

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласованно»
Руководитель МК
_____ Л.В. Блинкова
от «___» августа 2019 г.
Протокол № _____
«___» _____ 2019г

Утверждаю
Зам. директора поУПР
_____ С.В.Ситников
«___» августа 2019г.

Методические рекомендации
по выполнению письменной экзаменационной работы
по профессии 12901 Помощник кондитера.

Борское 2019г.

Методические рекомендации по выполнению письменной экзаменационной работы по профессии 12901 Помощник кондитера.

Организация-разработчик:
ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

Разработчик:
Видеркер Светлана Александровна- мастер производственного обучения.

Содержание

1. Пояснительная записка	стр. 4
2. Паспорт методических указаний	стр. 5
3. Требования к структуре содержания выпускной письменной экзаменационной работы	стр. 7
4. Общие требования к оформлению Выпускной письменной квалификационной работы	стр. 8
5. Требования к содержанию письменной экзаменационной работы	стр. 11
6. Приложение № 1	стр. 14
7. Приложение № 2	стр. 16
8. Приложение № 3	стр. 17
9. Приложение № 4	стр. 18
10. Приложение № 5	стр. 19
11. Приложение № 6	стр. 20
12. Приложение № 7	стр. 21
13. Приложение № 8	стр. 22
14. Приложение № 9	стр. 23
15. Список использованной литературы	стр. 24

1. Пояснительная записка.

Выполнение ПЭР проводится в соответствии с положением о государственной итоговой аттестации выпускников учреждений профессионального образования и Профессиональным стандартам по данной профессии.

Письменная экзаменационная работа является самостоятельной работой обучающегося на заключительном этапе обучения. Её содержание и качество позволяют судить об уровне теоретических знаний и профессиональной подготовке выпускника.

Темы письменных экзаменационных работ разрабатываются преподавателем специальных дисциплин совместно с мастером производственного обучения, рассматриваются на методической комиссии техникума и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации обучающихся. Обязательные требования - соответствие тематики письменной экзаменационной работы содержанию одного или нескольким модулям Федеральных государственных образовательных стандартов по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии: 12901 Помощник кондитера.

Преподаватель специальных дисциплин является руководителем письменной экзаменационной работы. Обучающемуся предоставляется возможность выбора темы письменной экзаменационной работы из предложенного списка.

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса (краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, характеристики производственного процесса, а также включать выводы и использованная литература.

При проверке ПЭР преподаватель-рецензент должен отметить ошибки, допущенные в работе, и разъяснить их обучающемуся.

2. Паспорт методических указаний

Назначение:

1.1. Методические рекомендации предназначены для выполнения письменной экзаменационной работы, которая является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 12901 Помощник кондитера.

1.2. Письменная экзаменационная работа (ПЭР) - сжатое изложение информации по конкретной теме, определяемой ГБПОУ СО «Борский государственный техникум», она должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также объёму знаний, умений и навыков, предусмотренных Профессиональным стандартом по данной профессии.

1.3. Цель письменной экзаменационной работы:

Выпускная письменная экзаменационная работа является заключительным этапом обучения по профессии, выполняется с целью определения уровня сформированности как профессиональных умений, так и освоение общих (ключевых) компетенций:

- понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии;
- организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения;
- осуществление поиска информации, необходимой для эффективного выполнения.

В выпускной письменной экзаменационной работе должны быть отражены: знания различных техник и технологий выполнения работ, современные тенденции, умение анализировать и проявлять творческий подход при работе, навыки самостоятельной работы по интерпретации знаний в практическую деятельность.

1.4. Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса, охрана труда, при необходимости графическая часть.

1.5. Руководитель письменной экзаменационной работы:

- рекомендует обучающемуся необходимую основную справочную литературу;
- проводит систематические, предусмотренные расписанием, беседы с обучающимися и дает консультации по теме работы;
- проверяет выполнение работы по календарному графику;
- дает рецензию на выполненную письменную экзаменационную работу;

1.6. Письменная экзаменационная работа, выполненная обучающимися, представляется за 20-25 дней до дня предварительной защиты. После просмотра и одобрения письменная экзаменационная работа допускается к предварительной защите, а затем, согласно приказа, к основной защите.

1.7. После защиты письменная экзаменационная работа хранится в образовательном учреждении в течение 5 лет.

Требования к структуре содержания выпускной письменной экзаменационной работы

Титульный лист

Содержание:

Пояснительная записка.

Введение.

1. Товароведная характеристика сырья.
2. Технологическая часть.
 - 2.1. Технологические карты блюд. Технология приготовления блюд и изделий.
 - 2.2. Первичная обработка используемого сырья.
3. Контроль качество готовой продукции.
4. Правила оформления, отпуска, условия хранения и реализации готовой продукции.
5. Организация рабочих мест.
6. Санитарные требования к организации рабочих мест.
 - 6.1 Санитарные требования к оборудованию.
 - 6.2 Правила личной гигиены.
7. Техника безопасности и правила эксплуатации оборудования.
8. Экономическая часть.
 - 8.1. Меню.
 - 8.2. Калькуляционные карты, сводная ведомость блюд и изделий.

Заключение..

Список используемой литературы.

Приложения.

Защита выпускной письменной квалификационной работы

Практическая часть.

Выполнение технологического процесса в соответствии с темой ПЭР.

Общие требования к оформлению выпускной письменной квалификационной работы

- Четкость и логическая последовательность изложения материала;
- Краткость и точность формулировок, исключающих неоднозначность толкования;
- Конкретность изложения результатов выполненной работы;
- Обоснованность выводов, рекомендаций и предложений.

По объему ПЭР должна содержать 20-30 страниц печатного текста формата А - 4, который оформляется в соответствии с ГОСТом. В тексте пояснительной записки квалификационной работы не допускается:

- применять для одного и того же понятия различные термины;
- сокращать обозначения единиц физических величин, если они употребляются без цифр (допустимо только в таблицах и в расшифровке формул);
- применять индексы стандартов (ГОСТ, ОСТ, СТП) без регистрационного номера.

В тексте пояснительной записки могут быть нумерованные и маркированные списки. Рекомендуется использовать не более двух видов маркеров для маркированного списка и арабские цифры для нумерованного списка.

В тексте пояснительной записки могут использоваться следующие виды ссылок:

- ссылки на структурные элементы работы, таблицы, иллюстрации, формулы, уравнения, перечисления, приложения и т.п.;
- ссылки на документы (библиографические ссылки).

Текст должен быть машинописным. Нумерация страниц сквозная, производится арабскими цифрами в правом верхнем углу листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию, но номер на нем не проставляют и оформляют по форме (см. приложение)

Введение начинается с 3 страницы.

Машинописный текст:

- параметры страницы: левое поле – 25 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, правое – 15 мм.
- шрифт: Times New Roman; кегль – 14 для основного текста, 16 – для заголовков; абзацный отступ – 5 пунктов; межстрочный интервал – полуторный. Выравнивание текста по всей ширине страницы.

Расстояние между заголовками и текстом должно быть не менее двух интервалов. Расстояния между заголовками раздела и подраздела допускается делать в 1 интервал (при этом имеется в виду межстрочный полуторный интервал). Употребление общепринятых сокращений и написания знаков.

Заголовки разделов и подразделов, название глав располагаются по центру, в едином стиле, точка в конце не ставится, перенос слов и

подчеркивание в названии глав и разделов запрещается (шрифт 16, Ж). Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Заголовки разделов проекта (эскизный, технический, рабочий) начинают с новой страницы. Введение, главы основной части, заключение, библиографический список, приложения должны начинаться с новой страницы и иметь заголовки, напечатанные (написанные) прописными буквами. Заголовки структурных элементов текста следует располагать с абзаца строки без точки на конце, не подчеркивая.

К иллюстрациям относятся: рисунки, эскизы, чертежи, планы, графики, диаграммы и др. Использование иллюстраций целесообразно, когда они заменяют, дополняют, раскрывают или поясняют словесную информацию, содержащуюся в тексте.

Иллюстрации обозначают словом «Рис.» и нумеруют арабскими цифрами в пределах всего текста. Если в тексте только одна иллюстрация, то ее не нумеруют и слово «Рис.» не пишут.

Слово «Рис.», порядковый номер иллюстрации и ее название помещают под иллюстрацией; следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерации, расположенными под иллюстрациями. Например: «Рис.1», «Рис.2». Иллюстрации могут иметь наименования и пояснительные данные (подрисуночный текст): «Рис3. «Блюдо «Чахохбили», «Рис 5. Схема блюда..». Иллюстрации располагают непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации в тексте должны быть ссылки, например, (рис.1); при повторной ссылке – (см. рис.1).

При подготовке иллюстраций для пояснительной экзаменационной работы можно посоветовать следующее:

- графики и диаграммы лучше создавать с помощью программы MS Excel;
- для разработки структурных схем удобно использовать программу MS Organization Chart (организационные диаграммы), которая входит в пакет MS Office 95 и др.;
- простые рисунки и схемы можно набирать в любом графическом редакторе, например, в Paint в среде Windows 95 и др.

Таблицы представляют собой форму организации материала, позволяющую систематизировать и сократить текст, обеспечить обзорность и наглядность информации. Каждая таблица должна иметь заголовок, точно и кратко отражающий ее содержание. Точка в конце заголовка таблицы не ставится. Заголовок таблицы помещают над ней по центру.

Таблицы нумеруются арабскими цифрами в пределах всего текста или в каждом разделе, сквозной нумерацией. Слово «Таблица № 1» и ее порядковый номер помещают в правом верхнем углу над названием таблицы, и указывается один раз над заголовком таблицы. При расположении таблицы на нескольких страницах пишут: «продолжение таблицы №... Если в тексте имеется только одна таблица, то ее не нумеруют и слово «Таблица» не пишут. Над окончанием таблицы пишут: «Окончание табл. 2».

Таблицы в зависимости от их размера располагают после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, а при необходимости – в приложении.

Все иллюстрации, рисунки, таблицы включают в общую нумерацию листов

Примечания и сноски к таблицам должны быть напечатаны непосредственно под соответствующей таблицей, текстом, графическим материалом. В печатных работах их печатают более мелким шрифтом, чем основной текст. Сноски к цифрам в таблице обозначаются только звездочками. Примечание обозначается словом «Примечание». Если в тексте необходимо сделать несколько примечаний, то их нумеруют по порядку арабскими цифрами:

«Примечание:1. _____

2. _____»

Если примечание одно, после слова «Примечание» ставится знак «—»; одно примечание не нумеруют.

Все приложения (иллюстрации, рисунки, таблицы) не включают в общую нумерацию листов.

Требования к содержанию письменной экзаменационной работы

Содержание (1 страница печатного текста)

Введение (1-2 страницы печатного текста).

Введение - это краткое и сжатое изложение основных идей экзаменационной работы. Поставленные цели и задачи должны соответствовать выбранной теме.

Основная часть (20-25 страниц печатного текста) содержит изложение сущности информации по теме. Здесь даётся анализ выпускной практической квалификационной работы по профессии. По профессиям, квалификация по которым не может быть определена путём выполнения конкретной практической работы – описанием определённых действий, которые будут проверяться на рабочем месте при проведении итоговой аттестации по темам, утверждённым образовательным учреждением.

Заключение (1-2 страницы печатного текста).

Здесь дается резюме, формулируются выводы из всего сказанного.

Список используемой литературы (1 страница печатного текста)

помещается в письменной экзаменационной работе после заключения. Он позволяет автору документально подтвердить достоверность и точность приводимых в тексте заимствований: таблиц, иллюстраций, формул, фактов, текстов и других документов, на основе которых выполнялась письменная экзаменационная работа.

Список использованных источников и литературы является простейшим библиографическим пособием, поэтому каждый документ, включенный в список, должен быть описан в соответствии с требованиями Государственных стандартов. Библиографическое описание источников дается полно, с указанием авторов, названия, издательства, года издания, числа страниц. Оформление ссылки зависит от вида источника. Рекомендуется следующее заглавие списка: «Список используемой литературы». Если в список включается только то, что анализировалось в обзоре и использовалось в виде заимствований в тексте, выбирается первый вариант заглавия – «Список используемой литературы».

Расположение литературы в алфавитном порядке. Расположения материала библиографические записи дают в алфавите фамилий авторов или первого слова заглавий книг и статей, если автор не указан. Автор-однофамильцев дают в алфавите их инициалов. Труды одного автора в хронологическом порядке изданий.

Графическая часть

Если включена графическая часть то рекомендуется следующая структура приложения: 1 лист –схема, 2 лист – технологическая карта; 3 лист – фото и т. д. Допускается выполнять схему на одном листе со спецификацией. Схемы и технологические карты подписываются преподавателями.

Графическая часть оформляется в том случае, если результат практической части письменной экзаменационной работы должен быть представлен в

печатном виде (буклет, плакат, открытка, рекламное поле, макет периодического издания).

3.10. Рецензия

На проверенную письменную экзаменационную работу преподаватель в обязательном порядке пишет рецензию, где указываются конкретные замечания, даются рекомендации по её доработке и предстоящей защите. Рецензирует работу преподаватель, ведущий основные предметы профессионального блока, на последнем чистом листе письменной экзаменационной работы. В рецензии отмечается полнота раскрытия темы; наличие графической, иллюстративной части; самостоятельность подхода автора к раскрытию темы; использование специальной, технической, научно-популярной литературы, периодических изданий, краткость, аккуратность исполнения, отсутствие грамматических и стилистических ошибок. В рецензии преподаватель указывает «допущена к защите» или «не допущена к защите». Текст рецензии доводится до обучающегося.

4. Критерии оценки письменной экзаменационной работы

Содержание работы:

- актуальность содержания поставленной проблеме;
- логика изложения;
- объем использованной литературы;
- аргументация;
- наличие выводов;
- последовательность изложения материала;
- соответствие материала плану работы;
- проявление творчества и глубина проработки и изложения материала.

Стиль:

- соответствие языка письменной экзаменационной работы научному стилю изложения;
- соблюдение правил грамматики.

Оформление работы:

- оформление текста, схем, рисунков согласно требованиям;
- оформление ссылок на литературу в соответствии с ГОСТом;
- правила применения и оформления цитат.

Таким образом, письменная экзаменационная работа имеет следующую структуру:

Введение.

Основная часть:

1. Товароведная характеристика сырья.
2. Технологическая часть.
 - 2.1. Технологические карты блюд. Технология приготовления блюд и изделий.
 - 2.2. Первичная обработка используемого сырья.
3. Контроль качество готовой продукции.
4. Правила оформления, отпуска, условия хранения и реализации готовой продукции.
5. Организация рабочих мест.

- 6. Санитарные требования к организации рабочих мест.
- 6.1 Санитарные требования к оборудованию.
- 6.2 Правила личной гигиены.
- 7. Техника безопасности и правила эксплуатации оборудования.
- 8. Экономическая часть.
- 8.1. Меню.
- 8.2. Калькуляционные карты, сводная ведомость блюд и изделий.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложение.

Оценка «5» - «отлично» ставится, при условии,

- полное соответствие структуры и содержания ПЭР выданному заданию руководителя, а также требованиям по ее подготовке, правилам оформления;
- точное использование профессиональной терминологии и логически правильное изложение материала ПЭР;
- полное и глубокое владение отечественной литературой по теме ПЭР;
- высокий уровень обобщения материала, наличие самостоятельно полученных результатов, имеющих существенную теоретическую и практическую значимость.

Оценка «4» - «хорошо» ставится, при условии:

- если есть не существенные замечания по оформлению работы;
- если работа сдана не в установленные сроки.

Оценка «3» - «удовлетворительно» ставится, при условии:

- если отдельные вопросы работы, не изложены или изложены поверхностно, без достаточного теоретического обоснования; неверные расчеты в практической части;
- если в освещении отдельных, даже не основных положений работы содержатся теоретически неправильные определения либо неточности, которые свидетельствуют о пробелах в теоретических знаниях;
- если работа сдана не в установленные сроки или после доработки; с замечаниями.

Оценка «2» - «неудовлетворительно», ставится, при условии:

- если в ней содержатся грубые теоретические ошибки и поверхностное освещение основных разделов ПЭР, отсутствие практической части.

Приложение № 1

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Борский государственный техникум»

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

На тему: «(указать выбранную тему)».

Профессия: 12901 Помощник кондитера.

Выполнил: обучающийся:... курса, группы

.....

(Ф.И.О.)

Руководитель ПЭР.....

(Ф.И.О.)

«Допущен к защите»

«__» «_____» 2020г.

Зам. директора по УПР

_____ Ситников С.В.

«Согласовано»

Руководитель предприятия

«__» «_____» 2020г.

Проверил:

(Подпись)

(Ф,И,О)

«__» «_____» 2020 г.

Приложение № 2

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Борский государственный техникум»

«Утверждаю»

Зам. директора по УПР

С.В.Ситников

« ___ » _____ 2019г.

ЗАДАНИЕ НА ПИСЬМЕННУЮ ЭКЗАМЕНАЦИОННУЮ РАБОТУ

I. Исполнитель работы _____

(Ф.И.О)

обучающийся группы № _____

(код профессии и название профессии)

Преподаватель _____

(Ф.И.О)

II. Тема

работы _____

III. Содержание работы:

- 1.
- 2.
- 3....

IV. Обязательная литература, которая может быть использована

обучающимся при
выполнении работы:

- 1.
- 2.
- 3.

V. Порядок выполнения письменной экзаменационной работы

- 1.
- 2.
3.

5. Сдать ПЭР на предварительную проверку к « ___ » _____ 20 __ г.

6. Сделать исправления по замечаниям (руководителем ПЭР)

« ___ » _____ 20 __ г.

Руководитель ПЭР _____

(Ф.И.О.)

Задание выдано « ___ » _____ 20 __ г.

подпись

Задание принято « ___ » _____ 20 __ г.

подпись

Содержание

Введение.

Основная часть:

1. Товароведная характеристика сырья.

2. Технологическая часть.

2.1. Технологические карты блюд. Технология приготовления блюд и изделий.

2.2. Первичная обработка используемого сырья.

3. Контроль качество готовой продукции.

4. Правила оформления, отпуска, условия хранения и реализации готовой продукции.

5. Организация рабочих мест.

6. Санитарные требования к организации рабочих мест.

6.1 Санитарные требования к оборудованию.

6.2 Правила личной гигиены.

7. Техника безопасности и правила эксплуатации оборудования.

8. Экономическая часть.

8.1. Меню.

8.2. Калькуляционные карты, сводная ведомость блюд и изделий.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения.

ОТЗЫВ
руководителя письменной экзаменационной работы (ПЭР)

На письменную экзаменационную работу обучающегося

(Ф.И.О., № группы, код название профессии)

на тему: _____

(полное название в соответствии с утвержденным заданием)

Соответствие структуры и содержания теме и заданию на письменную
экзаменационную работу

Оценка раскрытия теоретических аспектов темы:

Обоснованность и практическая значимость предложений и рекомендаций,
сделанных в ПЭР:

Организация работы обучающегося над ПЭР (самостоятельность,
ответственность, умение организовать свой труд и др.)

Оформление ПЭР:

Общее заключение по ПЭР и предполагаемая оценка: _____

Руководитель ПЭР _____

(Ф.И.О., должность) (подпись)

Дата « _____ » _____ 20__ г.

Приложение № 5

План – график
выполнения письменной экзаменационной работы

Обучающийся _____

Тема письменной экзаменационной работы _____

<u>Разделы разработки</u>	<u>Сроки выполнения</u>	<u>Вид отчетности</u>	<u>Отметка о выполнении</u>
«Введение»	20.01.20		
«Основная часть»	1.02.20		
«Технологическая» часть	11.02.20		
«Экономическая» часть»	29.02.20		
«Охрана труда»	11.03.20		
«Заключение»	15.04.20		
«Список использованной литературы»	15.04.20		
«Графическая часть»	13.05.20		

Дата

Подпись обучающегося

Дата

Подпись руководителя

Приложение № 6

Пояснительная записка

письменная экзаменационная работа должна содержать:

Введение.

Основная часть:

1. Товароведная характеристика сырья.
2. Технологическая часть.
 - 2.1. Технологические карты блюд. Технология приготовления блюд и изделий.
 - 2.2. Первичная обработка используемого сырья.
3. Контроль качество готовой продукции.
4. Правила оформления, отпуска, условия хранения и реализации готовой продукции.
5. Организация рабочих мест.
6. Санитарные требования к организации рабочих мест.
 - 6.1 Санитарные требования к оборудованию.
 - 6.2 Правила личной гигиены.
7. Техника безопасности и правила эксплуатации оборудования.
8. Экономическая часть.
 - 8.1. Меню.
 - 8.2. Калькуляционные карты, сводная ведомость блюд и изделий.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложение.

Приложение № 7

При защите ПЭР необходимо обучающемуся на ГИА иметь:

- дневник производственной практики;
- производственную характеристику;
- ученический наряд.

При работе ГАК в аудитории должны находиться следующая документация:

журналы т/о, п/о; сводная ведомость; зачетные книжки; протоколы к ГИА;. Графики по работе с ПЭР; Профессиональный стандарт; Характеристика профессии согласно ОК-01694 (разрядная сетка 3)

Заключение

о выпускной практической квалификационной работе

Составлено _____ 20__ года о том, что обучающийся (ся)
ГБПОУ СО «Борский государственный техникум» _____
группы № 13 12901 Помощник кондитера.

выполнил (а) выпускную практическую квалификационную работу согласно заданию

(содержание задания)

Норма времени на изготовление одного изделия (выполнение одной единицы услуги) по технологическому процессу _____ часов.

Фактически затрачено на изготовление одного изделия (выполнение одной единицы услуги) _____ часов.

Оценка за выпускную практическую квалификационную работу

Выполненная работа соответствует уровню квалификации:

Помощник кондитера_3 разряда по профессии 12901 Помощник кондитера
Руководитель выпускной практической квалификационной работы

_____ / *Видеркер С.А.* /

(подпись)

Ф.И.О.

Члены комиссии: _____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

Список использованной литературы:

1. Харченко Н.Э. Х227 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко - 9-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2016. - 512 с.
ISBN 978-5-4468-2827-2
2. Соколова Е.И. С594 Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова - 2-е изд. стер. – М: Издательский центр «Академия», 2016. - 288 с., (16) с. цв. ил.
ISBN 978-5-4468-2826-5
3. Семиряжко Т.Г. С306 Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семиряжко, М.Ю., Дерюгина. - 4-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 208 с.
ISBN 978-5-7695-8521-0
4. Дубровская Н.И. Д797 Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 240 с.
ISBN 978-5-4468-1073-4
5. Качурина Т.А. К 309 Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина - 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 176 с.
ISBN 978-5-4468-1057-4
6. Дубровская Н.И. Д797 Технология приготовления мучных кондитерских изделий: раб. Тетрадь: в 2 ч. – Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 5-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 112 с. ISBN 978-5-4468-2905-4
7. Дубровская Н.И. Д797 Технология приготовления мучных кондитерских изделий: раб. Тетрадь: в 2 ч. – Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 5-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 112 с. ISBN 978-5-4468-2906-4
8. Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 48 с. ISBN 978-5-4468-1262-2
8. Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 64 с. ISBN 978-5-4468-1263-9
10. Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 3: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.

образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 48 с. ISBN 978-5-4468-1539-5

11. Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 4: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 48 с. ISBN 978-5-4468-1540-1