

Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум промышленных и информационных технологий им.  
Б.Г. Изгагина»

### **Методические рекомендации по учебной практике**

- ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПМ 06 Кухни народов мира

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Пермь, 2021

ОДОБРЕНА  
предметно (цикловой) комиссией

УТВЕРЖДЕНА  
на заседании методического совета

Протокол № 7  
«30» августа 2021г.

Председатель ЦМК  
 /Е.И.Попова/

Протокол № 8

«27» июня 2021 г.

Зам. директора по учебной  
работе  /М.С.Плотникова/

Методические рекомендации по учебной практике разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016г. № 1569), программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

На базе: основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Разработчик: Матвеева Е.Ю.  преподаватель ГБПОУ «ПТПИТ»

## Содержание

	стр
Пояснительная записка	4
Лабораторная работа	5
Технологическая карта (Приложение 1)	7
Порядок заполнения технологической карты (Приложение 2)	9
Порядок расчета сырья для приготовления необходимого количества порций (Приложение 3)	10
Калькуляция блюд (Приложение 4)	11
Калькуляционная карточка (Приложение 5)	12
Карта самоанализа (Приложение 6)	13
Критерии оценки выполнения лабораторной работы (Приложение 7)	14
Список использованной литературы	16

## Пояснительная записка

Основной целью проведения лабораторной работы является отработка обучающимися практических навыков по приготовлению кулинарных блюд, закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места и санитарно – гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Выполняя лабораторную работу обучающиеся:

- углубляют и систематизируют теоретические знания;
- отрабатывают практические навыки;
- закрепляют теоретические знания путем приготовления кулинарных блюд;
- отрабатывают правила отпуска кулинарных блюд;
- приобретают навыки организации рабочего места и санитарно – гигиеническими требованиями;
- приобретают навыки работы с технологическим оборудованием и инвентарем, и их безопасного использования;

Лабораторная работа проводится в учебной мастерской «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» . Группа делится на подгруппы по 12 – 13 человек в каждой. Подгруппы делят на бригады и за каждой бригадой закрепляется рабочее место. До начала лабораторной работы мастер производственного обучения проводит вводный инструктаж напоминая о правилах безопасности труда и санитарно – гигиенических правилах. Обучающиеся получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы в процессе которой мастер производственного обучения обращает внимание обучающихся на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места оборудования и посуды. Обучающиеся работают самостоятельно. Во время работы обучающиеся могут обращаться за помощью друг к другу, мастеру производственного обучения. Готовые блюда оформляют, сдают мастеру производственного обучения побригадно на дегустацию. Мастер производственного обучения отмечает качество блюд, правильность оформления, обращает внимание на дефекты и правила их устранения. В конце работы обучающиеся убирают рабочее место, посуду, инвентарь. После этого заполняют рабочую тетрадь (записывают вывод о проделанной работе) и сдают на проверку. Мастер производственного обучения подводит итог лабораторной работы, отмечая положительные стороны и типичные ошибки.

## Лабораторная

## работа

1. Оформить технологическую карту на блюдо (Приложение 1), используя сборник рецептур (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э.Харченко - 11-е изд. – М. : Издательский центр «Академия» , 2017 г) и порядок заполнения технологической карты (Приложение 2).
2. Произвести расчет сырья для приготовления необходимого количества порций, используя (Приложение 3), полученные результаты занести в технологическую карту.
3. Произвести расчет стоимости блюда (калькуляция) используя технологическую карту, (Приложение 4) и оформить калькуляционную карточку (Приложение 5).
4. Ответить на вопросы (преподаватель проверяет теоретические знания студентов путем проведения устного и/или письменного опроса).
5. Заполнить карту самоанализа (Приложение 6), используя критерии оценки (Приложение 7) и сдать на проверку преподавателю.

Цель занятия: Приобрести практический опыт приготовления блюд

### Задания

1. Приготовить и сделать отпуск блюд
2. Провести бракераж блюда и дать органолептическую оценку качества
3. Оформить технологическую карту (требование к качеству и вывод) (Приложение 1), используя критерии оценки (Приложение 7)

Материально-техническое оснащение:

### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жарочный шкаф;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Слайсер;  
Куттер (для тонкого измельчения продуктов)

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Производственный стол;  
Кондитерский стол с деревянной поверхностью;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Инвентарь, инструменты: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи и доски с маркировкой, шумовка, гарнирные ложки, соусники, лопатки деревянные и из нержавеющей стали, сито, дуршлаг, блинницы, миски, казанок, друшлаг, формы для бисквита, формы для кексов и хлеба, кондитерские листы.

Посуда и приборы: в ассортименте

Последовательность технологических операций для приготовления блюда

1. Организация рабочего места

Подобрать посуду, инвентарь.

Для приготовления блюда используют оборудование электрические плиты, жарочный шкаф.

Для приготовления блюда выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.

2. Подготовка продуктов

Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями и подготовить для приготовления блюда в соответствии с технологией приготовления, используя технологическую карту

3. Приготовление блюда

Блюдо готовят с соблюдением технологического процесса, используя технологическую (инструкционную) карту. Обучающиеся работают самостоятельно, за помощью могут обратиться друг к другу и мастеру производственного обучения.

4. Отпуск

Делают подачу блюда, соблюдая правила отпуска и выход блюда

5. Вывод.

До оформить технологическую карту и написать вывод (Приложение 1), используя критерии оценки (Приложение 7)

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ

КАРТА

№ \_\_\_\_\_

**Наименование блюда:** \_\_\_\_\_

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э.Харченко - 11-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017 г

*Рецептура №* \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г готовой	
	брутто	нетто
<b>Выход</b>		

\* Масса яблок, очищенных от кожицы, без семенных гнезд.

**Требования к основному сырью**

**Технология приготовления**

**Технологические требования к качеству блюда и оформлению**

*Внешний вид*

*Вкус*

*Запах*

*Цвет.*

*Консистенция*

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_

**Наименование блюда: КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э.Харченко - 11-е изд. – М. : Издательский центр «Академия» , 2017 г

Рецептура № 774

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г готовой продукции, г		Расход сырья на 1 пор готовой продукции, г	
	брутто	нетто	нетто	нетто
Капуста белокочанная	1313	1050	262,6	210
Яблоки	286	200*	57,2	40*
Сахар	15	15	0,003	0,003
Соль	30	30	0,006	0,006
Маргарин столовый	80	80	0,016	0,016
Мука пшеничная	10	10	0,002	0,002
<b>Выход</b>	—	1000	—	200

\* Масса яблок, очищенных от кожицы, без семенных гнезд.

**Требования к основному сырью**

*Капуста белокочанная* — кочаны целые, чистые, свежие, сочные, без заболеваний и механических повреждений.

*Яблоки* — однородные по степени зрелости, чистые, поверхность не повреждена, окраска и вкус свойственные данному сорту.

**Технология приготовления**

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду или бульон (5-10% от массы сырой капусты), часть жира (70 г на 100 г выхода) и тушат капусту при периодическом помешивании до полуготовности. Затем добавляют нарезанные яблоки, очищенные от кожицы и семенных гнезд, и тушат до готовности 40-45 мин.

За 5 мин до окончания тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью.

**Технологические требования к качеству блюда и оформлению**

*Внешний вид* — капуста нарезана соломкой, протушена с яблоками.

*Вкус и запах* — вкус слегка сладковатый; аромат яблок, без привкуса и запаха пареной капусты.

*Цвет* — кремовый.

*Консистенция* — сочная, слегка хрустящая.

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_

ВЫВОД: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### Порядок заполнения технологической карты

Согласно требованиям СТБ 1210-2000 кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов на конкретный вид продукции и изготавливаться по технологическим картам, технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил для объектов общественного питания.

Технологическая карта – это нормативно-технологический документ, включающий рецептуру, описание технологии приготовления, характеристику блюда, изделия по органолептическим (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция).

Основанием для составления технологической карты на кулинарное, хлебобулочное или кондитерское изделие является сборник рецептов (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э.Харченко - 11-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017), в котором даны содержание и необходимые нормы закладки массой брутто и нетто продуктов, выход отдельных полуфабрикатов, готовых компонентов и блюда в целом, технология приготовления.

1. Руководствуясь рецептом из сборника рецептов, укажите в технологической карте список продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, нормы закладки сырья и весового содержания полуфабриката и готового блюда в граммах массой брутто и нетто. Это позволит определить общее количество продуктов, необходимых для приготовления расчетного количества порций.
2. Подробно опишите технологию приготовления.
3. В карте обязательно укажите вес одной порции готового блюда и его оформление, к подаче блюда. В том случае, когда изготовленная продукция подлежит длительному хранению, в технологической карте отразите условия и срок его хранения.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

### Порядок расчета сырья для приготовления необходимого количества порций

1. Берут сборник рецептов (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э.Харченко - 11-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017), или технологическую карту.
2. Сначала определяют к какой группе блюд относится данное блюдо, затем по выходу блюда определяют на сколько порций дано, для этого смотреть таблицу ниже:

Таблица определения выхода блюда и количества порций

Группа блюд	Выход и количество порций
Холодные блюда	Если в сборнике рецептов или технологической карте выход блюда дан 1000 гр, то выход одной порции принимают 100 гр, а значит количество продуктов дано на 10 порций. Если в сборнике рецептов или технологической карте выход блюда дан менее 500 гр, то выход блюда дан на 1 порцию, а значит количество продуктов тоже дано на 1 порцию.
Супы	Если в сборнике рецептов или технологической карте выход блюда дан 1000 гр, то выход одной порции 500 гр, а значит выход блюда и количество продуктов дано на 2 порции. Если в сборнике рецептов или технологической карте выход блюда дан 500 гр или менее 500 гр, то выход блюда дан на 1 порцию, а значит количество продуктов тоже дано на 1 порцию.
Вторые блюда: -из овощей -из круп, бобовых и макаронных изделий -из яиц и творога -из мяса, птицы -из рыбы -из теста	Если в сборнике рецептов или технологической карте выход блюда дан менее 500 гр, то выход блюда дан на 1 порцию, а значит количество продуктов тоже дано на 1 порцию.
Напитки	Если в сборнике рецептов или технологической карте выход напитка дан 1000 гр, то выход одной порции 200 гр, а значит выход напитка и количество продуктов дано на 1 порцию. Если в сборнике рецептов или технологической карте выход напитка дан менее 300 гр, то выход блюда дан на 1 порцию, а значит количество продуктов тоже дано на 1 порцию.
Кондитерские изделия	Если в сборнике рецептов или технологической карте выход изделия дан 1000 гр, то выход одной порции принимают 100 гр, а значит количество продуктов дано на 10 порций.

3. Количество продуктов на 1 порцию по колонке брутто x на количество порций, данных в задании и заполняют рядом в колонку брутто. Так же рассчитывают по колонке нетто.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 4

### Калькуляция блюд

Документ калькуляционная карточка (форма ОП-1) применяется для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Составляется в одном экземпляре.

Расчет стоимости блюд проводят по сборнику рецептов или технологической карте. Каждая колонка в калькуляционной карточке имеет свои правила расчета. Чтобы сделать расчеты, используйте таблицу, приведенную ниже:

Таблица калькуляции блюд

Колонки	Правила расчета
«№ п\п»	Соответствует количеству продуктов, необходимых для расчета стоимости блюда
«Наименование продуктов»	Переписываются продукты, необходимые для приготовления блюда из сборника рецептов или технологической карты
«Норма»	Берется колонка брутто из сборника рецептов или технологической карты и рассчитывается: - холодные блюда, супы, вторые блюда на 100 порций - гарниры, соусы, бульоны, тесто на 10 кг Колонка рассчитывается в кг, для этого делят полученное число в гр на 1000 и получают кг.
«Цена»	Рассчитываются продукты за 1 кг
«Сумма»	Рассчитывается путем умножения колонок норма и цена.
Общая стоимость набора	Это цена за 100 порций или 10 кг Рассчитывается путем сложения колонок сумма
Наценка	Общая стоимость набора $\times$ на наценку и делят на 100%
Продажная цена блюда	Это цена 1 порции или 1 кг. Общая стоимость набора + наценка и делят на 100 порций или 10 кг
Выход в готовом виде	Это вес одной порции, он соответствует выходу блюда в сборнике рецептов или технологической карте или 1000 гр

## ПРИЛОЖЕНИЕ 6

### Карта самоанализа

Тема лабораторной работы:

---

---

---

---

Бригада № \_\_\_\_\_

1. Сделать оценку лабораторной работы и заполнить таблицу:

№ п\п	Наименование блюда		Итого баллов
	Требования к качеству:		
1	внешний вид		
2	вкус		
3	запах		
4	цвет		
5	консистенция		

#### Внимание:

каждое задание оценивается по пятибалльной системе, баллы складываются и подсчитывается общее количество баллов (итого баллов)

Если общее количество баллов:

25 – 23 оценка «отлично»

22 – 20 оценка «хорошо»

19 – 15 оценка «удовлетворительно»

Если вы набрали менее 15 баллов, то рекомендуется блюдо переделать

## ПРИЛОЖЕНИЕ 7

### Критерии оценки выполнения лабораторной работы

Органолептическая оценка качества блюда осуществляется по пятибалльной системе. Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества каждому из показателей внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция дают оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «плохо». На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах как среднее арифметическое. Результат вычисляется с точностью до десятых.

Лица, проводящие бракераж пищи, должны знать свойства блюд и изделий, чтобы дать квалифицированную оценку блюду по органолептическим показателям. Каждая группа блюд (изделий) имеет специфические свойства и соответствующие им показатели.

Важным показателем качества блюд из мяса наряду с вкусом и запахом является консистенция. По этому показателю мясо должно быть мягким и сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Блюда из субпродуктов должны прежде всего характеризоваться свежим запахом и приятным вкусом.

Определяющие показатели качества рыбных блюд вкус, запах и консистенция. По консистенции рыба должна быть мягкой, сочной, но не крошливой. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, жареная рыба приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором она жарилась.

Для салатов и овощных закусок большое значение имеет консистенция, характеризующая свежесть. При оценке важно также обращать внимание на цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки.

Основным показателем качества супов является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая образуется при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. Для прозрачных супов основное значение имеет цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров продукты должны быть мягкими, но сохранять форму.

#### **5 (отлично)**

Блюдо (изделие), приготовлено в соответствии с рецептурой и технологией приготовления и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества

#### **4 (хорошо)**

Допускаются незначительные отклонения от установленных требований.

##### Например:

для салатов допустимы незначительные отклонения от цвета, запаха, вкуса, менее упругая консистенция;

для первых блюд менее характерный цвет жидкой части, наличие бесцветного или слабо окрашенного жира, правильная, но недостаточно равномерная нарезка овощей, характерный, но слабо выраженный запах, недостаточно выраженный вкус, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка недосоленный бульон;

для вторых блюд незначительные отклонения от цвета, частично нарушенная форма нарезки, менее сочная, чем требуется, консистенция, слабо выраженный запах

#### **3 (удовлетворит)**

Указывает на значительные нарушения технологии приготовления, но допускающие реализацию блюда (изделия) без переработки.

Например:

для салатов наличие слабого или чрезмерного запаха специй, привкус сметаны с повышенной кислотностью, крупная или неравномерная нарезка, водянистая консистенция овощей, наличие помятых овощей, жидкости, несоблюдение соотношения компонентов, подсыхание поверхности;

для первых блюд наличие мутного жира, нехарактерного или чрезмерного запаха специй, водянистый с посторонним привкусом, редкие блестки жира на поверхности молочных супов, переваренная крупа, макароны;

для вторых блюд бледный цвет корочки или коричневая подсыхшая поверхность, слегка подгоревшее блюдо, незначительная деформация овощей, жестковатая консистенция, излишне выраженный запах, легкий недосол, нарушенная форма изделий, неоднородный соус, несоблюдение соотношения компонентов, привкус осалившегося жира

**2 (неудовлетворительно)**

Обнаружены дефекты, не допускающие реализации блюда (изделия).

Например:

для салатов отмечается сильное изменение цвета, непривлекательный внешний вид, мягкие увядшие овощи, кислый вкус от уксуса или сметаны с повышенной кислотностью, привкус горечи в сметане, отсутствие аромата заправки;

для первых блюд мутный, серый или бесцветный, без блесток жира бульон в супах, плохо очищенный картофель, недоваренные овощи, крупы, жесткое мясо, запах пареных или сильно пережаренных овощей, соленый вкус, привкус сырой крупы, непассерованной муки, осалившегося жира, чрезмерная кислотность капусты, несоблюдение сортности мяса;

для вторых блюд сильно измененный цвет поверхности, изделия деформированы, неоднородная консистенция каш, посторонний запах, несладкий, несоленый или сильно пересоленный вкус, отстающая корочка, пересушенность или переувлажненность, на поверхности значительные трещины, несоблюдение сортности мяса

## Список использованной литературы

### Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э. Харченко - 11-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017 г
3. 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.
4. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж. С. 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.
5. Андронов В.П., Пыжова Т.В., Тутова А.В «Производственное обучение профессии «ПОВАР», профессиональное образование, в четырех частях/ учебное пособие, Москва, издательский центр «Академия» 2014

### Рекомендуемые источники:

1. 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..
2. 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.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
6. 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.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
11. 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.
12. 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.
13. 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. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- [Электронный ресурс]: Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - [Электронный ресурс]: Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного
7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
8. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
9. 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
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. В.А. Барановский, Л. Г. Шатун «Повар» учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. Издание пятое, дополненное и переработанное, Ростов-на-Дону, Издательство «Феникс» ОАО «Московские учебники», 2005 г.
3. М. М. Амренова, Н. М. Гурбо, Е. Е. Наумова, Г. В. Ткаченко, Т. Я. Шмакова «ПОВАР»: практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. Издательство «Академкнига/Учебник», г. Москва, 2004-160с.
4. Е. П. Шалагинова, Н.Н. Шабалина, С. В. Соколова, Т. Н. Желагина «ПОВАР». Рабочая тетрадь: практические основы профессиональной деятельности: Практикум. Издательство «Академкнига/Учебник», г. Москва, 2006-224с.
5. О. М. Соловьева. КУЛИНАРИЯ: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие. Издательство «Академкнига/Учебник», г. Москва, 2011- Ч. 1: 173 с.



6. О. М. Соловьева. КУЛИНАРИЯ: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие. Издательство «Академкнига/Учебник», г. Москва, 2011-Ч. 2: 205 с.
7. Т. Г. Семиряжко «Култария. Контрольные материалы: учебное пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования \ Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 208 с..

### **Сборники рецептов**

1. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания. Издательство «Арий», г. Киев, 2006 г – 680с
2. А. М. Беляева. «Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства». Издательство «Арий», г. Киев, 2007 г – 1380с
3. А.А. Астрейлова, П. Д. Матвеев, Т. П. Ананич. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столовых». Издательство «Минск», г. Минск, 2007
4. Е. В. Данилевская «Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности». Издательство «Экономика», г. Москва, 2009г
5. Т. М. Воробьева «Большая кулинарная энциклопедия». ООО Издательство «Эксмо», г. Москва - 2006 г. – 251 с.
6. Е. В. Пивоварова «Праздничные блюда» – г. Челябинск Издательство «Аркаим», 2005 г. – 64 с.