**ГАПОУ НСО «НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ГРУПП: 309, 310**

**ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Новосибирск 2020

Методические рекомендации для выполнения практических заданий по учебные практики

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:

ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

Разработчики:

Домрачева Наталья Георгиевна -мастер производственного обучения;

Мельникова Марина Викторовна - мастер производственного обучения;

Пивоварова Ольга Ильинична - старший мастер

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе нормативных документов:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
* Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

Положение об итоговой аттестации, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения вида профессиональной деятельности( ВПД)

**ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:**

-закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

-приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

-ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;

-усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

1. **ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ:**
2. формирование умений и практического опыта по выполнению комплекса работ по приго­тов­лению пищи на предприятиях общественного питания;
3. воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
4. развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.
5. **МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ:**

 Практика базируется на освоении предметов общепрофессионального цикла:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных продуктов;

Техническое оснащение и организация рабочего места;

Экономические и правовые основы производственной деятельности; Безопасность жизнедеятельности.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

1. **ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:
	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 развитии |
| 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.09  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК .11  | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций
		Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | 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 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
|  |  |

**5.1.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| *Практический**опыт* | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 потребителями |
| *Умения* | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,творческого оформления и подачи холодных и горячих сладкихблюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числерегиональных;порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| *Знания* | Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования , производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил 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; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных игорячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

 **Практическая работа № 7**

Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения практической работы).

**Задание:** пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 30 порций блюда «Крем шоколадный ». Составить карту по структуре, предложенной СанПиН.

**Поэтапный план выполнения задания:**

**1. Ознакомление с заданием, планирование работы.**

1.1. Расчет технологической карты на блюдо указанное в задании.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** \_\_\_\_\_

Наименование блюда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сборник рецептур \_\_\_\_\_\_\_\_

Раскладка № \_\_\_\_\_\_\_

Выход блюда: \_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию  | Расход сырья на 30 порций  |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Способ приготовления:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Органолептические показатели:**

Внешний вид: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.2. Составление плана работы.

1.3. Подготовка внешнего вида в соответствии с требованиями СанПин к выполнению задания.

**2. Организация рабочего места.**

2.1 Подготовка рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2. 2 Выбор необходимого инвентаря и оборудования и подготовка его к эксплуатации.

2.3 Соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены.

**3. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов.**

3.1 Выбор сырья, оценка его по органолептическим показателям.

3.2 Взвешивание сырья в соответствии с расчетами (технологическая карта).

3.2 Первичная обработка сырья.

3.3 Приготовление полуфабриката.

3.3 Хранение полуфабриката до тепловой обработки.

**4. Приготовление и подача блюд.**

4.1 Тепловая обработка.

4.2 Проведение бракеража.

4.3 Порционирование и оформление блюд.

**Ответить на вопросы:**

* Составьте технологическую схему приготовления блюда «Крем шоколадный»
* Укажите правила подачи блюда «Крем шоколадный»
* Укажите срок реализации блюда «Крем шоколадный»
* Укажите температуру подачи блюда « Крем шоколадный»

 **Критерии оценки знаний и умений:**

 Приготовление «Крем шоколадный »

 **«Отлично»**

**1.**  Произведен расчет технологической карты в соответствии с полученными знаниями на указанное количество порций. Соблюдена последовательность технологических операций при приготовлении блюд (соответствует эталону технологических карт). Правила личной гигиены соответствуют Санпин.

**2.** Рабочее место соответствует санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям охраны труда (инструкции оборудования и требования санитарии и гигиены). Выполнен правильный подбор инвентаря и посуды в соответствии с маркировкой.

**3.** Правильно определено качество сырья по органолептическим показателям в соответствии с требованиями к качеству. Произведено правильное взвешивание сырья. Первичная обработка и хранение сырья выполнена в соответствии с нормативной документацией (сборник рецептур).

**4.** Тепловая обработка произведена в соответствии с технологией приготовления блюд «технологическая карта). Готовое блюдо соответствует выходу, требованиям к качеству, температуре подачи.

 **«Хорошо»**

Допускается незначительное замечание по внешнему виду блюда, не доведение блюд до вкуса.

 **«Удовлетворительно»**

Допускаются несколько незначительных замечаний по внешнему виду блюда, не доведение блюда до вкуса. Несоответствие температуры подачи блюд. Расчет технологической карты выполнен с подсказкой.

 **«Неудовлетворительно»**

Выход блюд не соответствует заданию. Нарушение технология приготовления блюд. Не соблюдены правила санитарии.

**Прислать видео отчет о проделанной работе мастеру производственного обучения в группу в контакте или на адрес электронной почты.**

**Консультации по телефону с 9.00до 15.00**

 **Практическая работа № 8**

Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения практической работы).

**Задание:** пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 20 порций блюда « Пудинг сахарный». Составить карту по структуре, предложенной СанПиН.

**Поэтапный план выполнения задания:**

**1. Ознакомление с заданием, планирование работы.**

1.1. Расчет технологической карты на блюдо указанное в задании.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** \_\_\_\_\_

Наименование блюда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сборник рецептур \_\_\_\_\_\_\_\_

Раскладка № \_\_\_\_\_\_\_

Выход блюда: \_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию  | Расход сырья на 20 порций |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Способ приготовления:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Органолептические показатели:**

Внешний вид: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.2. Составление плана работы.

1.3. Подготовка внешнего вида в соответствии с требованиями СанПин к выполнению задания.

**2. Организация рабочего места.**

2.1 Подготовка рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2. 2 Выбор необходимого инвентаря и оборудования и подготовка его к эксплуатации.

2.3 Соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены.

**3. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов.**

3.1 Выбор сырья, оценка его по органолептическим показателям.

3.2 Взвешивание сырья в соответствии с расчетами (технологическая карта).

3.2 Первичная обработка сырья.

3.3 Приготовление полуфабриката.

3.3 Хранение полуфабриката до тепловой обработки.

**4. Приготовление и подача блюд.**

4.1 Тепловая обработка.

4.2 Проведение бракеража.

4.3 Порционирование и оформление блюд.

Ответить на вопросы:

* Составьте технологическую схему приготовления блюда « Пудинг сахарный».
* Укажите температуру подачи блюда « Пудинг сахарный».
* Укажите срок реализации блюда « Пудинг сахарный».
* Укажите правила подачи блюда « Пудинг сахарный».

 **Критерии оценки знаний и умений:**

 Приготовление « Пудинг сахарный»

 **«Отлично»**

**1.**  Произведен расчет технологической карты в соответствии с полученными знаниями на указанное количество порций. Соблюдена последовательность технологических операций при приготовлении блюд. (соответствует эталону технологических карт). Правила личной гигиены соответствуют Санпин.

**2.** Рабочее место соответствует санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям охраны труда (инструкции оборудования и требования санитарии и гигиены). Выполнен правильный подбор инвентаря и посуды в соответствии с маркировкой.

**3.** Правильно определено качество сырья по органолептическим показателям в соответствии с требованиями к качеству. Произведено правильное взвешивание сырья. Первичная обработка и хранение сырья выполнена в соответствии с нормативной документацией (сборник рецептур).

**4.** Тепловая обработка произведена в соответствии с технологией приготовления блюд «технологическая карта). Готовое блюдо соответствует выходу, требованиям к качеству, температуре подачи.

 **«Хорошо»**

Допускается незначительное замечание по внешнему виду блюда, не доведение блюд до вкуса.

 **«Удовлетворительно»**

Допускаются несколько незначительных замечаний по внешнему виду блюда, не доведение блюда до вкуса. Несоответствие температуры подачи блюд. Расчет технологической карты выполнен с подсказкой.

 **«Неудовлетворительно»**

Выход блюд не соответствует заданию. Нарушение технология приготовления блюд. Не соблюдены правила санитарии.

**Прислать видео отчет о проделанной работе мастеру производственного обучения в группу в контакте или на адрес электронной почты**

**Консультации по телефону с 9.00до 15.00**

 **Практическая работа № 9**

Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения практической работы).

 **Задание:** пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 15порций блюда «Яблоки по-киевски ». Составить карты по структуре, предложенной СанПиН.

**Поэтапный план выполнения задания:**

**1. Ознакомление с заданием, планирование работы.**

1.1. Расчет технологической карты на блюдо указанное в задании.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** \_\_\_\_\_

Наименование блюда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сборник рецептур \_\_\_\_\_\_\_\_

Раскладка № \_\_\_\_\_\_\_

Выход блюда: \_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию  | Расход сырья на 15 порций  |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Способ приготовления:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Органолептические показатели:**

Внешний вид: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Составила: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.2. Составление плана работы.

1.3. Подготовка внешнего вида в соответствии с требованиями СанПин к выполнению задания.

**2. Организация рабочего места.**

2.1 Подготовка рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2. 2 Выбор необходимого инвентаря и оборудования и подготовка его к эксплуатации.

2.3 Соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены.

**3. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов.**

3.1 Выбор сырья, оценка его по органолептическим показателям.

3.2 Взвешивание сырья в соответствии с расчетами (технологическая карта).

3.2 Первичная обработка сырья.

3.3 Приготовление полуфабриката.

3.3 Хранение полуфабриката до тепловой обработки.

**4. Приготовление и подача блюд.**

4.1 Тепловая обработка.

4.2 Проведение бракеража.

4.3 Порционирование и оформление блюд.

**Ответить на вопросы:**

* Составьте технологическую схему приготовления блюда «Яблоки по-киевски »
* Укажите температуру подачи блюда «Яблоки по-киевски »
* Укажите правила подачи блюда «Яблоки по-киевски »
* Укажите срок реализации блюда «Яблоки по-киевски »

 **Критерии оценки знаний и умений:**

Приготовление «Яблоки по-киевски »

**«Отлично»**

**1.**  Произведен расчет технологической карты в соответствии с полученными знаниями на указанное количество порций. Соблюдена последовательность технологических операций при приготовлении блюд. (соответствует эталону технологических карт). Правила личной гигиены соответствуют Санпин.

**2.** Рабочее место соответствует санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям охраны труда (инструкции оборудования и требования санитарии и гигиены). Выполнен правильный подбор инвентаря и посуды в соответствии с маркировкой.

**3.** Правильно определено качество сырья по органолептическим показателям в соответствии с требованиями к качеству. Произведено правильное взвешивание сырья. Первичная обработка и хранение сырья выполнена в соответствии с нормативной документацией (сборник рецептур).

**4.** Тепловая обработка произведена в соответствии с технологией приготовления блюд «технологическая карта). Готовое блюдо соответствует выходу, требованиям к качеству, температуре подачи.

 **«Хорошо»**

Допускается незначительное замечание по внешнему виду блюда, не доведение блюд до вкуса.

 **«Удовлетворительно»**

Допускаются несколько незначительных замечаний по внешнему виду блюда, не доведение блюда до вкуса. Несоответствие температуры подачи блюд. Расчет технологической карты выполнен с подсказкой.

 **«Неудовлетворительно»**

Выход блюд не соответствует заданию. Нарушение технология приготовления блюд. Не соблюдены правила санитарии.

**Прислать видео отчет о проделанной работе мастеру производственного обучения в группу в контакте или на адрес электронной почты**

**Консультации по телефону с 9.00до 15.00**

 **Практическая работа № 10**

Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения практической работы).

 **Задание:** пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий рассчитать количество продуктов для приготовления 15 порций блюда «Суфле ореховое ». Составить карты по структуре, предложенной СанПиН.

**Поэтапный план выполнения задания:**

**1. Ознакомление с заданием, планирование работы.**

1.1. Расчет технологической карты на блюдо указанное в задании.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** \_\_\_\_\_

Наименование блюда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сборник рецептур \_\_\_\_\_\_\_\_

Раскладка № \_\_\_\_\_\_\_

Выход блюда: \_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию  | Расход сырья на 15 порций  |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Способ приготовления:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Органолептические показатели:**

Внешний вид: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.2. Составление плана работы.

1.3. Подготовка внешнего вида в соответствии с требованиями СанПин к выполнению задания.

**2. Организация рабочего места.**

2.1 Подготовка рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2. 2 Выбор необходимого инвентаря и оборудования и подготовка его к эксплуатации.

2.3 Соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены.

**3. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов.**

3.1 Выбор сырья, оценка его по органолептическим показателям.

3.2 Взвешивание сырья в соответствии с расчетами (технологическая карта).

3.2 Первичная обработка сырья.

3.3 Приготовление полуфабриката.

3.3 Хранение полуфабриката до тепловой обработки.

**4. Приготовление и подача блюд.**

4.1 Тепловая обработка.

4.2 Проведение бракеража.

4.3 Порционирование и оформление блюд.

**Ответить на вопросы:**

* Составьте технологическую схему приготовления блюда «Суфле ореховое »
* Укажите температуру подачи блюда «Суфле ореховое »
* Укажите правила подачи блюда «Суфле ореховое »
* Укажите срок реализации блюда «Суфле ореховое »

 **Критерии оценки знаний и умений:**

 Приготовление блюда «Суфле ореховое »

**«Отлично»**

**1.**  Произведен расчет технологической карты в соответствии с полученными знаниями на указанное количество порций. Соблюдена последовательность технологических операций при приготовлении блюд. ( соответствует эталону технологических карт). Правила личной гигиены соответствуют Санпин.

**2.** Рабочее место соответствует санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям охраны труда (инструкции оборудования и требования санитарии и гигиены). Выполнен правильный подбор инвентаря и посуды в соответствии с маркировкой.

**3.** Правильно определено качество сырья по органолептическим показателям в соответствии с требованиями к качеству. Произведено правильное взвешивание сырья. Первичная обработка и хранение сырья выполнена в соответствии с нормативной документацией (сборник рецептур).

**4.** Тепловая обработка произведена в соответствии с технологией приготовления блюд «технологическая карта). Готовое блюдо соответствует выходу, требованиям к качеству, температуре подачи.

 **«Хорошо»**

Допускается незначительное замечание по внешнему виду блюда, не доведение блюд до вкуса.

 **«Удовлетворительно»**

Допускаются несколько незначительных замечаний по внешнему виду блюда, не доведение блюда до вкуса. Несоответствие температуры подачи блюд. Расчет технологической карты выполнен с подсказкой.

 **«Неудовлетворительно»**

Выход блюд не соответствует заданию. Нарушение технология приготовления блюд. Не соблюдены правила санитарии.

**Прислать видео отчет о проделанной работе мастеру производственного обучения в группу в контакте или на адрес электронной почты**

**Консультации по телефону с 9.00до 15.00**

 **Практическая работа № 11**

Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения практической работы).

 **Задание:** пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий рассчитать количество продуктов для приготовления 10 порций блюда « Дынный сорбет» Составить карты по структуре, предложенной СанПиН.

**Поэтапный план выполнения задания:**

**1. Ознакомление с заданием, планирование работы.**

1.1. Расчет технологической карты на блюдо указанное в задании.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** \_\_\_\_\_

Наименование блюда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сборник рецептур \_\_\_\_\_\_\_\_

Раскладка № \_\_\_\_\_\_\_

Выход блюда: \_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию | Расход сырья на 10 порций  |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Способ приготовления:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Органолептические показатели:**

Внешний вид: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.2. Составление плана работы.

1.3. Подготовка внешнего вида в соответствии с требованиями СанПин к выполнению задания.

**2. Организация рабочего места.**

2.1 Подготовка рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2. 2 Выбор необходимого инвентаря и оборудования и подготовка его к эксплуатации.

2.3 Соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены.

**3. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов.**

3.1 Выбор сырья, оценка его по органолептическим показателям.

3.2 Взвешивание сырья в соответствии с расчетами (технологическая карта).

3.2 Первичная обработка сырья.

3.3 Приготовление полуфабриката.

3.3 Хранение полуфабриката до тепловой обработки.

**4. Приготовление и подача блюд.**

4.1 Тепловая обработка.

4.2 Проведение бракеража.

4.3 Порционирование и оформление блюд.

**Ответить на вопросы:**

* Составьте технологическую схему приготовления блюда « Дынный сорбет»
* Укажите температуру подачи блюда « Дынный сорбет»
* Укажите правила подачи блюда « Дынный сорбет»
* Укажите срок реализации блюда « Дынный сорбет»

 **Критерии оценки знаний и умений:**

Приготовление блюда « Дынный сорбет»

**«Отлично»**

**1.**  Произведен расчет технологической карты в соответствии с полученными знаниями на указанное количество порций. Соблюдена последовательность технологических операций при приготовлении блюд. ( соответствует эталону технологических карт). Правила личной гигиены соответствуют Санпин.

**2.** Рабочее место соответствует санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям охраны труда (инструкции оборудования и требования санитарии и гигиены). Выполнен правильный подбор инвентаря и посуды в соответствии с маркировкой.

**3.** Правильно определено качество сырья по органолептическим показателям в соответствии с требованиями к качеству. Произведено правильное взвешивание сырья. Первичная обработка и хранение сырья выполнена в соответствии с нормативной документацией (сборник рецептур).

**4.** Тепловая обработка произведена в соответствии с технологией приготовления блюд «технологическая карта). Готовое блюдо соответствует выходу, требованиям к качеству, температуре подачи.

 **«Хорошо»**

Допускается незначительное замечание по внешнему виду блюда, не доведение блюд до вкуса.

 **«Удовлетворительно»**

Допускаются несколько незначительных замечаний по внешнему виду блюда, не доведение блюда до вкуса. Несоответствие температуры подачи блюд. Расчет технологической карты выполнен с подсказкой.

 **«Неудовлетворительно»**

Выход блюд не соответствует заданию. Нарушение технология приготовления блюд. Не соблюдены правила санитарии.

**Прислать видео отчет о проделанной работе мастеру производственного обучения в группу в контакте или на адрес электронной почты**

**Консультации по телефону с 9.00до 15.00**

**Практическая работа № 12**

Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения практической работы).

 **Задание:** пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий рассчитать количество продуктов для приготовления 10 порций блюда « Чай с молоком». Составить карты по структуре, предложенной СанПиН.

**Поэтапный план выполнения задания:**

**1. Ознакомление с заданием, планирование работы.**

1.1. Расчет технологической карты на блюдо, указанное в задании.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** \_\_\_\_\_

Наименование блюда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сборник рецептур \_\_\_\_\_\_\_\_

Раскладка № \_\_\_\_\_\_\_

Выход блюда: \_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию  | Расход сырья на 10 порций  |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Способ приготовления:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Органолептические показатели:**

Внешний вид: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.2. Составление плана работы.

1.3. Подготовка внешнего вида в соответствии с требованиями СанПин к выполнению задания.

**2. Организация рабочего места.**

2.1 Подготовка рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2. 2 Выбор необходимого инвентаря и оборудования и подготовка его к эксплуатации.

2.3 Соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены.

**3. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов.**

3.1 Выбор сырья, оценка его по органолептическим показателям.

3.2 Взвешивание сырья в соответствии с расчетами (технологическая карта).

3.2 Первичная обработка сырья.

3.3 Приготовление полуфабриката.

3.3 Хранение полуфабриката до тепловой обработки.

**4. Приготовление и подача блюд.**

4.1 Тепловая обработка.

4.2 Проведение бракеража.

4.3 Порционирование и оформление блюд.

**Ответить на вопросы:**

* Составьте технологическую схему приготовления блюда « Чай с молоком»
* Укажите температуру подачи блюда « Чай с молоком»
* Укажите правила подачи блюда « Чай с молоком»
* Укажите срок реализации блюда « Чай с молоком»
* Напишите правило заваривания чая

 **Критерии оценки знаний и умений:**

 Приготовление блюда « Чай с молоком»

**«Отлично»**

**1.**  Произведен расчет технологической карты в соответствии с полученными знаниями на указанное количество порций. Соблюдена последовательность технологических операций при приготовлении блюд. (соответствует эталону технологических карт). Правила личной гигиены соответствуют Санпин.

**2.** Рабочее место соответствует санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям охраны труда (инструкции оборудования и требования санитарии и гигиены). Выполнен правильный подбор инвентаря и посуды в соответствии с маркировкой.

**3.** Правильно определено качество сырья по органолептическим показателям в соответствии с требованиями к качеству. Произведено правильное взвешивание сырья. Первичная обработка и хранение сырья выполнена в соответствии с нормативной документацией (сборник рецептур).

**4.** Тепловая обработка произведена в соответствии с технологией приготовления блюд «технологическая карта). Готовое блюдо соответствует выходу, требованиям к качеству, температуре подачи.

 **«Хорошо»**

Допускается незначительное замечание по внешнему виду блюда, не доведение блюд до вкуса.

 **«Удовлетворительно»**

Допускаются несколько незначительных замечаний по внешнему виду блюда, не доведение блюда до вкуса. Несоответствие температуры подачи блюд. Расчет технологической карты выполнен с подсказкой.

 **«Неудовлетворительно»**

Выход блюд не соответствует заданию. Нарушение технология приготовления блюд. Не соблюдены правила санитарии.

**Прислать видео отчет о проделанной работе мастеру производственного обучения в группу в контакте или на адрес электронной почты**

**Консультации по телефону с 9.00до 15.00**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова «Кулинария» г. Москва 2010 издательство «Академия»
2. -В.И. Богушева «Технология приготовления пищи» г.Ростов-на-Дону «Феникс» 2018
3. А.В. Синицина, Е.И. Соколова « Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных, горячих сладких блюд десертов напитков разнообразного ассортимента» г.Москва 2018 издательство «Академия»
4. Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова «Технология приготовления пищи» Практикум г. Москва 2007 издательство «Академия»

Справочники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России 1992 г. Москва МП «Вика»
2. -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Н.Э.Харченко г.Москва 2016 издательство «Академия»
3. -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий нормативная документация общественного питания 1998 г.Москва «Дело и Сервис»
4. -Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2013 г.Москва ООО «Дом Славянской кухни»
5. -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1968 г.Москва ООО «Экономика»
6. - Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий 2003 г. Москва «Галама Пресс»

Интернет-ресурсы:

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http://[www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

«Кулинарный портал». Форма доступа: http://[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru/)., http://povary.ru., http://vkus.by.

СанПин лдя повра :<http://www.alppp.ru/law/hozjajstvennaja-dejatelnost/obschestvennoe-pitanie/9/sanitarnye-pravila-dlja-predprijatij-obschestvennogo-pitanija--sanpin-42-123-5774-91.html>

Хассп https://garantx.ru/haccp/chto-takoe-haccp/