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

Методические указания

по выполнению самостоятельных работ

к профессиональному модулю
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
рабочей программы (РП)

по профессии СПО

43.01.09. Повар, кондитер

2018

Методические указания по выполнению самостоятельной работы по профессиональному модулю ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 ТПТТ

Рецензент:

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

№	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).	4
2	Работа с дополнительной литературой с нормативной и технологической документацией	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	4
3	Работа с дополнительной литературой	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	4
4	Составление технологических схем	Составление технологических схем приготовление салатов. Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Их обоснование.	4
5	Подготовка сообщений	Подготовить сообщение по теме « Современные направления в приготовлении бутербродов ,ассортимент»	4
6	Творческий проект	Выполнить творческую работу по теме: «Особенности приготовления салатов региональных и салатов различных кухонь мира.»	4
	итого		24

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

.

Пояснительная записка

Программа профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку
знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, вес измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителям.

Самостоятельная работа №1

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

Задание: Составить глоссарий на тему «Приготовление холодных блюд и закусок» следующих понятий: Маслины, Оливки; Канапе; Винегрет; Бутерброд; Тартинка; Тарталетки; Сыры; Сэндвичи; Студень; Паштеты; Ролмопс; Бутерброд; Балык; Карбонад; Заливное; Салат-коктейль.

Глосса́рий (лат. *glossarium* — «собрание глосс») словарь узкоспециализированных терминов в какой-либо отрасли знаний с толкованием, иногда переводом на другой язык, комментариями и примерами.

Формат выполнения: таблица.

Критерии оценки: раскрытие содержания вышеуказанных терминов, выполнение требований к содержанию (см.ниже).

Контроль выполнения: сдача готовой таблицы.

№ п/п	Требования к оцениванию	Соответствие/ несоответствие
1.	Степень заполнения таблицы и правильность ответов на поставленные вопросы	10 4
2.	Соблюдение требований к оформлению таблицы	5 3
3.	Присутствует оригинальность оформления Частичное присутствие оригинальности офор-ния	5 3
4.	Использованы рисунки, фото в полном объеме использованы рисунки, фото не в полном объеме	5 3
5.	Глоссарий в виде таблицы занимает 3 страницы Объём глоссария более 3 страниц	3 2

Оценка:

32-33 балла – «5»; 15-20 баллов – «3»

21-31 балла – «4»; Менее 15 баллов – «2».

Методические указания по выполнению задания для самостоятельной работы: используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

1 колонка - наименование термина, рисунки;

2 колонка - понятие о значении термина;

3 колонка - приведите кулинарное использование, рисунки, фото блюд.

Наименование терминов	Значение терминов	Кулинарное использование, рисунки, фото блюд
1	2	3

Маслины	Масли́на (лат. Olea) — род вечнозелёных деревьев и кустарников семейства Маслиновые (Oleaceae), известный прежде всего одним видом — Olea europaea (Маслина европейская, или Маслина культурная, или Оливковое дерево), широко культивируемым с древности масличным растением. Одной из основных характеристик маслин является их калибр. Калибр — это количество плодов в килограмме сухого веса: чем меньше калибр, тем крупнее плоды. Обычно калибр указан на дне баночки и написан через дробь. Например: 140/180 означает, что в одном килограмме — не менее 140 и не более 180 плодов. Маслины — продукт полезный и питательный. В них содержится около ста активных веществ (преобладают витамины E, A и C). В мякоти — до 50–75% жиров, сахар, белки, пектины, зольные вещества. Регулярное употребление маслин хорошо сказывается на работе пищеварительных органов и печени.	 Маслины собирают зелёными. В процессе приготовления маслины приобретают чёрный цвет. Происходит это за счет того, что на определенной стадии производства рассол, где находятся плоды, насыщают кислородом. Маслины, в отличие от оливок, представлены с косточкой или без косточки, но не фаршированные. По мнению специалистов, маслины не терпят никаких вкусовых сочетаний. Маслины употребляются в пищу в качестве самостоятельной закуски, используются для приготовления салатов, супов, мясных блюд. Способствуют усвоению пищи. Маслины хорошо сочетаются с белыми и розовыми винами, используются для приготовления коктейлей.
Оливки		
Канапе		
и т.д.		

Самостоятельная работа № 2.

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

Задание 1. Создать слайд презентацию на тему «Приготовление бутербродов. Способы сервировки и варианты оформления». Выполнить работу по представленному алгоритму.

Задание 2. Создать слайд презентацию на тему «Приготовление гастрономических продуктов порциями. Способы сервировки и варианты оформления». Выполнить работу по представленному алгоритму. Допускается дублирование объекта работы.

Технология приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: холодные бутерброды открытые и закрытые, горячие бутерброды (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях), рыбные порционные гастрономические продукты, мясные порционные гастрономические продукты, масло сливочное порциями, сыр порциями.

Самостоятельная работа№3

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

Задание: Создать слайд презентацию на тему «Приготовление салатов. Способы сервировки и варианты оформления». Выполнить работу по представленному алгоритму. Допускается дублирование объекта работы.

Технология приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата «Цезарь», винегрета, сельди под «шубой», салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты; коктейль-салатов, фруктовых салатов.

Самостоятельная работа№4

Тема: Составление технологических схем приготовление салатов. Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Их обоснование. Используя учебную литературу и сборник технологических нормативов составить технологические схемы блюд: «Салат-коктейль с ветчиной и сыром», «Курица сациви».

Цель: усвоить последовательность технологических операций при приготовлении салата-коктейля с ветчиной и сыром, курицы сациви. Получить навыки составления технологической схемы.

Формат выполнения: составление технологических схем приготовления салата-коктейля с ветчиной и сыром; курицы сациви.

Критерии оценки: уровень усвоения учебного материала, умение обучающегося использовать теоретические знания при составлении технологических схем, оформление материала в соответствии с требованиями (см. ниже).
Контроль выполнения: сдача технологических схем в электронном виде.

№ п/п	Требования к оцениванию	Соответствие/ Несоответствие
1.	Схема построена в логической последовательности Логика построения отсутствует	10 4
2.	Схема располагается малыми логическими блоками Схема располагается абстрактно	5 3
3.	Присутствует оригинальность в построении схемы Оригинальность в построении схемы отсутствует	5 3
4.	Соблюдение требований к построению технологической схемы	5 3

Оценка:
24-25 баллов – «5»;
23-19 баллов – «4»;
14-18 баллов – «3»
Менее 13 баллов – «2».

Методические указания по составлению технологической схемы:
Используя, учебную литературу и электронные ресурсы составьте технологические схемы приготовления салата-коктейля с ветчиной и сыром, курицы сациви (пример технологической схемы приготовления котлетной массы)
Прочитать внимательно текст рецептуры
Выписать все компоненты для приготовления котлетной массы
Определить последовательность в технологическом процессе каждого ингредиента и напротив, поставить цифру, соответствующую порядку описания технологического процесса.

Огурцы соленые 3
Помидоры свежие 6
Листья салата 4
Майонез 5
Отварной картофель 2
Отварное мясо 1
Вареные яйца 7
Маслины 8
Креветки 8

Выписать в одну строку ингредиенты в порядке возрастания по цифрам и обвести каждый в прямоугольник;

Отварное мясо	Отварной картофель	Огурцы соленые	Листья салата	Майонез	Помидоры свежие	Варены е яйца	Маслины, креветки

Для построения технологической схемы открываем окно «вставка», затем окно фигуры, подбираем необходимые прямоугольники и стрелки. Каждый прием обвести в прямоугольник и с помощью стрелок указать последовательность технологического процесса по операциям, следуя рецептуре приготовления. В итоге получаем технологическую схему приготовления блюда.

<u>Самостоятельная работа № 5.</u>

Тема: Подготовить сообщение по теме « Современные направления в приготовлении бутербродов, ассортимент»

Задание. Подготовить сообщение

Вопросы к теме:

1. Какие пищевые вещества содержатся в сладких блюдах?
2. Какими продуктами можно повысить калорийность сладких блюд?
3. Чем можно улучшить вкусовые качества блюд?
4. Дайте классификацию сладких блюд
5. Как подразделяются сладкие блюда по температуре подачи?

Цель: изучить виды желированных блюд, их характеристику.

Вопросы к теме:

1. Назовите ассортимент желированных сладких блюд?
2. Какие желирующие вещества используют для приготовления сладких блюд?
3. Заполните таблицу, указав технологические показатели в зависимости от вида киселей

показатель	кисели		
	жидкие	средней густоты	густые
Количество крахмала (г) на 1 кг			
Кулинарное использование			
Посуда для отпуска			

4. Составьте схему приготовления киселя из яблок
5. Почему кисели не рекомендуется варить в большой емкости?
6. Составьте схему приготовления желе апельсинового

Критерии оценки: раскрытие содержания темы, выполнение требований к содержанию (см.ниже).

Контроль выполнения: сдача готового сообщения

№ п/п	Требования к оцениванию	Соответствие/ Несоответствие
1	Содержание вопроса отражено полно Содержание вопроса отражено не полно	5 3
2	Содержание отражено в логической последовательности Логика содержания отсутствует	5 2
3	Весь материал располагается малыми логическими блоками Материал располагается абстрактно	5 3
4	Присутствует оригинальность	5
5	Использованы схемы, таблицы, рисунки	5
6	Каждый малый блок связан с другими блоками Связь между блоками нарушена	3 2
7	Опорный конспект занимает 3 полных страницы Объём ОК выходят за рамки страницы.	2 1

Оценка:
30 баллов – «5»; 16-23 баллов – «3»
24-29 баллов – «4»; Менее 15 баллов – «2».

Методические указания по выполнению задания для составления сообщения.
Сообщение – это развернутый план Вашего предстоящего ответа на теоретический вопрос. Он призван помочь Вам последовательно изложить тему, а преподавателю лучше понимать Вас и следить за логикой Вашего ответа.
Правильно составленное сообщение должно содержать все то, что в процессе ответа Вы намереваетесь рассказать.

Основные требования к содержанию сообщению:
Полнота – это означает, что в нем должно быть отражено все содержание вопроса.
Логически обоснованная последовательность изложения.
Основные требования к форме записи сообщения:
Лаконичность. Сообщение должно быть минимальным, чтобы его можно было воспроизвести за 6 – 8 минут. По объему он должно составлять примерно один полный лист.
Структурность. Весь материал должен располагаться малыми логическими блоками, т.е. должен содержать несколько отдельных пунктов, обозначенных номерами или строчными пробелами.
Акцентирование. Для лучшего запоминания основного смысла сообщения, главную идею опорного конспекта выделяют рамками различных цветов, различным шрифтом, различным расположением слов (по вертикали, по диагонали).
Унификация. При составлении сообщения используются определённые аббревиатуры и условные знаки, часто повторяющиеся в курсе данного предмета.
Автономия. Каждый малый блок (абзац), наряду с логической связью с остальными, должен выражать законченную мысль, должен быть аккуратно оформлен (иметь привлекательный вид).
Оригинальность. Сообщение должно быть оригинальным по форме, структуре, графическому исполнению, благодаря чему, он лучше сохраняется в памяти.
Он должно быть наглядным и понятным не только Вам, но и преподавателю.
Взаимосвязь. Текст сообщения должен быть взаимосвязан с текстом учебника, что так же влияет на усвоение материала.
Примерный порядок составления сообщения.
Первичное ознакомление с материалом изучаемой темы по тексту учебника, сборника рецептур, дополнительной литературе.
Выделение главного в изучаемом материале, составление обычных кратких записей.
Подбор к данному тексту опорных сигналов в виде отдельных слов, определённых знаков, рисунков.
Продумывание схематического способа кодирования знаний, использование различного шрифта и построение технологических схем и т.д.
Составление сообщения.

Самостоятельная работа №6

Тема: Выполнить творческую работу (презентацию)по теме: «Особенности приготовления салатов региональных и салатов различных кухонь мира.»
Задание: Сделать слайд презентацию на тему «Приготовление холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки и варианты оформления». Выполнить работу по представленному алгоритму.
Технология приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: семги малосольной; рыбы отварной с хреном; рыбы заливной порциями; студня рыбного; рыбы под соусом майонез; жареной рыбы под маринадом; ассорти рыбного; ассорти мясного; языка отварного; ростбифа с гарниром; домашней птицы жареной с

гарниром; мяса заливного порциями, заливного из курицы; филе птицы под майонезом; сациви из курицы; студня мясного, студня из субпродуктов.
Алгоритм выполнения заданий 2,3,4,5,6
Слайд №1 Титульный лист
Слайд №2 Ингредиенты
Слайд№3 Оборудование для приготовления холодных блюд и закусок
Слайд№4 Инвентарь для приготовления холодных блюд и закусок
Слайд №5 Пошаговое приготовление холодных блюд и закусок
Слайд № 6 Способы сервировки
Слайд №7 Варианты оформления для подачи холодных блюд и закусок.
Слайд № 8. Источники
Цель: Усвоить последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления.
Критерии оценки: раскрытие темы, выполнение всех рекомендаций по составлению презентации (см. ниже).
Контроль выполнения: сдача презентации в электронном виде, защита презентации.

Создание слайдов	Максимальное кол-во баллов
Титульный слайд с заголовком	5
Минимальное количество–10 слайдов	10
Использование дополнительных эффектов PowerPoint (смена слайдов, звук, графики)	5
Библиография	10
Использование эффектов анимации	15
Выводы, обоснованные с научной точки зрения, основанные на данных	10
Грамотное создание и сохранение документов в папке рабочих материалов	10
Текст хорошо написан и сформированные идеи ясно изложены и структурированы	15
Слайды представлены в логической последовательности	10
Эстетическое оформление презентации	10

Оценка:
«5» – 90-100 баллов; «3» – 50-60 баллов;
«4» – 70-60 баллов; «2» – менее 50 баллов
Методические рекомендации по составлению презентации
Содержание:
Мультимедийная презентация – это программа, которая может содержать текстовые материалы, фотографии, рисунки, слайд-шоу. Звуковое оформление и дикторское сопровождение, видеофрагменты и анимацию, трехмерную графику.
Презентация позволяет повысить успешность раскрытия темы с использованием демонстрационных средств.
Количество слайдов в презентации не ограничено.
Правила шрифтового оформления:
Для основного текста не рекомендуется использовать прописные буквы.

Шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета.

Правила выбора цветовой гаммы

Цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов.

Существуют не сочетаемые комбинации цветов.

Черный цвет имеет негативный (мрачный) подтекст.

Белый текст на черном фоне читается плохо (инверсия плохо читается).

Правила общей композиции

На полосе не должно быть больше семи значимых объектов, так как человек не в состоянии запомнить за один раз более семи пунктов чего-либо.

Логотип на полосе должен располагаться справа внизу (слева наверху и т. д.).

Логотип должен быть простой и лаконичной формы.

Дизайн должен быть простым, а текст — коротким.

Крупные объекты в составе любой композиции смотрятся довольно неважно. Аршинные буквы в заголовках, кнопки навигации высотой в 40 пикселей, верстка в одну колонку шириной в 600 точек, разделитель одного цвета, растянутый на весь экран — все это придает дизайну непрофессиональный вид.

Рекомендации по дизайну презентации

Чтобы презентация хорошо воспринималась слушателями и не вызывала отрицательных эмоций (подсознательных или вполне осознанных), необходимо соблюдать правила ее оформления.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Поэтому необходимо учитывать специфику комбинирования фрагментов информации различных типов. Кроме того, оформление и демонстрация каждого из перечисленных типов информации также подчиняется определенным правилам.

Текстовая информация

размер шрифта: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;

тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana, Times New Roman), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;

курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация

рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;

желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;

цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;

иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;

если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация

Анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории, допустимо применять 2-3 вида анимации для объектов и перехода слайдов.

Звук

звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;

необходимо выбрать оптимальную громкость, чтобы звук был слышен всем слушателям, но не был оглушительным;

если это фоновая музыка, то она должна не отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика. Чтобы все материалы слайда воспринимались целостно, и не возникало диссонанса между отдельными его фрагментами, необходимо учитывать общие правила оформления презентации.

Единое стилевое оформление

стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;

не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более 3 цветов и более 3 типов шрифта;

оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле;

Содержание и расположение информационных блоков на слайде

информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);

рекомендуемый размер одного информационного блока — не более 1/2 размера слайда;

желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;

ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;

информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки — слева направо;

наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;

логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

Защита презентаций

На выступление дается не более 5 минут. Выступление должно быть построено по закону рассказа, то есть краткое, слитное, логически обоснованное изложение своих мыслей по теме работы. В сообщении необходимо использовать профессиональную терминологию. В презентации отчетливо представить этапы приготовления блюд, полуфабрикатов и изделий: подготовка сырья к производству; приготовление полуфабрикатов, приготовление блюда при этом перечислить применение оборудования и инвентаря на каждом этапе; варианты оформления не мене 3 видов; сервировка. В конце следует отметить сложности при приготовлении данного блюда.

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.

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.

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. 1324-03Гигиенические 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:

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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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..