

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ
ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ АТСП

О.Н. Бабушкин

« 1 » _____ 2020 г.



Основная программа профессионального обучения

Программа профессиональной подготовки по профессии
ПОВАР

Квалификация: **2 разряд**

Код профессии: **16675**

Категория работников: **рабочий**

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
УЧЕБНЫЙ ПЛАН	5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	10
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	13
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	14
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	15

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для подготовки по рабочей профессии 16675 «Повар» и включает объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных навыков и знаний, соответствующих требованиям квалификационной характеристики повара 2 разряда.

Настоящая программа составлена в соответствии с

- Законом РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Общероссийским классификатором профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014
- Профессиональным стандартом «Повар», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), регистрационный номер № 557
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (с изменениями на 25 апреля 2019 года).

Подготовка специалистов должна проводиться в учебных учреждениях, имеющих лицензию на ведение образовательной деятельности, располагающих базой для практического обучения, в том числе мастерскую «Поварское дело», оборудованную в соответствии с требованиями актуального инфраструктурного листа WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело», имеющих классы, оборудованные необходимым компьютерным, презентационным и мультимедийным оборудованием.

В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения.

Продолжительность обучения рассчитана на 320 часов. К концу обучения обучающиеся должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и /или профессиональным стандартом.

Программу разработал преподаватель специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», эксперт демонстрационного экзамена – Вахромова Ирина Сергеевна.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Программа профессиональной подготовки направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для деятельности по профессии «Повар» - 2 разряда.

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной подготовки «Повар»: производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

1.3. Планируемые результаты освоения программы:

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен знать:

- Правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- Правила нарезки хлеба;
- Сроки и условия хранения очищенных овощей;
- Устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебозернотерных машин разных марок;
- Приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен уметь:

- Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
- Выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.
- Выполнять переборку зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.
- Выполнять удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.
- Выполнять мойку овощей, промывка их после очистки, доочистки.
- Выполнять нарезку хлеба, картофеля, овощей, зелени.
- Выполнять размораживание рыбы, мяса, птицы.
- Выполнять потрошение рыбы, птицы, дичи.
- Выполнять разделку сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

1.4. Трудоемкость освоения программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 320 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

1.5. Форма обучения

Форма обучения – очная форма, с использованием дистанционных образовательных технологий.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН профессиональной подготовки по профессии «Повар»

Код	12901
Форма обучения	очная, или очная с использованием ДОТ
Минимальный уровень образования, принимаемых на обучение	основное общее образование
Срок обучения	320 часов/ 8 недель/ 2 месяца
Вид выдаваемого документа	свидетельство
Уровень квалификации (разряд):	2 разряд

№п/п	Курсы, предметы	Всего	Аудиторная работа*		Дистанционное обучение**		Сам. раб.	График изучения предметов (количество часов в неделю)										
			Из них		Из них			Нед. п/п:										
			Теор. обуч.	Прак. обуч.	Теор. обуч.	Прак. обуч.		1	2	3	4	5	6	7	8			
1.	Общепрофессиональные дисциплины	36																
1.1.	Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности	10	6		6		4	10										
1.2.	Этика и психология делового общения	12	8		8		4	12										
1.3.	Охрана труда и техника безопасности	14	10		10		4	14										
2.	Профессиональные дисциплины	72																
2.1.	Технология обработки сырья	72							40	32								
3.	Практическое обучение	192																
3.1.	Учебная практика	80		80						8	40	32						
3.2.	Производственная практика	112		112								8	40	40	24			
4.	Промежуточная аттестация	4						4										
5.	Консультация	8																8
6.	Квалификационный экзамен	8																8
	ИТОГО:	320						40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40

*при очной форме обучения

**при очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа теоретического обучения

Общепрофессиональные дисциплины

1.1 Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности

Тема	Количество часов
Введение в профессию. Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических преобразований.	4
Основы рыночной экономики и предпринимательства.	6
Всего	10

Введение в профессию. Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических преобразований.

Оценка значимости профессии на современном этапе экономического развития. Требования современного производства к уровню знаний, умений и навыков специалиста. Профессиоведческая характеристика трудовой деятельности, специфические особенности труда, уровни квалификации. Требования профессии с учетом индивидуальных особенностей предприятия.

Основы рыночной экономики и предпринимательства.

Понятие об экономике. Факторы производства и доходы их собственников. Рынок и его составляющие. Этапы и проблемы развития рынка. Конъюнктура рынка. Спрос и предложение. Виды предприятий малого бизнеса, их функции. Создание предприятия, оформление документов. Законодательство и периодическая ответственность в сфере предпринимательства.

Капитал: основной и оборотный. Издержки производства и прибыль. Себестоимость продукции и услуг. Норма прибыли, рентабельность. Распределение прибыли.

Управление финансами. Учет денежных средств. Финансовая отчетность.

1.2. Этика и психология делового общения

Тема	Количество часов
Понятие об этике и психологии делового общения	2
Психологические аспекты коммерческой деятельности	4
Коммерческая деятельность и этика	2
Деловая этика	4
Всего	12

Понятие об этике и психологии делового общения.

Межпредметная связь психологии, этики и делового общения. Роль психологических знаний в рамках делового общения. Деловое общение в коммерческой деятельности. Этапы, вербальные и невербальные средства общения.

Психологические аспекты коммерческой деятельности.

Психические процессы, их влияние на покупательский спрос: внимание, ощущение, восприятие, память, мышление, воображение. Психотипы сотрудников по темпераменту и характеру и их учет в деятельности. Мотивация коммерческой деятельности. Роль предпринимательства в формировании жизненных ориентиров.

Коммерческая деятельность и этика.

Понятие «профессиональная этика», история. Этические основы деловой культуры.

Деловая этика.

Этические элементы служебного общения: этика приказа и просьбы, принципы наказания. Благодарность и комплимент как форма поощрения. Теория коллектива. Структура коллектива. Стили управления коллективом.

1.3. Охрана труда и техника безопасности

Тема	Количество часов
Организация мер по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	6
Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания	8
Всего	14

Организация мер по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях общественного питания

Основные этапы процесса создания противопожарной безопасности. Проведение организационных мероприятий по созданию пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Проведение противопожарной подготовки работников.

Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания

Система мер по обеспечению безопасного труда на предприятиях общественного питания. Профилактика производственного травматизма. Нормативные санитарно – гигиенические условия. Электробезопасность на предприятиях общественного питания. Обучение персонала.

Профессиональные дисциплины

2. Технология обработки сырья

Тема	Количество часов
Технология обработки овощей и грибов	14
Технология обработки рыбы	14
Технология обработки мяса и мясопродуктов	16
Технология обработки круп, бобовых, макаронных изделий	14
Технология обработки яиц и творога	14
Всего	72

Технология обработки овощей и грибов

Значение овощей в питании человека. Технология обработки овощей и грибов с учетом их товароведной и кулинарной характеристики.

Организация рабочего места повара овощного цеха, посуда, инвентарь, инструменты, санитарные требования. Последовательность обработки овощей и грибов, назначение форм нарезки. Технологический процесс обработки консервированных овощей и их использование. Требования к качеству полуфабрикатов из овощей и грибов, условия и сроки хранения.

Технология обработки рыбы

Значение рыбы в питании человека. Виды рыб используемых на предприятиях общественного питания. Технологический процесс первичной обработки рыбы с костным скелетом: размораживание рыбы, способы размораживания. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом. Организация работы цеха, посуда, инвентарь, инструменты рыбного цеха. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, условия и сроки хранения.

Технология обработки мяса и мясопродуктов

Значение мяса в питании человека. Виды мяса, поступающего на предприятия общественного питания. Организация работы мясного цеха, посуда, инвентарь, инструменты. Кулинарное назначение отдельных частей туши. Технологические приемы приготовления полуфабрикатов (обвалка, зачистка, жиловка, отбивание, маринование, нарезка, панирование). Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, птицы, условия и сроки хранения мясных п/ф. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы, приготовление п/ф для варки и жарки.

Технология обработки круп, бобовых, макаронных изделий

Ассортимент и товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, муки. Организация механической кулинарной обработки круп, бобовых, макаронных изделий. Характеристика муки, приготовление теста для мучных гарниров (лапша-домашняя), мучных блюд (блины, оладьи, блинчики, пельмени).

Технология обработки яиц и творога

Значение блюд из яиц и творога в питании человека. Санитарные требования к использованию яиц и яйцепродуктов. Подготовка яиц и творога к работе.

Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

Практическое обучение

Программа учебной практики

Вид работы	Количество часов (80)
Инструктаж по технике безопасности при работе с оборудованием в мастерской	2
Отработка навыков организация работы повара овощного цеха	10
Отработка навыков составления схемы устройства овощного цеха.	8
Отработка навыков построения технологических схем разделки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё.	10
Отработка навыков составления схемы разделки говяжьей туши	10
Отработка навыков составления схемы разделки свиной и бараньей туши.	10
Отработка навыков составления схемы разделки сельскохозяйственной птицы.	10
Отработка навыков составления таблицы химического состава круп, бобовых, макаронных изделий	10
Отработка навыков составления таблицы химического состава круп, бобовых, макаронных изделий	10

Программа производственной практики

Вид работы	Количество часов (112)
Ознакомиться с организацией прохождения практики. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.	4
Организация работы повара овощного цеха	14
Составление схемы устройства овощного цеха.	14
Построение технологических схем разделки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё.	14
Составление схемы разделки говяжьей туши	14
Составление схемы разделки свиной и бараньей туши.	14
Составление схемы разделки сельскохозяйственной птицы.	14
Составление таблицы химического состава круп, бобовых, макаронных изделий	10
Составление таблицы химического состава круп, бобовых, макаронных изделий	10
Заполнить дневника, отчета по практике	4

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

Материально – технические требования

Обучение проводится в мастерской «Поварское дело», перечень оборудования которой полностью соответствует актуальному инфраструктурному листу WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело»

Наименование компонентов	Количество, шт.
Технические средства обучения:	
Акустическая система	1
Экран для проектора	1
Проектор	1
МФУ, цветное	1
Мышка	1
Компьютер	1
Система электронного обучения Moodle	1
Пилот, 5 розеток 5 м.	1
Оборудование и материалы обучения:	
Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	7
Блендер стационарный	1
Венчик	14
Весы настольные электронные (профессиональные)	9
Вешалка	7
Вилки из нержавеющей стали	20
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гастроёмкость из нержавеющей стали	14
Гастроёмкость из нержавеющей стали	14
Гастроёмкость из нержавеющей стали	41
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гриль сковорода для индукционных плит	7
Запираемый шкафчик (Локер)	2
Ковёр диэлектрический	17
Контейнер для продуктов, 20 литров	10
Корзина для мусора, 10 л.	7
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	14
Кофемолка	1
Ложки из нержавеющей стали	20
Ложки столовые	70
Лопатки силиконовые	21
Мерный стакан	7
Микроволновая печь	2

Миска пластик	14
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	7
Молоток металлический для отбивания мяса	7
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	2
Мясорубка	1
Набор разделочных досок, пластиковые	8
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит	7
Набор кондитерских насадок	7
Набор кондитерских форм (круг)	7
Набор кухонный ножей (поварская тройка)	7
Набор первой медицинской помощи	1
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1
Ножи из нержавеющей стали	20
Ножи поварские	1
Ножницы для рыбы, птицы	7
Овощечистка	7
Пароконвектомат	7
Планетарный миксер	7
Плита индукционная	7
Плита индукционная	1
Подставка для разделочных досок металлическая	7
Половник	7
Проектор	1
Силиконовый коврик	7
Система канализации с жиросъемателями	7
Сито (для муки)	7
Скалка	7
Сковорода для индукционных плит 24 см	14
Сковорода для индукционных плит 28 см	7
Слайсер	2
Смеситель холодной и горячей воды	9
Соковыжималка шнековая	1
Сотейник для индукционных плит, 0,6л	7
Сотейник для индукционных плит, 0,8л	7
Соусник	21
Стеллаж 4-х уровневый 800*500*1800	9
Стол	25
Стол производственный 1000*600*850	21
Стол с моечной ванной, двухсекционный	1
Мойка односекционная со столешницей	7
Стол производственный 1800*600*850	6
Стол-подставка под пароконвектомат	7
Столы для презентации блюд	7
Стул	23
Тарелка глубокая белая, 300 мл	21
Тарелка глубокая белая, 250 мл	21

Тарелка круглая белая плоская	63
Тарелки одноразовые	100
Терка 4-х сторонняя	7
Термометр инфракрасный	2
Фритюрница	2
Часы настенные	3
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	7
Шкаф холодильный	7
Шкаф шоковой заморозки	2
Штангенциркуль электронный	1
Шумовка	7
Щипцы универсальные	14
Холодильный шкаф	3
Информационные материалы:	
Компьютерная программа для автоматизации работы сотрудников на предприятия общественного питания	12
Электронная библиотека по направлению «Пищевое производство и общественное питание»	350 доступов
Информационный стенд:	
Копия лицензии с соответствующим приложением	1
Программа обучения	1
Учебно – тематический план	1
Календарный учебный график (на каждую учебную группу)	1
Расписание занятий	1
Адрес официального сайта в информационно – телекоммуникационной сети «интернет»	1
Общее оборудование:	
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	3
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	2

СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачета.

Итоговая аттестация проводится после прохождения слушателями обучения и промежуточных аттестаций. Итоговая аттестация проходит в виде квалификационного экзамена, включает в себя ответы на теоретические вопросы, составленные в соответствии с настоящей программой, выполнение практического задания.

Итоговая и промежуточные аттестации проводятся с использованием материалов, разработанных преподавателями и утвержденных руководителем Ресурсного центра, результаты аттестаций оформляются протоколами.

Знания, умения и навыки обучающихся при итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1. «Отлично» – если обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами юридической практики, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

2. «Хорошо» – если обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. «Удовлетворительно» – если обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

4. «Неудовлетворительно» – если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

По окончании обучения по данной учебной программе и успешном прохождении квалификационного экзамена слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации «Повар 2 разряда».

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Вопросы теоретической части

1. Значение овощей в питании человека
2. Технология обработки овощей и грибов с учетом их товароведной и кулинарной характеристики.
3. Последовательность обработки овощей и грибов, назначение форм нарезки.
4. Технологический процесс обработки консервированных овощей и их использование.
5. Требования к качеству полуфабрикатов из овощей и грибов, условия и сроки хранения.
6. Значение рыбы в питании человека
7. Виды рыб используемых на предприятиях общественного питания.
8. Требование к качеству полуфабрикатов из рыбы, условия и сроки хранения.
9. Значение мяса в питании человека
10. Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, птицы, условия и сроки хранения мясных п/ф.
11. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы, приготовление п/ф для варки и жарки.
12. Организация механической кулинарной обработки круп, бобовых, макаронных изделий.
13. Значение блюд из яиц и творога в питании человека.
14. Санитарные требования к использованию яиц и яйцепродуктов.
15. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

Вопросы практической части

1. Организовать работу повара овощного цеха
2. Составить схему устройства овощного цеха
3. Построить технологическую схему разделки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё.
4. Составить схему разделки говяжьей туши
5. Составить схему разделки свиной и бараньей туши.
6. Составить схему разделки сельскохозяйственной птицы.
7. Составить таблицу химического состава круп, бобовых, макаронных изделий
8. Определить доброкачественность сырья
9. Произвести первичную обработку сырья

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Список нормативных актов

1. Закон РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
3. Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014
4. Профессиональный стандарт «Повар», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), регистрационный номер № 557
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (с изменениями на 25 апреля 2019 года).

Список источников литературы

1. В.А. Барановский. Повар. Учебное пособие- Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2000
2. В.А. Барановский. Повар - Минск: Современная школа,2009
3. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2006
4. А. Братушева Готовим на пару: Быстро и удивительно полезно.-М.: Эксмо 2010
5. М.В. Васильева Аэрогриль ООО «Издательский дом «Аркаим» г. Челябинск 2009
- Хэмпшир К Фондю.-М.: Изд-во Эксмо, 2002
6. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи. Серия «Учебный курс», ростов н/Д: «Феникс», 2000
7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.-М.: Издательский центр « Академия», 2010
8. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Учеб. Пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2008
9. Подобед М.А. Документы предприятий общественного питания.-М.: Книга сервис, 2002
- 10.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: изд-во Феникс, 2000
- 11.М.В. Васильева Техника на кухне ООО «Издательский дом «Аркаим» Челябинск. 2009
- А. Братушева Паста. Лучшие блюда.-М.: Эксмо, 2010
- 12.Меню для праздников. Миллион меню ООО «Издательский дом «Аркаим» г. Челябинск 2010
- 13.Меню для гостей. Миллион меню ООО «Издательский дом «Аркаим» г. Челябинск 2010
- 14.Н. Кудря Романтическое меню – удовольствие на двоих.-М.: Эксма, 2010
- 15.Меню выходного дня. Миллион меню ООО «Издательский дом «Аркаим» г. Челябинск 2009
- 16.Барайс Уте. Фантазии праздничного стола. -М.: БММ АО, 2001
17. Кузнецова М.Е. Украшение блюд: Цветы из овощей. -М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб. Пособие. -М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000
- 19.Похлебкин В.В. Поваренное искусство и поварские приклады. - М.: ЗАО Центрполиграф, 2006
- 20.Румянцева Т. Кулинарная книга диабетика. —М.: ЗАО Центрполиграф, 2005
- Кипайкин В.А. Эпидемиология: Учебное пособие. Ростов н/Д.: Феникс, 2002
- 21.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». –М.: Изд-во «Омега-Л», 2008

Интернет-ресурсы

1. Электронного – библиотечная система - <https://www.book.ru/>
2. Электронная библиотечная система (ЭБС) «Университетская библиотека ONLINE» - https://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red