

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Кемеровский государственный университет» (КемГУ)
Центр дополнительного образования

УТВЕРЖДЕНО
Проректор по учебной работе

/ Котов Р.М. /

" _____ 20__ г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
профессиональной подготовки

ПО ПРОФЕССИИ

Повар (2 разряд)

Код профессии - 16675

форма подготовки очная

Начальник ЦДО

Левкина О.М.

Кемерово

1. Область применения программы

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» и Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Повар» Код по Перечню профессий профессиональной подготовки 16675.

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Профессия – повар

Квалификация: 2 разряд

Требования к результатам освоения программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к повару. В требованиях к результатам освоения рабочей программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения рабочей программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт приготовления пищи.

Требования к результатам освоения программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы должен:

знать:

- виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, грибов, макаронных и бобовых изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов в др.;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения в устранения при приготовлении блюд в кулинарных изделиях, требующих простой кулинарной обработки;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) и технологию приготовления блюд из нее;
- правила раздачи (комплектования), сроки в условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- порядок пользования Сборником рецептов блюд в кулинарных изделия для предприятия общественного питания.
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- приемы работы, способы организации труда и рабочего места;
- правила санитарии и гигиены;
- производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка и противопожарные мероприятия;
- формы и системы заработной платы, условия оплаты труда;
- основные положения я формы подготовка, переподготовки и повышения квалификации рабочих;
- полномочия трудовых коллективов и формы участия рабочих в управления производством

уметь:

- производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
- промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;
- потрошить рыбу, птицу, дичь;
- размораживать мясо, рыбу;

- обрабатывать субпродукты и др.;
- подготавливать сырье для изготовления теста;
- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
- формовать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладья, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, заискивать, измельчать, формовать, начинять изделия;
- приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- приготавливать блюда из концентрата;
- приготавливать бутерброды;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса.
- соблюдать режим технологического процесса;
- соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- соблюдать нормы расхода сырья, полуфабрикатов;
- применять передовые приемы и способы организации труда и рабочего места;
- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, правила внутреннего распорядка и противопожарные мероприятия.

Количество часов на освоение образовательной программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 280 часов, включая:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

производственной практики – 180 часов.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованном кабинете и лаборатории с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки повара 2-разряда.

Основой профессиональной подготовки является производственное обучение, в процессе которого осваиваются единые требования к сырью и готовой продукции, определяется расход сырья при приготовлении блюд, кулинарных изделий, отрабатываются навыки подготовки сырья к производству, механической кулинарной и тепловой обработки продуктов, приготовления блюд, кулинарных изделий, оформления, порционирования и раздачи блюд массового спроса.

Производственная практика, включающая 180 часов проводится в конкретных производственных условиях предприятий питания.

1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	ПРЕДМЕТЫ	Т/О	Произв. практика	ВСЕГО	ФОРМА КОНТРОЛЯ
1	2	3	4	5	
	I Социально – экономический курс				
1.1	Профессиональная этика и психология	2	-	2	-
1.2	Охрана труда	3	-	3	-
	Всего			5	
	II Общепрофессиональный курс				
2.1	Основы товароведения пищевых продуктов	10	4	14	зачет
2.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	4	8	зачет
2.3	Оборудование предприятий общественного питания	10	4	14	зачет
2.4	Организация производства предприятий общественного питания	6	6	12	зачет
2.5	Основы калькуляции и учета	5	4	9	зачет
2.6	Основы технологии приготовления пищи	60	20	80	экзамен
	Всего			137	

	III Специальный курс				
3.2	Производственная практика	-	130	130	
	Консультации		4	4	
	Экзамен		4	4	
	Итого	100	180	280	

2. Календарный учебный график

п/п	№ Дисциплина	Недели							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1.	I Социально – экономический курс								
1.1.	Профессиональная этика и психология	УП	УП	УП	УП				
1.2.	Охрана труда		УП	УП	УП				
1.2.1.	II Общепрофессиональный курс								
1.2.2.	Основы товароведения пищевых продуктов				УП	УП			
1.2.3.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены				УП	УП			
1.3.	Оборудование предприятий общественного питания				УП	УП			
1.3.1.	Организация производства предприятий общественного питания					УП	УП		
1.3.2.	Основы калькуляции и учета					УП	УП		
	Основы технологии приготовления пищи					УП	УП		
	III Специальный курс								
	Производственная практика				ПО	ПО	ПО	ПО	
	Консультации							К	К
	Экзамен								Э

Обозначения

УП – учебный процесс

ПО – производственное обучение

К – консультации

КЭ – Квалификационный экзамен.

План учебного процесса «Повар (2 разряд)»- 2 месяца

Тематический план по предмету «Организация производства предприятий общественного питания» - 12 часов

№ п/п	Тема
1	Введение. Основные типы предприятий общественного питания.
2	Практические занятия: Составить таблицу по категориям предприятий.
3	Виды цехов и их назначения(овощной, мясной, рыбный)
4	Практические занятия: Зарисовать вид сверху – мясной и рыбный цеха.
5	Виды цехов и их назначения (холодный, мучной)
6	Практические занятия: Зарисовать вид сверху данных цехов.
7	Виды цехов и их назначения(мойка столовой посуды, мойка кухонной посуды)
8	Практические занятия: Зарисовать вид сверху данных цехов.

9	Виды посуды и инвентаря используемые для работы на п.о.п.
10	Практические занятия: подобрать посуду и инвентарь для предприятия 3 категории.
11	Сервировка стола. Виды сервировок.
12	Практические занятия: зарисовать варианты сервировок стола для завтрака, обеда, ужина.
13	Варианты складывания салфеток.
14	Практические занятия: произвести складывание салфеток высокого и низкого вариантов.
15	Основы составления меню
16	Практические занятия: составить меню для предприятий 3 категории(свободным выбором блюд; комплексное меню)
17	Практические занятия: составить меню для предприятий 2 категории(банкетное меню, со свободным выбором блюд)
18	Зачет

**Тематический план
по предмету «Основы товароведения пищевых продуктов» - 14 часов**

№ п/п	Тема
1	Введение. Общие сведения по товароведению пищевых продуктов.
2	Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки.
3	Практические занятия: Составить таблицу по переработке овощей
4	Зерно и продукты его переработки.
5	Практические занятия: изучить и зарисовать таблицу по зерновым продуктам.
6	Мясо и мясные продукты.
7	Практические занятия: изучить разруб туш и составить таблицу исп. частей мяса.
8	Рыба и рыбные продукты.
9	Практические занятия: рассмотреть различные семейства рыб, заполнить таблицу.
10	Молоко и молочные продукты.
11	Практические занятия: изучить ассортимент молочной продукции.
12	Яйца и яичные продукты.
13	Практические занятия: произвести взаимозаменяемость яичных продуктов.
14	Ягоды, фрукты, цитрусовые.
15	Практические занятия: изучить таблицу использования продуктов в кулинарии.
16	Вкусовые продукты.
17	Практические занятия: изучить таблицу использования продуктов в кулинарии.
18	Зачет

**Тематический план
по предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» - 10 часов**

№ п/п	Тема
1	Введение. Основы физиологии питания
2	Пищевые отравления, инфекции и их профилактика
3	Практические занятия: Составить таблицу пищевых инфекций и их профилактику.
4	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию п.о.п.
5	Практические занятия: изучить таблицу санитарные требования к устройству и оборудования
6	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.
7	Практические занятия: составить схему санитарных требований к кулинарной обработке продуктов.
8	Санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции.
9	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания.

10	Практические занятия: составить таблицу личной гигиены работников общественного питания. Зачет
----	---

Тематический план
по предмету «Профессиональная этика и психология» - 2 часа

№ п/п	Тема
1	Психология общения, этика в п.о.п.
2	Этика поведения в сфере обслуживания

Тематический план
по предмету «Охрана труда» - 3 часа

№ п/п	Тема
1	Законодательные нормативные акты по охране труда.
2	Электробезопасность. Пожаробезопасность.

Тематический план
по предмету «Оборудование предприятий общественного питания» - 14 часов

№ п/п	Тема
1	Введение. Оборудования п.о.п. Общие правила эксплуатации оборудования.
2	Практические занятия: изучить общие правила эксплуатации оборудования.
3	Механическое оборудование. Универсальные приводы.
4	Практические занятия: зарисовать кинематическую схему универсального привода.
5	Оборудование для обработки овощей.
6	Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения.
7	Оборудование для обработки рыбы и мяса.
8	Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения.
9	Оборудование для обработки теста.
10	Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения.
11	Тепловое оборудование. Электроплиты.
12	Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения.
13	Фритюрницы, электросковорды.
14	Практические занятия: зарисовать кинематическую схему оборудования.
15	Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения.
16	Оборудование для отпуска и хранения блюд.
17	Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения.
18	Холодильное оборудование.
19	Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения.
20	Зачет

**Тематический план
по предмету «Основы калькуляции и учета» - 12 часов**

№ п/п	Тема
1	Введение. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.
2	Практические занятия: произвести процентную наценку на продукты.
3	Нормативные документы на предприятиях общественного питания.
4	Практические занятия: работа с нормативными документами.
5	Основы составления калькуляции на первые блюда и напитки.
6	Практические занятия: составление калькуляции на первые блюда и напитки.
7	Основы составления калькуляции на вторые блюда, гарниры, холодные закуски.
8	Практические занятия: составление калькуляции на вторые блюда, гарниры.
9	Инвентаризация продуктов и тары.
10	Практические занятия: составление калькуляции на холодные закуски, мучные изделия.
11	Практические занятия: произвести инвентаризацию продуктов и тары.
12	Зачет

**Тематический план
по предмету «Основы технологии приготовления пищи» - 80 часов**

№ п/п	Тема
1	Введение. Обработка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.
2	Практические занятия: изучить и зарисовать таблицу отходов овощей по сезону года.
3	Обработка рыбы и морепродуктов.
4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.
5	Обработка мяса говядины, свинины и баранины и приготовление полуфабрикатов (крупнокусковых)
6	Обработка мяса говядины, свинины и баранины и приготовление полуфабрикатов (порционных)
7	Обработка мяса говядины, свинины и баранины и приготовление полуфабрикатов(мелкокусковых)
8	Практические занятия: составить таблицу использования полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины.
9	Обработка птицы, дичи и кролика, приготовление полуфабрикатов.
10	Приготовление супов – щей и борщей.
11	Приготовление супов – рассольников и солянок.
12	Приготовление супов с картофелем и крупами.
13	Приготовление супов пюре, молочных, холодных супов.
14	Практические занятия: составить технологические карты по супам.
15	Приготовление красных и белых соусов и их производных.
16	Приготовление молочных и сметанных соусов и их производных.
17	Приготовление холодных соусов и их производных.
18	Приготовление сладких соусов и их производных.
19	Практические занятия: составить технологические карты по соусам.
20	Блюда и гарниры из овощей. Отварные и припущенные овощи.
21	Практические занятия: Составить технологические схемы по блюдам.
22	Блюда и гарниры из овощей. Жареные овощи.
23	Блюда и гарниры из овощей. Тушеные овощи.
24	Практические занятия: Составить технологические карты по теме.
25	Блюда из рыбы и морепродуктов. Отварная и припущенная рыба, морепродукты

26	Жаренная и запеченная рыба и морепродукты.
27	Практические занятия: Составить технологические карты по теме.
28	Блюда из мяса и птицы. Отварные и тушеные мясные блюда.
29	Блюда из мяса и птицы. Жареные мясные блюда крупным куском.
30	Блюда из мяса и птицы. Жареные мясные блюда порционным и мелким куском.
31	Блюда из мяса и птицы. Тушеные мясные блюда.
32	Блюда из мяса и птицы. блюда из рубленной и котлетной массы.
33	Практические занятия: Составить технологические карты и схемы.
34	Блюда из круп и бобовых.
35	Практические занятия: Составить технологические схемы и карты
36	Блюда из яиц и творога.
37	Практические занятия: Составить технологические схемы и карты
38	Холодные блюда и закуски. Блюда из вареных овощей
39	Холодные блюда и закуски. Блюда из сырых овощей.
40	Практические занятия: Составить технологические схемы и карты
41	Сладкие блюда и напитки.
42	Практические занятия: Составить технологические схемы и карты
43	Дрожжевое опарное тесто и изделия из него.
44	Практические занятия: Составить технологические схемы и карты
45	Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него.
46	Практические занятия: Составить технологические схемы и карты
47	Бездрожжевое тесто и изделия из него.
48	Практические занятия: Составить технологические схемы и карты
49	Экзамен

**Тематический план
по производственному обучению – 130 часов**

№ п/п	Тема
1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Обработка овощей, грибов, плодов и ягод.
2	Обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Обработка мяса и мясопродуктов
3	Приготовление супов.
4	Приготовление супов.
5	Приготовление блюд и гарниров из овощей и картофеля.
6	Приготовление соусов.
7	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.
8	Приготовление блюд из птицы.
9	Приготовление блюд из мяса.
10	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
11	Приготовление блюд из яиц и творога.
12	Приготовление холодных блюд и закусок.
13	Приготовление блюд из дрожжевого теста.
14	Приготовление блюд из пресного теста.
15	Приготовление сладких блюд и напитков.

Итоговая аттестация

Целью итоговой аттестации является оценка уровня сформированности профессиональных компетенций слушателей. Итоговая аттестация направлена на установление

соответствия уровня профессиональной подготовки обучающихся и установление уровня их готовности к выполнению профессиональных задач.

Критерии оценки ответов слушателей на экзамене:

1. Уровень усвоения материала, предусмотренного программой.
2. Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность.
3. Качество ответа (его общая композиция, логичность, общая эрудиция).
4. Использование дополнительной литературы при подготовке ответов.

Примерные нормы оценки устных ответов:

Отметка «5» ставится, если слушатель полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами. Использует при этом специальную терминологию, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Отметка «4» ставится, если слушатель в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, пользуется специальными терминами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «3» ставится, если слушатель не усвоил существующую часть учебного материала, допускаются значительные ошибки в его изложении, не использует специальную терминологию, слабо отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Отметка «2» ставится, если слушатель полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не использует специальные термины, не может ответить на дополнительные вопросы преподавателя.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Экзаменационные билеты являются примерными, их содержание при необходимости может корректироваться преподавателем образовательного учреждения, рассматриваться методической комиссией и утверждаться директором образовательного учреждения.

Экзаменационный билет №-1

1. Классификация супов. Правила варки заправочных супов.
2. Приготовление каш различной консистенции. Определение количества жидкости для варки каш.
3. Электробезопасность.

Экзаменационный билет №-2

1. Мясной прозрачный бульон. Приготовление «оттяжки». Осветление бульона.
2. Формы нарезки картофеля, капусты, лука.
3. Универсальный привод для мясных цехов ПМ- 1,1.

Экзаменационный билет №-3

1. Правила варки макаронных изделий, бобовых, блюда, подача.
2. Мясо отварное, подбор гарниров, соусов.
3. Электробезопасность, оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Экзаменационный билет №-4

1. Особенности приготовления борщей, щей.
2. Разделка баранины, свинины, сортировка частей.
3. Санитарные требования к личной гигиене повара.

Экзаменационный билет № 5

1. Заправочные супы. Рассольники, солянки. Ассортимент супов.
2. Растительные масла, виды, получение масел, условия и сроки хранения.
3. Организация рабочего места повара.

Экзаменационный билет №6

1. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.
2. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов.

3. Виды рыбных консервов, требования к качеству, хранение.

Экзаменационный билет №7

1. Мясо, жаренное порционными кусками, бифштекс, филе, лангет подача.
2. Крахмал, сахар, хранение.
3. Мясорубка МИМ-82.

Экзаменационный билет № 8

1. Блюда и гарниры из жареных овощей. Картофель фри, котлеты морковные, картофельные. Кабачки, баклажаны, помидоры жареные.
2. Организация работы горячего цеха.
3. Электробезопасность.

Экзаменационный билет №9

1. Соус красный основной и его производные.
2. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов: бифштекс, шницель, фрикадельки, люля-кебаб.
3. Электросковорода СНЭ-0,2.

Экзаменационный билет №10

1. Соус белый основной и его производные: соусы сметанные, молочные.
2. Рыба отварная, подбор гарнира, соусов.
3. Шкаф жарочный ШЖЭ-2.

Экзаменационный билет №11

1. Блюда из рыбной котлетной массы. Тефтели рыбные, тельное из рыбы.
2. Мясной прозрачный бульон. Приготовление «оттяжки». Осветление бульона.
3. Тестомесильная машина ТММ-1М.

Экзаменационный билет -№12

1. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Рагу овощное.
2. Блюда из мяса жаренного мелкими кусками. Бефстроганов, поджарка, шашлык по – кавказски.
3. Качество пищевых продуктов и методы их определения.

Экзаменационный билет №13

1. Блюда из рубленого мяса: бифштекс рубленый, котлеты полтавские, люля-кебаб.
2. Солянка мясная сборная, солянка грибная.
3. Крупы.

Экзаменационный билет №14

1. Блюда из запеченного мяса. Запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом.
2. Плита электрическая ЭП-2М.
3. Профилактика пищевых отравлений.

Экзаменационный билет №15

1. Солянка мясная сборная, солянка грибная.
2. Блюда из макаронных изделий. Макарунник. Лапшевник с творогом.
3. Электробезопасность.

Экзаменационный билет №16

1. Блюда из запеченной рыбы. Рыба запеченная с картофелем по-русски.
2. Вкусовые продукты. Чай, кофе.
3. Характеристика предприятий общественного питания.

Экзаменационный билет №17

1. Разделка рыбы на филе.
2. Соусы холодные. Салатная заправка, маринады.
3. Привод универсальный ПУ-0, 6 для горячих цехов.

Экзаменационный билет №18

1. Рыба жареная с луком по-ленинградски. Рыба жареная фри. Рыба в тесте жареная.
2. Колбасные изделия.
3. Электробезопасность.

Экзаменационный билет №19

1. Блюда из мяса, тушенного мелкими кусками. Азу, плов, гуляш.
2. Мясорубка МИМ-82.
3. Органолептическая оценка качества мороженой рыбы.

Экзаменационный билет- № 20

1. Щи из свежей капусты, Борщи.
2. Блюда из картофельной массы: зразы картофельные, рулет картофельный.
3. Органолептическая оценка качества мороженого мяса.

Экзаменационный билет № 21

1. Правила варки заправочных супов.
2. Полуфабрикаты порционные из филе говядины: бифштекс, филе лангет.
3. Сыры. Виды сыров, требования к качеству, сроки хранения.

Экзаменационный билет № 22

1. Жарка мяса порционными кусками: бифштекс филе лангет, подача.
2. Блюда из макаронных изделий. Макаронник. Лапшевник с творогом.
3. Обработка птицы, полуфабрикаты из птицы. Заправка птицы « в кармашек».

Экзаменационный билет № 23

1. Мясо, тушенное порционными кусками. Мясо духовое.
2. Разделка передней четвертины говяжьей полутуши.
3. Электробезопасность.

Экзаменационный билет № 24

1. Блюда из котлетной массы. Зразы рубленые. Рулет с макаронами.
2. Соус белый основной и его производные: соусы сметанные, молочные.
3. Электробезопасность.

Экзаменационный билет № 25

1. Блюда из морепродуктов. Кальмары в соусе. Креветки с соусом, креветки запеченные.
2. Солянка мясная сборная.
3. Мясорубка МИМ-82.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:

1. Анфимов Н.А. Кулинария – М.: Академия, 2011.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2012.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Академия , 2010.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Академия, 2010.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов- М.: ИРПО; Академия, 2011.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: ИРПО;Академия, 2011.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – М.: Академия, 2011.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для НПО – М.: Академкнига, 2007.

2. Производственное обучение профессии «Повар» в 4-ч. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО - М.: Академия, 2007.

3. Шалагинова Е.П., Шабалина Н.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Повар. Рабочая тетрадь: практические основы профессиональной деятельности (Тест) – М.:Академия, 2010.

4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании –М.: Академия, 2012.