Согласовано
Директор ООО
«Комбинат питания «Октябрьский»
_____ Т.Ю.Абрамова
«31» 08 2026г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«31» 08 2026г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от «31» 08 2026г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

2026

Комплект оценочных средств ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» составлена на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 в соответствии в Федеральном государственном образовательном стандарте по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1565, «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016г № 44828, и приказа №747 от 17декабря декабря 2020 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

Организация – разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж Республика Башкортостан

Разработчик: преподаватель Ахметзянова З.Ф. _____

Общие положения

Контрольно оценочные средства (далее - КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля

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

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработан на основании нормативных документов:

- основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»;

- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

На изучение профессионального модуля ПМ 01 «Организация и ведение процессов

приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» учебным планом предусмотрено 272 часов, в том числе:

лекции – 108 часов;

практические занятия – 54 часов;

самостоятельная работа обучающихся – 6 часов.

Требования к результатам обучения:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

- правила составления заявок на продукты;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;

- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

- контроле хранения и расхода продуктов.

Обучающийся должен освоить **профессиональные и общие компетенции**:

- 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

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

Перечень видов контрольных заданий

Текущий контроль:

- устный и письменный опрос;
- практическое занятие;
- сообщение, доклад, защита рефератов;
- тестовые задания.

Промежуточный контроль:

- контрольные вопросы и тесты к экзамену.

Устный опрос проводится на аудиторных занятиях в форме опроса на семинарских и практических занятиях, лекциях.

Письменный опрос проводится в виде самостоятельной работы по отдельным темам курса, контрольной работы.

Устный и письменный опросы предполагают ответы обучающихся на соответствующие вопросы по изученным темам.

Критерии оценки знаний

Оценка знаний и умений обучающихся осуществляется по пятибалльной системе.

Результаты обучения должны соответствовать ФГОС СПО, общим задачам дисциплины и требованиям к её усвоению. При оценке следует учитывать следующие качественные показатели ответов:

1) глубина ответа – соответствие требуемым теоретическим обобщениям;

2) осознанность ответа – соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию;

3) полнота ответа – соответствие объему программы дисциплины.

При оценке учитывается число и характер ошибок – существенные или несущественные.

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа.

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа. К ним можно отнести оговорки и описки, допущенные по невнимательности.

Критерии оценки устного и письменного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале. Материал изложен литературным языком в определенной логической последовательности.

Оценка «4»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале. Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по замечанию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ не полный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

Тесты

Укажите цифровой код правильного ответа

1. **Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов и мяса:**

1 Жиловка и зачистка
2 Выделение крупнокусковых п/ф
3 Обмывание
4 Обсушивание
5 Обвалка отрубов
6 Удаление клейма
7 Деление на отруба
8 Транспортировка в горячий цех
9 Нарезка на полуфабрикаты

2. **Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:**

1 Нарезка п/ф
2 Очистка рыбы от чешуи
3 Размораживание рыбы
4 Транспортировка в горячий цех
5 Удаление плавников, головы
6 Потрошение, промывание

3. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

а) по степени усвояемости;
б) по химическому составу;
в) по минеральному составу.

4. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в клейкое вещество глютин.

5. Укажите проценты потерь, при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:

а) 5 -10%
б) 30-33%
в) 10-15%.

6. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом);
б) целиком;
в) разделывают на филе.

7. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь;
б) маринка;
в) ставрида.

8. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;
б) щука, навага, линь;
в) камбала, треска, сайда.

9. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

а) котлеты, биточки;
б) зразы, тельное;
в) тефтели, фрикадельки.

10. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

а) котлеты;
б) зразы;
в) тефтели.

11. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?
а) да;
б) нет.
12. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?
а) нет;
б) да.
13. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:
а) жарка
б) брезирование
в) термостатирование
г) пассерование
д) тушение
е) бланширование
ж) запекание
14. Укажите основные ткани мяса:
а) мышечная
б) костная
в) соединительная
г) соединяющая
д) жировая
е) красная
15. Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:
а) цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда;
б) цвет на поверхности и разрезах – ярко- красный с синим оттенком;
в) консистенция – твердая (при постукивании издает звук);
г) запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.
16. Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:
а) имеет на поверхности туши сухую корочку;
б) цвет: от белого до розового;
в) цвет: от бледно-розового до красного;
г) консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхность быстро выравнивается);
д) консистенция – рыхлая, (при надавливании пальцем поверхность не выравнивается).
17. Укажите способы размораживания мяса:
а) медленный способ;
б) быстрый способ;
в) в воде с добавлением соли.
18. Укажите причину, почему нельзя размораживать мясо в воде:
а) в воду переходят дубильные вещества;
б) в воду переходят растворимые пищевые вещества;
в) в воду переходят растворимые экстрактивные вещества;
г) в воду переходят нерастворимые пищевые вещества.
19. Дайте определение обвалки:
а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
б) отделение мякоти от костей.
20. Укажите использование частей мяса, содержащих мало соединительной ткани, по способу тепловой обработки:
а) для варки;
б) для жарки;
в) для тушения;
г) для запекания;
д) для припускания.
21. Укажите части мяса говядины в передней четвертине:

1 шейная часть;
2 лопаточная часть;
3 грудинка;
4 покромка;
5 толстый край;
6 тонкий край;
7 вырезка;
8 пашина;
9 верхний кусок тазобедренной части;
10 наружный кусок тазобедренной части;
11 боковой кусок тазобедренной части;
12 внутренний кусок тазобедренной части

22. Выберите правильный вариант ответа, чем отличается эскалоп от шницеля?

а) не панированный полуфабрикат;
б) нарезают из безкостной части корейки;
в) натуральный порционный полуфабрикат;
г) нарезают из тазобедренной части свинины;

23. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

а) лопаточную;
б) тазобедренную;
в) вырезку;
г) грудинку.

24. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

а) рубленая масса без особенностей;
б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;
в) добавляется хлеб;
г) добавляется сливочное масло.

25. Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?

а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выпрессовывая воду;
б) превращается в глютин — растворяется в горячей воде;
в) полностью разрушается.

26. От чего зависит продолжительность размягчения мяса?

а) от стойкости коллагена к воздействию тепла;
б) от количества коллагена в разных частях мяса;
в) от первичной подготовки полуфабрикатов.

27. Укажите натуральные полуфабрикаты из говядины:

а) мясо духовое
б) бифштекс
в) филе
г) лангет
д) антрекот
е) шницель
ж) ромштекс

28. Укажите натуральные полуфабрикаты из свинины:

а) шницель
б) котлеты натуральные
в) котлеты отбивные
г) эскалоп
д) плов
е) рагу

29. Укажите порционные полуфабрикаты из баранины:

а) шашлык по-карски
б) шашлык по-кавказски
в) каре ягненка
г) котлеты натуральные

30. Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:
а) бефстроганов
б) поджарка
в) гуляш
г) рагу
д) пилав
е) плов
ж) азу
31. Установите последовательность механической обработки сельскохозяйственной птицы.
1 Размораживают на воздухе при температуре 8-15 °С.
2 Отрубают голову.
3 Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
4 Крылья отрубают по локтевой сустав.
5 Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
6 Опаливают.
7 Натирают мукой или отрубями.
8 Отрубают ноги на 1-2 см ниже заплюсневого сустава.
9 Тушку промывают.
10 Кожу отгибают и шею отрубают по последний шейный позвонок.
11 Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
12 Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной кости
32. Как размораживают птицу?
а) на воздухе; б) в воде;
в) комбинированным способом.
33. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:
а) в «кармашек»;
б) в «мешочек»;
в) клювиком.
34. Какова цель заправки птицы?
а) придать ей компактную форму;
б) ускорить процесс тепловой обработки;
в) удобнее нарезать на порционные куски.
35. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?
а) ножки;
б) крылышки;
в) грудки.
36. Какие полуфабрикаты готовятся из филе птицы?
а) котлеты «по-киевски»;
б) шницель «по-столичному»;
в) котлеты «Поварские».
37. Укажите виды рыб используемые для фарширования:
а) сом, новага, щука
б) щука, судак, карп
в) судак, треска, окунь
38. Назовите осетровые породы рыб:
а) семга, стерлядь, горбуша
б) камбала, палтус, осетр
в) осетр, стерлядь, белуга
39. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?
а) сом, зубатка, угольная, камбала;
б) судак, сом, сабля;
в) нототения, треска, хек.
40. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 - 30 с и быстро перекладывают в холодную воду?

а) линь;
б) камбала;
в) судак.

41. Какое тесто готовится для полуфабриката «Рыба в тесте»?

а) темпура;
б) заварное;
в) кляр.

42. При подготовке поросенка для тепловой обработки необходимо:

а) замариновать поросенка
б) замочить поросенка в холодной воде
в) у поросёнка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость
г) при наличии щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде

43. Укажите признаки доброкачественности тушек ягнят:

а) Мышцы хорошо развиты, бёдра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно.
б) Мясо должно быть пронизано толстыми жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой пленкой.
в) Различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 месяцев) и нежно розовое мясо откормленных ягнят (до 12 месяцев).
г) На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают, имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте.
д) Масса туши не менее 3 кг.
е) Ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделёнными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделёнными почками и околопочечным жиром.
ж) Туши должны быть свежими, без посторонних запахов.
з) Поверхность от розово-молочного до розового с красным оттенком, жир белый.

44. Укажите экзотические виды рыб:

а) тунец, палтус, камбала
б) дорада, сибас, черная треска
в) ледяная рыба, форель, ставрида

45. Решите задачу:

Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г;
% отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%
Ответ: _____.

46. Родиной блюда Карпаччо, является :

а) Австрия
б) Франция
в) Италия
г) Швейцария

47. Укажите термическое состояние мяса:

а) парное, остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное;
б) парное, охлажденное, оттаявшее;
в) парное, охлаждённое, отеплённое, замороженное, оттаявшее
г) горяче-парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

48. Дефростация мяса обеспечивает: …

а) удобство приготовления полуфабрикатов;
б) улучшение вкусовых качеств мяса;
в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
г) обеззараживание поверхности мяса.

49. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины:

а) жарка целиком, порционным натуральным и мелкими кусками;
б) жарка панированным порционным и мелкими кусками, тушение крупным и порционным

кусками;
в) тушение крупным, порционным и мелкими кусками;

50. Укажите части туши свинины:

1 корейка
2 лопатка
3 грудинка
4 тазобедренная часть
5 вырезка
6 шея
7 покромка

51. Укажите проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории:

а) - 26.5%
б) - 14,8%
в) - 28,5 %

ЛИТЕРАТУРА

3 Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2021 – 400 с.
4 Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 240 с.
5 Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 160 с.
6 Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2021 – 208 с.
7 Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 112 с.
8 Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2021 – 288 с.
9 Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2019
10 Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2019 – 336 с.
11 Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 192 с.
12 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 64 с.
13 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 64 с.
14 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2019 – 512 с.
15 Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2 -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019 – 64 с.
16 Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
17 Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
18 Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
19 Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

Интернет-ресурсы:

1 http://art-cooking.ru
2 http://supercook.ru/russian/rus-28.html
3 www.chefs.ru
4 www.povarenok.ru
5 www.supercook.ru