

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 и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

основной образовательной программы (ОП)

по профессии СПО

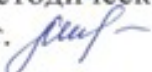
**43.01.09. Повар, кондитер**

Методические указания по выполнению самостоятельной работы по профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области "Тайшетского промышленно-технологического техникума".

Рассмотрена на заседании методической комиссии общеобразовательных дисциплин,  
протокол № 8 от 17.05.2017 г. 

Темы самостоятельных работ при изучении профессионального модуля ПМ 04  
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких  
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

№	Форма работы	Тема	Количество часов
1	Составить и разработать словарь (гlossарий),	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2
2	Составление технологической схемы	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2
3	Работа с дополнительной литературой	3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	2
4	Презентация по теме	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	2
5	Составление опорного конспекта	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2
6	Презентация по теме	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2
7	Составление опорного конспекта	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2
8	презентация	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	2
9	Презентация по теме	Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.	2
	итого		18

## **Пояснительная записка**

Программа профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09. ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

**ПК4.1.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

**ПК 4.2.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

**Уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

## Самостоятельная работа № 1

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

**Задание:** Составить и разработать словарь (глоссарий), кулинарное использование на тему «Приготовление сладких блюд и напитков» следующих понятий: желе; мусс; самбук; морс; кисель; пудинг; снежки; компот; квас; каркаде; мороженое; чай; кофе.

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

Цель: закрепление знаний узкоспециализированных терминов, развитие мыслительной деятельности

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 оформления	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 Объем 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

Желе	это прекрасный десерт с ягодами или кусочками фруктов, а из молочного и цветного желе получается полосатое лакомство	
и т.д.		

## Самостоятельная работа №2

**Тема:** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.

**Задание.** Составление технологической схемы: «Кисель из клюквы», желе из свежих ягод, желе из молока, мусс яблочный, самбук яблочный, крем ванильный из сметаны, «Шарлотка с яблоками».

**Цель:** усвоить последовательность технологических операций при приготовлении сладких блюд. Получить навыки составления технологической схемы.

**Критерии оценки:** соблюдение последовательности приготовления блюда

**Контроль выполнения:** сдача построенных технологических схем

№ 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»;

14-18 баллов – «3»

23-19 баллов – «4»;

Менее 13 баллов – «2».

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:** используя, учебную литературу и электронные ресурсы составьте технологические схемы на приготовление блюд (пример технологической схемы приготовления блюда кисель из свежих ягод)

1. Прочитать внимательно текст рецептуры

2. Выписать все компоненты для приготовления киселя из свежих ягод

3. Определить последовательность в технологическом процессе каждого ингредиента и напротив, поставить цифру, соответствующую порядку описания технологического процесса.

ягоды 1

вода 2

сок 3

мезга 4

сахар 5

крахмал 6

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

ягоды

вода

сок

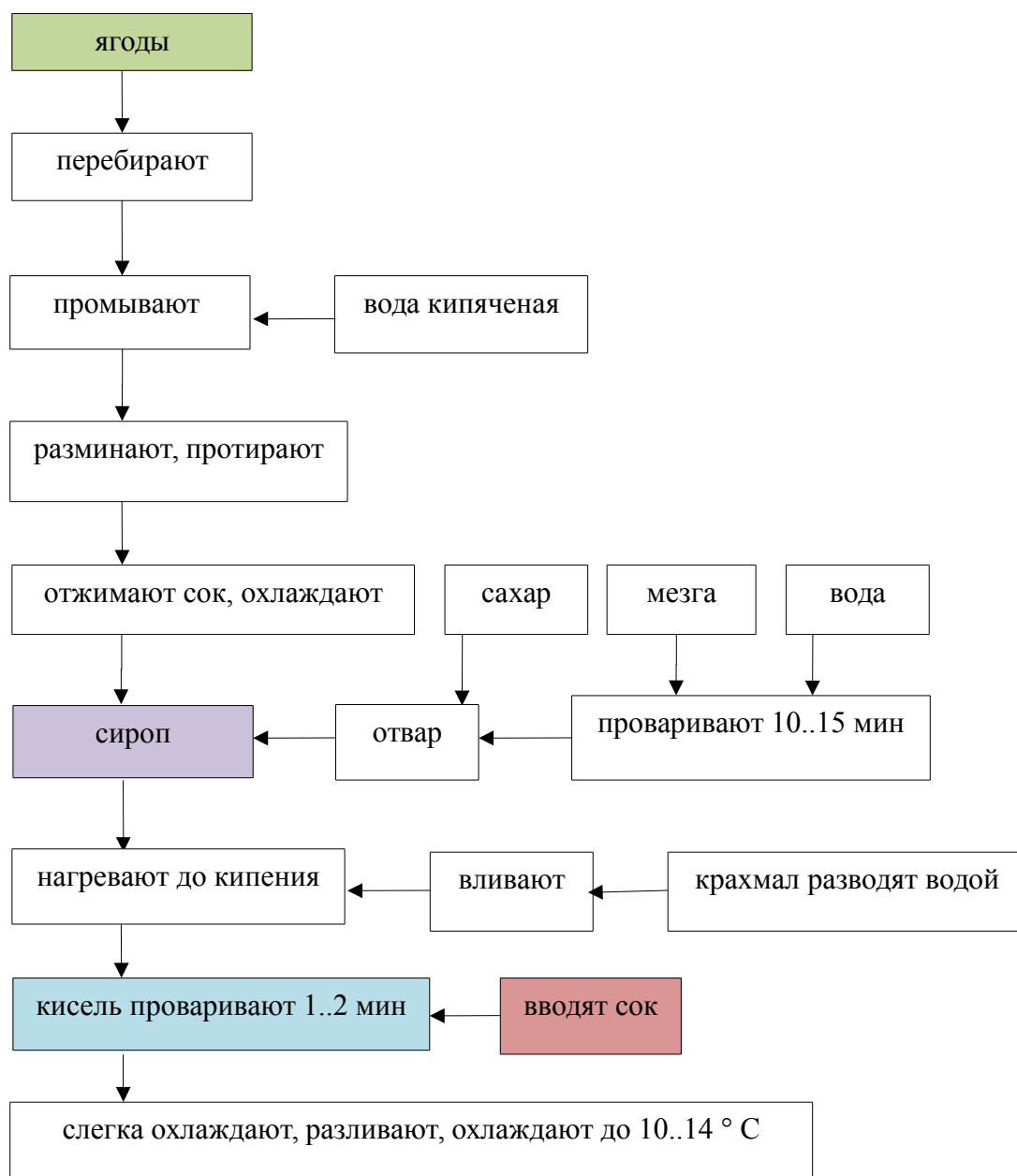
мезга

сахар

крахмал

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.

### Технологическая схема приготовления блюда кисель из свежих ягод



### Самостоятельная работа №3

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

**Задание:** указать последовательность технологических операций при приготовлении простых холодных сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления.

1. свежих фруктов натуральных;
2. фруктов на шпажках с йогуртом;
3. быстрозамороженных ягод и фруктов с взбитыми сливками;
4. лимона с сахаром;
5. компотов из: свежих плодов и ягод; из смеси сухофруктов; из консервированных фруктов; из быстрозамороженных фруктов и ягод;
6. киселя из свежих фруктов; из клюквы или брусники; из сухого полуфабриката промышленного производства;
7. яблок печеных с сахаром; бананов запеченных; яблок или ананасов, жаренных в кляре во фритюре;
8. мороженого порциями.

**Цель:** усвоить последовательность и правила подготовки простых холодных сладких блюд из вышеперечисленных продуктов. Получить навыки составления презентации.

**Критерии оценки:** раскрытие темы, выполнение всех рекомендаций по составлению презентации (см. ниже).

**Контроль выполнения:** сдача презентации в электронном виде

Создание слайдов	Максимальное кол-во баллов
Титульный слайд с заголовком	5
Минимальное количество–10 слайдов	10
Использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, графики)	5
Библиография	10
Использование эффектов анимации	15
Выводы, обоснованные с научной точки зрения	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

#### Самостоятельная работа № 4

**Тема:** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента

**Задание.** Составление технологической схемы: «Кисель из клюквы», желе из свежих ягод, желе из молока, мусс яблочный, самбук яблочный, крем ванильный из сметаны, «Шарлотка с яблоками».

**Цель:** усвоить последовательность технологических операций при приготовлении сладких блюд. Получить навыки составления технологической схемы.

**Срок выполнения:** 2 часа.

**Формат выполнения:** технологическая схема

**Критерии оценки:** соблюдение последовательности приготовления блюда

**Контроль выполнения:** сдача построенных технологических схем

№ 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

Методические указания по выполнению задания для самостоятельной работы: используя, учебную литературу и электронные ресурсы составьте технологические схемы на приготовление блюд (пример технологической схемы приготовления блюда кисель из свежих ягод)

1. Прочитать внимательно текст рецептуры

2. Выписать все компоненты для приготовления киселя из свежих ягод

3. Определить последовательность в технологическом процессе каждого ингредиента и напротив, поставить цифру, соответствующую порядку описания технологического процесса.

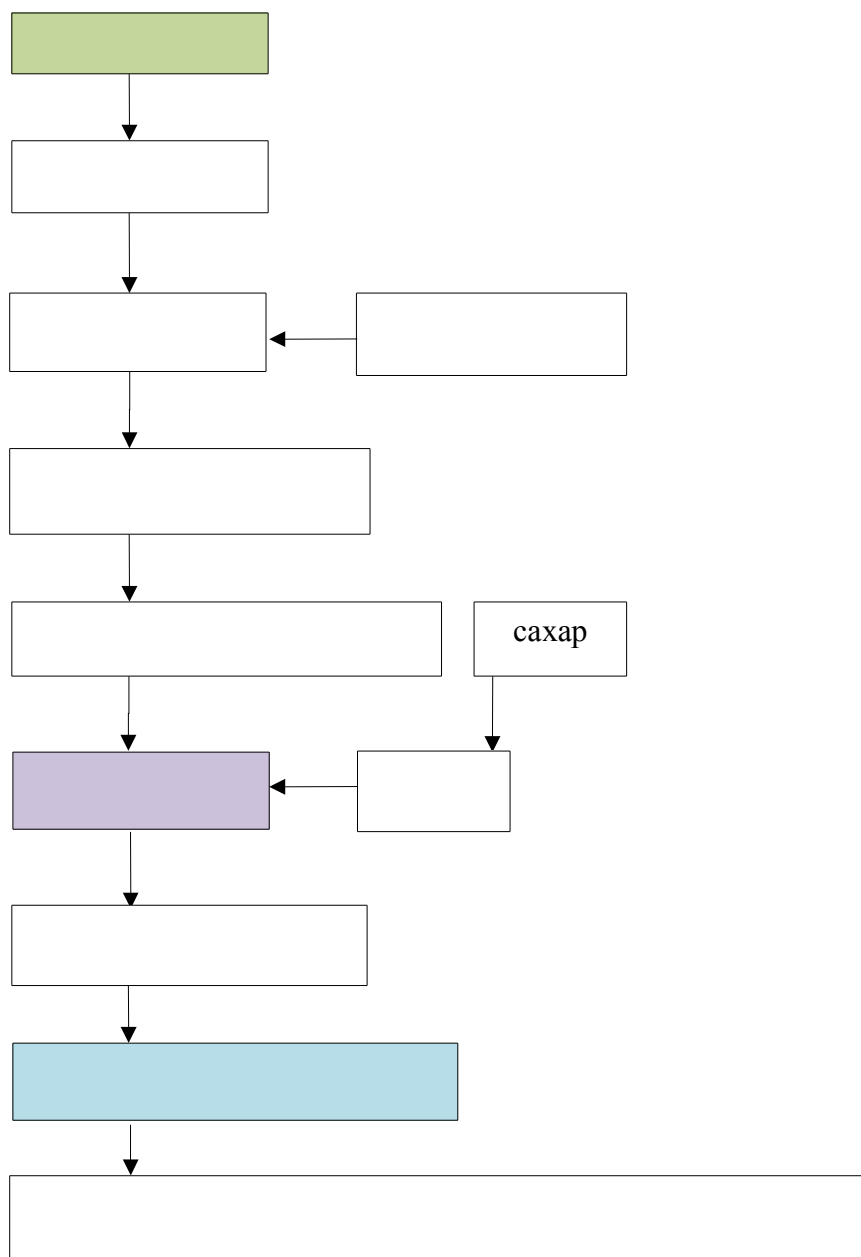
Выписать в одну строку ингредиенты в порядке возрастания по цифрам и обвести каждый в прямоугольник;

--	--	--	--	--	--

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.

### Технологическая схема приготовления блюда « Мусс яблочный»



### Самостоятельная работа № 5

**Тема:** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.

**Задание.** Составление опорного конспекта

Цель: изучить виды сладких блюд, их характеристику.

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 железированных блюд, их характеристику.

Вопросы к теме:

1. Назовите ассортимент железированных сладких блюд?
2. Какие железирующие 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

Формат выполнения: опорный конспект

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

Контроль выполнения: сдача готового опорного конспекта

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

Оценка:

30 баллов – «5»;

24-29 баллов – «4»;

16-23 баллов – «3»

Менее 15 баллов – «2».

Методические указания по выполнению задания для составления опорного конспекта. Опорный конспект – 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 составленный опорный конспект должен содержать все то, что в процессе ответа Вы намереваетесь рассказать.

Основные требования к содержанию опорного конспекта:

Полнота – это означает, что в нем должно быть отражено все содержание вопроса.

Логически обоснованная последовательность изложения.

Основные требования к форме записи опорного конспекта:

Лаконичность. Опорный конспект должен быть минимальным, чтобы его можно было воспроизвести за 6 – 8 минут. По объему он должен 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 опорного конспекта, главную идею опорного конспекта выделяют рамками различных цветов, различным шрифтом, различным расположением слов (по вертикали, по диагонали).

Унификация. При составлении опорного конспекта 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. Опорный конспект должен быть оригинален по форме, структуре, графическому исполнению, благодаря чему, он лучше сохраняется в памяти.

Он должен быть наглядным и понятным не только Вам, но и преподавателю.

Взаимосвязь. Текст опорного конспекта должен быть взаимосвязан с текстом учебника, что так же влияет на усвоение материала.

Примерный порядок составления опорного конспекта

Первичное ознакомление с материалом изучаемой темы по тексту учебника, сборника рецептов, 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 опорного конспекта.

## Самостоятельная работа № 6

**Тема:** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.

**Задание.** Составление технологической схемы: «Кисель из клюквы», желе из свежих ягод, желе из молока, мусс яблочный, самбук яблочный, крем ванильный из сметаны, «Шарлотка с яблоками».

Цель: усвоить последовательность технологических операций при приготовлении сладких блюд. Получить навыки составления технологической схемы.

Формат выполнения: технологическая схема

Критерии оценки: соблюдение последовательности приготовления блюда

Контроль выполнения: сдача построенных технологических схем

№ 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»;

14-18 баллов – «3»

23-19 баллов – «4»;

Менее 13 баллов – «2».

Методические указания по выполнению задания для самостоятельной работы: используя, учебную литературу и электронные ресурсы составьте технологические схемы на приготовление блюд (пример технологической схемы приготовления блюда кисель из свежих ягод)

1. Прочитать внимательно текст рецептуры

2. Выписать все компоненты для приготовления шарлотки с яблоками

3. Определить последовательность в технологическом процессе каждого ингредиента и напротив, поставить цифру, соответствующую порядку описания технологического процесса.

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

--	--	--	--	--	--

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.

Технологическая схема приготовления блюда шарлотка с яблоками

## Самостоятельная работа № 7

**Тема:** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

**Задание.** Указать режим тепловой обработки для фруктов и ягод при приготовлении компотов (яблоки, груши; айва с кожей; апельсины, мандарины; абрикосы, персики; сливы, вишня; черная, красная смородина). Указать дефекты приготовленного компота и причины их возникновения

**Цель:** усвоить последовательность и технологию приготовления компотов. Получить навыки составления презентации.

**Формат выполнения:** презентация по теме.

**Критерии оценки:** раскрытие темы, выполнение всех рекомендаций по составлению презентации (см. ниже).

**Контроль выполнения:** сдача презентации в электронном виде.

Создание слайдов	Максимальное кол-во баллов
Титульный слайд с заголовком	5
Минимальное количество–10 слайдов	10
Использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, графики)	5
Библиография	10
Использование эффектов анимации	15
Выводы, обоснованные с научной точки зрения	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

## Самостоятельная работа № 8

**Тема:** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела

**Задание.** Указать технологию приготовления способы приготовления простых горячих напитков (чая с сахаром, чая с лимоном, чая с молоком; кофе черного с сахаром, кофе с молоком, кофе из консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком», кофейного напитка, какао с молоком). Способы сервировки и варианты оформления

Цель: усвоить технологию приготовления простых горячих напитков, варианты оформления. Получить навыки составления презентации.

Формат выполнения: презентация по теме.

Критерии оценки: раскрытие темы, выполнение всех рекомендаций по составлению презентации (см. ниже).

Контроль выполнения: сдача презентации в электронном виде.

Создание слайдов	Максимальное кол-во баллов
Титульный слайд с заголовком	5
Минимальное количество–10 слайдов	10
Использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, графики)	5
Библиография	10
Использование эффектов анимации	15
Выводы, обоснованные с научной точки зрения	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

### Самостоятельная работа № 9

**Тема:** Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки

**Задание.** Используя учебную литературу и электронные ресурсы составить таблицу 1 и заполнить таблицу 2, 3.

Цель: изучить способы приготовления чая, кофе, какао варианты оформления.

Усвоить последовательность и технологию приготовления горячих блюд из творога.

Таблица 1 – Чай

виды чая	характеристика видов чая	технология приготовления чая	способы подачи чая

Таблица 2 – Кофе, какао, сбитень, шоколад

виды кофе	технология приготовления кофе черного	способы подачи кофе

наименование напитков	технология приготовления	способы подачи
какао, сбитень, шоколад		

Формат выполнения: заполнение таблиц

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

Контроль выполнения: сдача таблиц

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

Оценка:

32-35 баллов – «5»;

15 баллов – «3»

16-32 балла – «4»;

Менее 15 баллов – «2».

### Используемая литература:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария» М., «ACADEMA» 2012г
2. Ботов М.И. Елхина В. Д. Голованов О.М. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» М., «ACADEMA» 2011г
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»М., «ACADEMA» 2009г
4. Матюхина З.П. Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» М., «ACADEMA» 2011г
5. Похлебкин В.В. – Кулинарный словарь. – «Классики кулинарного искусства». – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2008г
6. Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, под редакцией Ф.Л. Марчука; Комитет Российской федерации по торговле, 1994г
7. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» М., «ACADEMA» 2010г
8. Журналы:  
«Секреты кулинарии», «Ресторатор», «Гастроном», «Шеф», «Питание и общество» «Трюфель», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости»,

### Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>



2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>