цехах, бригадах, участках, отделах и т.д. возлагается на постоянно работающих в них квалифицированных специалистов.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется мастером производственного обучения и преподавателем, ведущими профилирующие дисциплины.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

НАВЫКОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

С целью проверки степени выполнения студентами программы практики, а также проверки созданных базовыми предприятиями условий необходимо осуществлять постоянный контроль за организацией и проведением практики.

В период практики постоянный контроль за работой студентов осуществляет руководитель практики от предприятия. Руководитель практики от техникума осуществляет периодические проверки в соответствии с графиком контрольных посещений предприятия, при которых он проводит собеседования со студентами, оказывает им методическую помощь по сбору материалов.

Во время практики студенты ведут дневник, в котором отражают основные этапы практики и краткое содержание выполненных работ. По результатам практики студенты составляют отчет, к которому прилагают технологические карточки и схемы формы отчетной документации, используемые на предприятии. Объем отчета определяется руководителем практики от техникума, но не более 30 страниц рукописного текста.

Руководитель практики от предприятия проверяет дневники и отчеты практикантов и дает заключение и предварительную оценку качества работы практиканта, заверяет их подписью и печатью предприятия.

Руководитель практики от техникума по окончании практики на основании проверки дневников и отчета, характеристики и предварительных оценок руководителя практики от предприятия принимает зачет и выставляет дифференцированную оценку, которая отражается в зачетной книжке.

Студент должен знать:

- правила ТБ, производственной санитарии, охраны труда, противопожарной безопасности;
- правила внутреннего распорядка;
- организационную структуру сетевого предприятия, назначение основных цехов, отделов, служб.

По окончании практики студент должен представить в техникум следующие документы:

- **рабочий дневник практики;**
- **табель выхода на работу;**
- **отчёт;**
- **характеристику с предприятия о работе студента.**

Рабочий дневник служит основанием для составления отчета. В рабочем дневнике студент ведет ежедневно записи о проделанной работе, заносит сведения о проведенных экскурсиях, об участии в общественной жизни колледжа, выполняемых поручениях, в том числе и во внерабочее время.

Рабочий дневник еженедельно просматривается и подписывается руководителем практики от предприятия. В дневнике должен быть отзыв и характеристика студента, данная руководителем практики от предприятия. Также должна быть дана оценка практики.

Отчет является основным документом, характеризующим качество выполнения студентом программы практики.

Отчет составляется в соответствии с программой практики и на основании записей в рабочем дневнике. В отчете должны быть изложены ответы на вопросы и требования каждого раздела программы.

Отчет должен быть оформлен с учетом требований ЕСКД. Отчет должен быть проверен и подписан руководителем практики с предприятия и скреплен печатью предприятия.

По окончании практики и после сдачи отчетной документации студенту необходимо сдать в техникуме дифференцированный зачет. На основании представленных документов и результатов собеседования в техникуме студенту проставляется зачет с дифференцированной оценкой в зачетную книжку.

Рекомендуемая литература:

Основные источники:

1. И.П.Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, 2022 г, 180 с, Издательский центр «Академия».
2. Г.П. Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 2023, 235 с, Издательский центр «Академия».
3. С.В.Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, 2022, 332 с, Издательский центр «Академия»
4. А.В. Синицына, Е.И.Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 2023, 302 с, Издательский центр «Академия»

Дополнительные источники:

1. Н.И.Дубровская, Е.В.Чубасова Приготовление супов и соусов, 2022, 173 с, Издательский центр «Академия»
2. Е.И Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов, 2023, 215 с, Издательский центр «Академия»
3. Т.А. Качурина Приготовление блюд из рыбы, 2023, 235 с, Издательский центр «Академия»
4. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, 2023, 246 с, Издательский центр «Академия»
5. И.Ю.Бурчакова Организация процесса приготовления и приготовление

- сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 2022, 235, Издательский центр «Академия»
6. Л.З. Шильман Технологические процессы предприятий питания, 2023, 188 с, Издательский центр «Академия»

Журналы:

«Питание и общество», « Стандарты и качество», « Школа гастронома» « Ресторатор», «Все рестораны Саратова»; «Гастрономъ» издатель: ООО «Бонниер Пабליкейшенз»,
«Ресторанный бизнес»

Интернет-ресурсы

- 1.1 Рецепты и кулинария povarenok.ru
- 1.2 Кулинарный телеканал tveda.ru
- 1.3 Каталог рецептов recipe-catalog.ru