**РАССМОТРЕНО**

На заседании МК

общепрофессионального, общего гуманитарного,

социально-экономического, естественно- научного,

математического цикла

Протокол №1 от 30.08.2023 г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_Т.Ю. Бесчетвертева

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**по выполнению домашней контрольной работы**

**МДК 07.01. Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок**

**для студентов заочного отделения**

**специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Составила преподаватель **Инейкина Н.В.**

**Ульяновск, 2023 г.**

**Содержание:**

1. Пояснительная записка
2. Содержание междисциплинарного курса
3. Методические указания к выполнению домашней

контрольной работы

1. Задание контрольной работы по вариантам
2. Список рекомендуемой литературы
3. Вопросы к экзамену

**1.Пояснительная записка**

Методические указания и задания для выполнения домашней контрольной работы и внеаудиторной (самостоятельной) работы предназначены для обучающихся заочного отделения по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01. «Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок»

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности.

При самостоятельном изучении теоретического материала следует составлять конспекты, ответы на контрольные вопросы, технико – технологические карты, рефераты, презентации, используя указанную литературу, методические указания и другие источники информации. Целью закрепления теоретического материала и приобретения практического опыта программой предусмотрено выполнение практических заданий на аудиторных занятиях.

В процессе изучения дисциплины, обучающиеся заочного отделения должны выполнить одну домашнюю контрольную работу. Домашняя письменная контрольная работа (далее контрольная работа) по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01. «Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок» является формой контроля знаний и умений обучающихся заочного отделения. Выполнение контрольной работы обучающимися выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом техникума по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Выполнение обучающимися контрольной работы позволяет применить полученные знания и умения при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов.

Темы заданий контрольной работы разрабатываются в соответствии с рабочей программой по профессиональному модулю в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рассматриваются методической комиссией.

Аттестация по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01. Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок для обучающихся заочного отделения проводится в форме экзамена квалификационного. До экзамена допускаются обучающиеся, освоившие необходимый объем материала, выполнившие все аудиторные практические задания, имеющие зачтенную домашнюю контрольную работу, прошедшие учебную и производственную практику (по профилю специальности).

**2. СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА.**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;  приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  ведение расчетов с потребителями.  Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки  и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.\*\*  Демонстрация навыков планирования меню мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.\*\*  Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству мучных кондитерских изделий\*\*  Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.\*\* |
| уметь | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.  Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки  и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.\*\*  Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |

**3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ**

**ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.**

**1. Цели и задачи выполнения контрольной работы:**

Домашняя контрольная работа является обязательной формой межсессионного контроля самостоятельной работы обучающихся и отражает степень освоения материала по программе междисциплинарного курса. Её выполнение формирует учебно-исследовательские навыки, закрепляет умение самостоятельно работать с учебной литературой, помогает усвоению важных разделов курса.

**Порядок выбора варианта контрольной работы:**

Варианты контрольных работ выбираются обучающимся по последней цифре зачетной книжки.

1 вариант - последняя цифра - «1»

2 вариант - последняя цифра - «2»

3 вариант - последняя цифра - «3»

4 вариант - последняя цифра - «4»

5 вариант - последняя цифра - «5»

6 вариант - последняя цифра - «6»

7 вариант - последняя цифра - «7»

8 вариант - последняя цифра - «8»

9 вариант - последняя цифра - «9»

10 вариант - последняя цифра - «0»

**Подготовка контрольной работы включает в себя:**

-изучение междисциплинарного курса в объеме, установленном учебным планом , и в соответствии с программой курса;

-выбор варианта контрольной работы;

-ознакомление с заданием;

-составление плана;

-подбор и изучение литературы;

-выполнение и оформление работы.

**Требования к оформлению контрольной работы:**

Самостоятельность разработки темы на основе углубленного изучения учебной литературы.

Четкость и последовательность изложения материала в соответствии с самостоятельно составленным планом к контрольной работе, в текстовой части каждый вопрос плана должен быть выделен отдельно.

Наличие обобщений и выводов, сделанных на основе изучения литературы в целом.

Объем контрольной работы должен составлять не менее 7-8 печатных листов. Допускается увеличение объема работы на 20-30%.

Работы оформляются на одной стороне стандартного листа формата А-4 (210х297 мм) белой односортной бумаги.

Работа выполняется одним из двух способов: компьютерным или рукописным. При оформлении компьютерным способом – текст оформляется шрифтом Times New Roman, размер шрифта 12-14, межстрочный интервал – полуторный. При оформлении рукописным способом работа пишется разборчивым почерком черной пастой. Высота букв и цифр должна быть не менее 2,5 мм. Для пометок рецензента должны быть оставлены поля шириной 3-4 см.

Контрольная работа должна иметь общую нумерацию страниц. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами. Номера страниц проставляют в нижнем правом углу листа без точки в конце. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер станицы на нем не указывается. Таким образом, как правило, нумерация начинается со 2-ой страницы.

**Структура контрольной работы:**

Структура полностью оформленной контрольной работы включает в себя следующее:

-титульный лист;

-содержание;

-теоретическая часть;

-практическая часть;

-список литературы.

**Титульный лист** является первой страницей, оформляется по строго определенному образцу (приложение 1).

**В содержании** последовательно перечисляются все задания, пронумерованные согласно их размещению в работе, с обязательным указанием номеров страниц.

**Теоретическая часть.** В нее включается выполнение заданий согласно варианта контрольной работы.

**Практическая часть.** Составление технико-технологических карт.

**В список литературы** необходимо включить только те источники, которые непосредственно использовались студентом в работе.

В списке сообщается:

-фамилия, инициалы автора;

-название учебника или учебного пособия;

-сведения об издании;

-место издания;

-название издательства;

-год издания;

-объем - сведения о количестве страниц.

Порядок проверки и критерии оценивания контрольной работы:

Контрольная работа сдаётся на проверку до экзаменационной сессии или в первые 10 дней экзаменационной сессии, но не менее чем за 3 дня до промежуточной аттестации.

Преподаватель, в процессе работы обучающегося над контрольной работой, оказывает необходимые консультации.

Преподаватель осуществляет проверку работы и ее оценку. Результаты проверки отражаются в рецензии.

Получив положительную оценку «зачтено», обучающийся допускается к промежуточной аттестации. При оценке «не зачтено» - выполняет работу вновь с учетом замечаний преподавателя, указанных в работе. Вновь выполненную работу необходимо сдать для повторной проверки. Обучающиеся, не сдавшие работу в установленный срок или получившие неудовлетворительную оценку, к промежуточной аттестации не допускаются.

Контрольная работа оценивается оценкой **«зачтено»** или **«незачтено».**

* Оценкой **«зачтено»** оценивается контрольная работа, выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, оформленная в соответствии с требованиями.
* Оценкой **«зачтено с доработкой»** оценивается контрольная работа, выполненная в полном объеме, оформленная в соответствии с требованиями, но имеющая 1-2 ошибки.
* Оценкой **«не зачтено»** оценивается контрольная работа, в которой некоторые задания выполнены не полностью, допущены грубые ошибки, искажающие результат работы.

**4.Задание контрольной работы по вариантам**

**Вариант 1**

1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Приготовление бульонов и отваров. Экономное расходование сырья в процессе приготовления супов
2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов, оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд.
3. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.
4. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд, мороженого. Условия и сроки хранения готовых сладких блюд с учётом требований к безопасности готовой продукции

**Вариант 2**

1. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учётом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос
2. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Расчёт количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш, расчёт выхода каш. Приготовление изделий из каш. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.
4. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: (киселей, муссов, самбука, крема). Условия и сроки хранения готовых сладких блюд с учётом требований к безопасности готовой продукции

**Вариант 3**

1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.
2. Правила варки бобовых, макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий. Подбор соусов, порционирование, варианты оформления. Хранение готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий с учётом требований к безопасности готовой продукции. Создание и оптимизация рецептов блюд из круп, макаронных изделий, использование стандартных рецептов
3. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки хранения учётом требований к безопасности готовой продукции
4. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (горячего суфле, пудингов). Подбор сладких соусов.

**Вариант 4**

1. Особенности приготовления обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска.
2. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Подбор, подготовка ароматических веществ. Правила расчёта требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре.
3. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов.
4. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (шарлоток, штруделей). Подбор сладких соусов.

**Вариант 5**

1. Супы сладкие, молочные, диетические, вегетарианские, супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству. Создание и оптимизация рецептов супов, использование стандартных рецептов
2. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.
3. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов.
4. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (блинчиков, яблок в тесте). Подбор сладких соусов.

**Вариант 6**

1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание.
3. Классификация, ассортимент салатов из сырых и варёных овощей. Значение в питании. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска салатов из свежих и варёных овощей.
4. Рецептуры, технология приготовлеия, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (фламбированных фруктов, тирамиссу). Подбор сладких соусов.

**Вариант 7**

1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.
2. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без).
3. Ассортимент холодных закусок из грибов. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов. Требования к качеству, условия и роки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.
4. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежевыжатые соки, фруктово - ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас). Выбор посуды для отпуска.

**Вариант 8**

1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного, белого основного, грибного, молочного, сметанного и их производных. Создание и оптимизация рецептов соусов, использование стандартных рецептов

2. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

3. Ассортимент холодных закусок из мяса. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов. Требования к качеству, условия и роки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.

4. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе). Правила оформления и отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков на вынос. Условия и сроки хранения готовых напитков с учётом требований к безопасности готовой продукции.

**Вариант 9**

1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, сладких, на сливках, региональных, вегетарианских, диетических. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования соусов. Хранение готовых соусов с учётом требований к безопасности готовой продукции.
2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушёных, запечённых). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
3. Ассортимент холодных закусок из рыбы. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов. Требования к качеству, условия и роки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.
4. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков ( какао, горячий шоколад). Правила оформления и отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков на вынос. Условия и сроки хранения готовых напитков с учётом требований к безопасности готовой продукции.

**Вариант 10**

1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка к использованию пряностей, приправ. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом, жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование.

2. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

3. Ассортимент холодных закусок из птицы. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов. Требования к качеству, условия и роки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.

4. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар). Правила оформления и отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков на вынос. Условия и сроки хранения готовых напитков с учётом требований к безопасности готовой продукции.

**5. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. 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..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. 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.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. 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.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. 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:**

1. 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.
2. 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>.
3. 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
4. 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
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Дополнительные источники:**

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