

Приложение
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и в соответствии с учебным планом, утвержденным директором техникума

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчики: Мазур Н. Г. – преподаватель спецдисциплин,

Мисник Л. М. – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

1.2. Цели и задачи учебной практики:
формирование обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций..

Целью учебной практики является закрепление и углубление знаний и умений, полученных обучающимися в процессе обучения и приобретение практического опыта.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь**:

<i>ВД</i>	<i>Требования к умениям</i>
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
	проводить расчеты по формулам
	безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
	выбирать методы контроля качества и безопасности

	приготовления сложных холодных блюд и соусов;
	выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных блюд и соусов;
	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

всего – **108** часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения WORLDSKILLSRUSSIA, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	108	<ul style="list-style-type: none"> – организация рабочего места; – выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; – расчет сырья; – механическая кулинарная обработка сырья; приготовление блюд, -сервировка, - оформление, подача. 	<p>Раздел 1 . Приготовление и подготовка к реализации канapé и холодных и закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: канapé, закуски в валованах, корзиночки, лёгкие закуски (закуски на шпажках)</p> <p>Тема 1.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из яиц, блюда и закуски из овощей и грибов.</p> <p>Тема 1.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: закусочные рулеты, тартар закусочный, карпаччо.</p> <p>Тема 1.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: из теста, из сыра</p> <p>Тема 1.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из измельченных масс: паштеты, муссы, террины.</p> <p>Тема 1.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из измельченных масс: форшмак, галантин.</p> <p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента.</p> <p>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации заправок и соусов на растительном масле, на уксусе.</p> <p>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации: масляные смеси , желеобразные</p>	<p>36</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>6</p> <p>6</p>

			ланстики, оригинальные соусы и заправки.	
			Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	18
			Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации салатов из сырых овощей, фруктов, из вареных овощей, винегретов.	6
			Тема 3.2. Приготовление и подготовка к реализации салатов из мяса, с /птицы, дичи, рыбы, неперемешиваемые салаты.	6
			Тема 3.3. Приготовление и подготовка к реализации салатов: салаты коктейли, теплые салаты.	6
			Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	12
			Тема 4.1. Приготовление и подготовка к реализации: рыбной гастрономии порциями, закусок из сельди, отварных блюд и закусок из рыбы	6
			Тема 4.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: фаршированных, заливных из рыбы, нерыбного водного сырья	6
			Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	
			Тема 5.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: мясо и мясная гастрономия, отварные блюда и закуски из мяса	6
			Тема 5.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: мясо и мясная гастрономия, запеченные, жареные блюда и закуски	6
			Тема 5.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: фаршированные и заливные блюда и закуски из мяса	6
			Тема 5.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: из птицы.	6

			Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок для диетического питания	
			Тема 6.1 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок для диетического питания	6
ВСЕГО ЧАСОВ		108		108

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2	3	4
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		108	
Виды работ	<ul style="list-style-type: none"> –организация рабочего места; –выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; –расчет сырья; –механическая кулинарная обработка сырья; - приготовление блюд, сервировка, оформление, подача. 		
Раздел 1 Приготовление и подготовка к реализации канапе и холодных и закусок сложного ассортимента		36	
Тема 1.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: канапе, закуски в валованах, корзиночки, лёгкие закуски (закуски на шпажках)	<p>Содержание</p> <p>1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: канапе, закуски в валованах, корзиночки, лёгкие закуски (закуски на шпажках)</p>	6	ПК 2.1 ОК 1-9
Тема 1.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из яиц, блюда и закуски из овощей и грибов.	<p>Содержание</p> <p>1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление блюд и закусок из яиц, блюда и закуски из овощей и грибов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	6	ПК 2.1 ОК 1-9
Тема 1.3	Содержание	6	

Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: закусочные рулеты, тартар закусочный, карпаччо.	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд и закусок: закусочные рулеты, тартар закусочный, карпаччо. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 2.1 ОК 1-9
Тема 1.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: из теста, из сыра	Содержание		6	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд и закусок: из теста, из сыра. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 2.1 ОК 1-9
Тема 1.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из измельченных масс: паштеты, муссы, террины.	Содержание		6	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд и закусок из измельченных масс: паштеты, муссы, террины. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 2.1 ОК 1-9
Тема 1.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из измельченных масс: форшмак, галантин	Содержание		6	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд и закусок из измельченных масс: форшмак, галантин. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 2.1 ОК 1-9
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента.			12	
Тема 2.1. . Приготовление и подготовка к реализации заправок и соусов на растительном масле, на уксусе.	Содержание		6	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления соусов. Последовательность технологических операций при приготовлении заправок и соусов на растительном масле, на уксусе. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 2.3 ОК 1-9
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации: масляные смеси , желеобразные ланстики, оригинальные соусы и заправки.	Содержание		6	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении соусомасляные смеси , желеобразные ланстики, оригинальные соусы и заправки. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 2.3 ОК 1-9

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.		18	
Тема 3.1. Приготовление и подготовка к реализации салатов из сырых овощей, фруктов, из вареных овощей, винегретов.	Содержание		6
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении салатов из сырых овощей, фруктов, из вареных овощей, винегретов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	ПК 2.1 ОК 1-9
Тема 3.2. Приготовление и подготовка к реализации салатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы, неперемешиваемые салаты.	Содержание		6
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении салатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы, неперемешиваемые салаты. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	ПК 2.1 ОК 1-9
Тема 3.3. Приготовление и подготовка к реализации салатов: салаты коктейли, теплые салаты.	Содержание		6
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Приготовление салатов: салаты коктейли, теплые салаты. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	ПК 2.1 ОК 1-9
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		12	
Тема 4.1. Приготовление и подготовка к реализации: рыбной гастрономии порциями, закусок из сельди, отварных блюд и закусок из рыбы	Содержание		6
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении рыбной гастрономии порциями, закусок из сельди, отварных блюд и закусок из рыбы. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	ПК 2.2 ОК 1-9
Тема 4.2.	Содержание		6

Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: фаршированных, заливных из рыбы, нерыбного водного сырья	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд и закусок: фаршированных, заливных из рыбы, нерыбного водного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 2.2 ОК 1-9
Раздел 5 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента			24	
Тема 5.1.	Содержание		6	
Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: мясо и мясная гастрономия, отварные блюда и закуски из мяса	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из птицы. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 2.2 ОК 1-9
Тема 5.2.	Содержание		6	
Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: мясо и мясная гастрономия, запеченные, жареные блюда и закуски	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из птицы. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 2.2 ОК 1-9
Тема 5.3.	Содержание		6	
Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: фаршированные и заливные блюда и закуски из мяса	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из птицы. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 2.2 ОК 1-9
Тема 5.4	Содержание		6	
Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: из птицы.		Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд и закусок из птицы. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 2.2 ОК 1-9

Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок для диетического питания		6	
Тема 6.1 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок для диетического питания	Содержание	6	
	1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок для диетического питания . Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 2.1-2.3 ОК 1-9
ВСЕГО ЧАСОВ		108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в учебных кабинетах: «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», в кулинарной лаборатории, в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

ЗОНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), таялка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
принимать организационные решения по процессам приготовления сложной холодной кулинарной продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
проводить расчеты по формулам	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции: соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
выбирать различные способы и приемы приготовления сложной холодной кулинарной продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Качурина Т. А. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента– М.: Академия, 2018.

Дополнительная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);

2. Постановление Правительства РФ от 3.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 №987»);

3. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общих требования»;

4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;

5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования»;

6. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;

7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание Анфимова Н. А. Кулинария.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.-400с.

9. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В. И. Богушева.-Ростов н/Д:Феникс, 2016 - 374 с.

11. Ю.Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016.-484 с.

12. Докторов А. В., Митрофанова Т. И. Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие.-М.: Альфа М:ИНФРА-М.2016.-272 с.

13. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2016.-272 с.

14. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА-М., 2016.-17-С.

15. Радченко Л. А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание.-М.: Издательско-торговая

корпорация (Дашков и К°), 2015.-320 с.

16. З.Тимофеева Н. Д. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2016.-475 с.

Справочники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. 2-е издание./Н.Э. Харченко.- М; ИЦ Академия, 2016.-496 с.
2. Скурихина И. М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2016.- 328 с.
3. Приданцева Е. И., Щепин Л. Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 2016.-2887 с.
4. Антонов А. П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. Мин. Торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2016-664 с.