

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
"Тайшетский промышленно-технологический техникум"

Методические указания
по выполнению самостоятельных работ
к профессиональному модулю
ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента
основной образовательной программы (ОП)
по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер

Методические указания по выполнению самостоятельной работы по профессиональному модулю ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области "Тайшетский промышленно-технологический техникум".

Разработчик: Шалаева С.А. преподаватель ГБПОУ ИО "Тайшетского промышленно-технологического техникума".

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла, протокол № 9 от 31 мая 2018г.

Председатель комиссии



Мусифулина М.Ш.

Темы самостоятельных работ при изучении профессионального модуля
 ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
 кулинарных изделий разнообразного ассортимента

№	Форма работы	Тема	Количество часов
1	Работа обучающихся с конспектами и с дополнительной литературой	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2
2	Работа с дополнительной литературой с нормативной и технологической документацией	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2
3	Работа с дополнительной литературой	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2
4	Реферат	Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.	4
5	Заполнение таблицы	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	4
6	Решение задач	Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	2
7	Презентация	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	2
	итого		18

Пояснительная записка

Программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09. и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, вес измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

знать:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Данная методическая разработка предназначена для выполнения самостоятельной работы студентами. Самостоятельная работа подразумевает получение и закрепление знаний по некоторым вопросам программы. Знания, полученные при самостоятельном изучении вопросов некоторых тем, позволяют студентам расширить кругозор, кроме этого самостоятельное восприятие материала по профессиональному модулю позволяет воспитать в сознании студента необходимость работы со специализированной литературой.

Самостоятельная работа студентов представляет собой теоретические и практические задания, выполняется в виде конспекта, схем по предлагаемой тематике. Приветствуется выполнение заданий, не предусмотренных в данной методразработке, самостоятельно изучаемые материалы могут быть зачтены и учтены в выставлении оценок по итогам семестра. Выполнение заданий по самостоятельной работе является обязательным, которые проверяются как отчетный материал студента.

Методическая разработка содержит материалы помогающие сориентироваться для выполнения самостоятельной работы и список рекомендуемой литературы.

На самостоятельную работу отводится 18 часов

Указания к выполнению СР

Выполнение задания следует излагать подробно и аккуратно.

После получения проверенной преподавателем работы студент должен в этой же тетради исправить все отмеченные ошибки и недочеты. Вносить исправления в сам текст работы после ее проверки запрещается.

Оценивание индивидуальных образовательных достижений по результатам выполнения СР производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Самостоятельная работа № 1

По теме: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).

Задание: Составление конспекта по теме.

Составление конспекта — представляет собой вид самостоятельной работы студента по созданию краткой информационной структуры, обобщающей и отражающей суть материала лекции, темы учебника. Конспект призван выделить главные объекты изучения, дать им краткую характеристику, используя символы, отразить связь с другими элементами. Основная цель конспекта — облегчить запоминание. Конспект — это наилучшая форма подготовки к ответу и в процессе ответа. Затраты времени при составлении опорного конспекта зависят от сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

Роль преподавателя: помочь в выборе главных и дополнительных элементов темы; консультировать при затруднениях; периодически предоставлять возможность апробирования эффективности конспекта в рамках занятия.

Роль студента: изучить материалы темы, выбрать главное и второстепенное; установить логическую связь между элементами темы; представить характеристику элементов в краткой форме; выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы; оформить работу и предоставить в установленный срок. Критерии оценки: соответствие содержания теме; правильная структурированность информации; наличие логической связи изложенной информации; соответствие оформления требованиям; аккуратность и грамотность изложения; работа сдана в срок.

Самостоятельная работа №2

По теме: Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой

Задание: Подготовить компьютерную презентацию, дать краткую характеристику основным нормативным документам на предприятии общественного питания.

1. ГОСТы,
2. САНПины,
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Указать название документа, назначение, содержание

Самостоятельная работа №3

По теме: Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

Разработка компьютерных презентаций по тематике преподавателя. (Соусы к блюдам из мяса, рыбы, птицы)

Задание: подготовить презентацию «Приготовление соуса.....»

(самостоятельный выбор с пошаговым выполнением технологических операций.

Указать варианты использования выбранного соуса и требования к качеству).

Изучение конспекта

Подготовка к практическим занятиям

Самостоятельная работа №4

По теме: Сбор и анализ информации по современным видам оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, по новым кулинарным технологиям, рецептурам, используемым для приготовления, оформления и реализации холодных соусов из различных источников, включая Internet.

Задание: подготовить презентацию по теме «Новые кулинарные технологии, новые виды сырья и их технологические свойства, используемые для приготовления, оформления и реализации соусов к холодным блюдам и закускам»

(Описать на конкретных примерах новые кулинарные технологии, виды сырья и их технологические свойства, используемые для приготовления, оформления и реализации соусов для холодной кулинарной продукции, указать их название,

назначение, представить фотографии сырья, готовых соусов или отдельных технологических операций по их приготовлению)

Самостоятельная работа №5

Тема: Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Задание. Используя учебную литературу, сборник технологических нормативов и электронные ресурсы заполнить таблицы 1, 2 по теме «Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов».

Цель: научиться выбирать пряности и приправы к блюдам, а также, при отпуске выбирать посуду и столовые приборы к блюдам из овощей и грибов.

Таблица 1 – Соответствие приправ и пряностей к блюдам

Блюда по виду сырья	Приправы	Пряности
Овощные		
Рыбные		
Мясные		

Таблица 2 – Подача овощных блюд

Овощные блюда в зависимости от способа тепловой обработки	Посуда для подачи	Столовые приборы
Отварные овощи с соусом		
Запеченные овощи		
Тушеные овощи		
Жареные овощи		

Формат выполнения: заполнение таблиц

Критерии оценки: уровень усвоения учебного материала, умение обучающегося использовать теоретические знания при заполнении таблиц, оформление материала в соответствии с требованиями

Контроль выполнения: сдача таблиц в электронном виде

№ п/п	Требования к оцениванию	Соответствие/ Несоответствие
1	Степень заполнения таблиц 1,2 и правильность ответов на поставленные вопросы	15
	Степень заполнения таблиц 1,2 недостаточна, имеются два, три неправильные ответа	6
2	Соблюдение требований к оформлению таблиц 1,2.	15
	Частичное соблюдение требований к оформлению таблиц 1,2.	6
3	Присутствует оригинальность оформления	5
	Частичное присутствие оригинальности	3

	оформления	
--	------------	--

Оценка:

32-35 баллов – «5»;

15 баллов – «3»

16-32 балла – «4»;

Менее 15 баллов – «2».

Методические рекомендации по заполнению таблицы 1:

Используя учебную литературу, сборники рецептур, сборники технологических нормативов выясните, что относится к пряностям, а что к приправам. Затем, с помощью литературы, интернета или других дополнительных источников определите какие приправы и пряности можно использовать при приготовлении овощных, рыбных, мясных блюд. Внесите определенные вами данные в таблицу в соответствующую колонку.

Пряности – это высушенные продукты растительного происхождения.

Приправа – это вещества, используемые для приготовления и улучшения вкуса блюд, напитков, выпекаемых изделий и сладостей.

Пример:

Блюда по виду сырья	Приправы	Пряности
Овощные	Майонез, уксус, растительное масло, маслины, оливки, каперсы, хрен столовый, горчица столовая и т.д.	Мускатный орех, тмин, базилик, укроп, чабер, тимьян, черный перец, лавровый лист, петрушка, перец красный, эстрагон, майоран и т.д.
Рыбные		
Мясные		

Методические рекомендации по заполнению таблицы 2:

Используя учебную литературу, интернет или другую дополнительную литературу заполните пустые колонки таблицы следуя примеру приведенному ниже.

Для этого, сначала выпишите посуду, используемую при подаче овощных блюд, затем столовые приборы. Распределите посуду и столовые приборы сначала для блюд из отварных овощей с соусом, затем для блюд из запеченных овощей и т.д. Внесите определенные вами данные в таблицу в соответствующие колонки.

Пример:

Посуда - тарелка порционная, сковорода порционная, соусник, баранчик, горшочек, кокотница, салатник и т.д.

Столовые приборы – прибор столовый (ложка, вилка, нож); прибор закусочный (вилка, нож); вилка для салата; ложка для салата; ложка для соуса; щипцы для саржи и т.д.

Овощные блюда в зависимости от способа тепловой обработки	Посуда для подачи	Столовые приборы
Отварные овощи с соусом	Тарелка порционная, баранчик, соусник и т.д.	Прибор закусочный (вилка, нож), ложка для соуса, щипцы для спаржи и т.д.
Запеченные овощи		
Тушеные овощи		
Жареные овощи		

Самостоятельная работа № 6

По теме: Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.

Расчет отходов овощей, при механической кулинарной обработке.

Цель работы: научиться находить нормы отходов при обработке овощей.

Отходы быстро портятся, поэтому их нужно сразу перерабатывать. Из отходов картофеля получают крахмал (крахмалоотстойник).

Из очисток свеклы приготавливают свекольный настой, для подкрашивания борщей, ботву для приготовления свекольника. Стебли петрушки, сельдерея, укропа для варки бульона и соусов. Кочерыжки белокочанной капусты для приготовления салата, борщей, щей. Нормы отходов приведены в таблице

Вид овощей	Количество отходов ,%	Вид овощей	Количество отходов ,%
Брюссельская капуста на стебле	75	Морковь с ботвой молодая	50
Кабачки без кожицы	20	Морковь с 1 сентября по 31 декабря	20
Капуста белокочанная	20	Морковь с 1 января	25
Капуста краснокочанная	22	Огурцы свежие неочищенные	5

Капуста цветная	48	Огурцы соленые очищенные	20
Капуста кольраби	35	Перец, подготовленный для фарширования	25
Капуста савойская	22	Ревень	25
Капуста квашенная	30	Редис красный с ботвой	37
Картофель молодой до 1 сентября	20	Салат – латук, кресс	28
Картофель 1 сентября по 31 октября	25	Свекла с 1 сентября по 31 декабря	20
Картофель 1 ноября по 31 декабря	30	Свекла с 1 января	25
Картофель 1 января по 28 (29) февраля	35	Стручковая фасоль	10
Картофель 1 марта	40	Тыква	30
Лук репчатый	16	Шпинат	26
Лук зеленый	20	Щавель	24

Задание: с помощью таблицы определите количество отходов овощей.

1. Рассчитайте, сколько очищенного картофеля можно получить из 30 кг в мае?

2. Рассчитайте, сколько очищенной моркови можно получить из 150 кг в сентябре?

3.Рассчитайте, сколько очищенной капусты цветной можно получить из 150 кг ?

4.Рассчитайте, сколько очищенной свеклы можно получить из 30 кг в марте?

5.Рассчитайте, сколько очищенного лука репчатого можно получить из 10 кг?

6.Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля в августе и марте.

7.Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре и марте?

8. Определить количество отходов при обработке 40 кг кабачков для фарширования.

9.Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта?

Самостоятельная работа № 7

Тема: Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела

Задание: Составление компьютерной презентации — это более простой вид графического способа отображения информации. Целью этой работы является развитие умения студента выделять главные элементы, устанавливать между ними соотношение, отслеживать ход развития, изменения какого-либо процесса, явления, соотношения каких-либо величин и т. д. Второстепенные детали описательного характера опускаются. Рисунки носят чаще схематичный характер. В них выделяются и обозначаются общие элементы, их топографическое соотношение. Рисунком может быть отображение действия, что способствует наглядности и, соответственно, лучшему запоминанию алгоритма. Схемы и рисунки широко используются в заданиях на практических занятиях в разделе самостоятельной работы. Эти задания могут даваться всем студентам как обязательные для подготовки к практическим занятиям.

Затраты времени на составление схем зависят от объема информации и ее сложности.

Роль преподавателя:

- конкретизировать задание, уточнить цель;
- проверить исполнение и оценить в контексте задания.

Роль студента:

- изучить информацию по теме;
- создать тематическую схему, иллюстрацию, график, диаграмму;
- представить на контроль в установленный срок. Критерии оценки:
- соответствие содержания теме;
- правильная структурированность информации;
- наличие логической связи изложенной информации;
- аккуратность выполнения работы;
- творческий подход к выполнению задания;
- работа сдана в срок

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы**

Основные источники:

- Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
- Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
- Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
- Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
- Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
- В.М. Калинина Охрана труда в организации питания Москва Издательский центр «Академия» 2018г.
- В.М.Калинина Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
- И.П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
- И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
- Л.З. Шильман Технологические процессы предприятия питания Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
- Л.З. Шильман Технология кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

М.В.Володина, Т.А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок сложного ассортимента Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

Т.А. Качуринва Метрология и стандартизация Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление

Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

В.М. Калинина Охрана труда в организации питания Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

В.М.Калинина Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

И.П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

Л.З. Шильман Технологические процессы предприятия питания Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

Л.З. Шильман Технология кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

М.В.Володина, Т.А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок сложного ассортимента Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

Т.А. Качуринва Метрология и стандартизация Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

