

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.09.2019 г. (04:57)

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da1475415362ffa0ee37e73fa19

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО
протокол заседания
ученого совета от 30.09.2019 г., № 2

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**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**



Курск 2019

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Козлова Д.Д. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целями производственной практики (практики по профилю специальности) являются: освоение основного вида профессиональной деятельности, соответствующих профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики (практики по профилю специальности) являются:

- закрепление и углубление теоретической подготовки;
- формирование практических умений и навыков;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий ресторанного бизнеса различных ОПР.

3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ППСЗ

Производственная практика (практика по профилю специальности) является частью профессионального модуля ПМ 02. 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 - единицы ППСЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

4. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится в предприятиях ресторанного бизнеса г.Курска различных организационно-правовых форм, на основе договоров заключаемых между университетом и предприятиями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Основными местами прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) являются:

- ООО Ресторан «Престиж»;
- ООО «Сахар», ресторан «Библиотека»;
- АО «Корпорация ГРИНН», Гипермаркет «Линия-1»;
- АО Корпорация «ГРИНН» гипермаркет «ЛИНИЯ-2»;

- ООО Ресторан «Невский»;
- ООО «Сахар», ресторан «Быковский»;
- ООО «Сахар», ресторан «Утка»;
- Кафе» Кристалл»;
- ООО Мандариновый гусь;
- ООО «Европа 15»;
- ООО «Буланжери»;
- ИП Озер И.А..ресторан «La Fontana»;
- ИП Долженков О.В., кафе «Диканька»;
- ИП «Голдинов Д.М.» клуб-ресторан «Классик»;
- ООО «Мидас» кафе «Мидас»;
- кафе «Казино».

Конкретное место прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) определяется начальником отдела производственного обучения по согласованию с обучающимся и руководителем практики от образовательной организации.

Время проведения производственной практики (практики по профилю специальности) – 6 семестр (в соответствии с учебным планом).

Сроки и место проведения производственной практики (практики по профилю специальности), назначение руководителей оформляются приказом в установленном порядке.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики (практики по профилю специальности), обучающиеся должны освоить следующие профессиональные и общие компетенции, приобрести практические умения и навыки, и практический опыт:

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Практический опыт в:

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

- организации и ведении процессов приготовления, творческого

оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 144 час.

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Формы и методы контроля
1.	Ознакомление с предприятием.	Изучение организационно-правовой формы предприятия, типа и класса; места расположения; режима работы; контингента питающихся; структуры производства; состава и расположения производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащения и оборудования; основные категории производственного персонала;	6	Наблюдение

		ассортимента выпускаемой продукции, условий её реализации; используемой на предприятии нормативно-техническая и технологическая документация.		
2.	Организация рабочих мест для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	Организация рабочих мест по приготовлению сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы. Оснащение рабочих мест необходимым производственным инвентарём и инструментами. Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной кулинарной продукции.	6	Наблюдение
3.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных прозрачных супов, супов-пюре и супов-кремов	Анализ ассортимента сложных прозрачных супов. Ассортимент пряностей и приправ, используемых, при приготовлении сложных супов. Организация технологического процесса приготовления сложных прозрачных супов, используя различные методы, технология приготовления рекомендованного ассортимента прозрачных супов. Технология приготовления гарниров к прозрачным супам. Методы сервировки и подачи прозрачных супов. Требования к качеству, температурный и санитарный режим, хранение и реализация сложных прозрачных супов.	6	Наблюдение
4.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление супов национальных кухонь России.	Анализ ассортимента супов национальных кухонь России. Организация технологического процесса приготовления супов национальных кухонь России, используя различные методы, технология приготовления рекомендованного ассортимента супов. Методы сервировки и подачи супов национальных кухонь России. Требования к качеству, температурный и санитарный режим, хранение и реализация супов национальных кухонь России. Выполнение технологических	6	Наблюдение

		<p>расчётов сырья и дополнительных ингредиентов к нему для приготовления супов национальных кухонь России.</p> <p>Обеспечение условий и сроков реализации действующего ассортимента супов национальных кухонь России.</p> <p>Оформление технологической документации на рекомендуемый ассортимент супов национальных кухонь России.</p>		
5.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление супов европейской кухни</p>	<p>Анализ ассортимента супов европейской кухни.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления супов европейской кухни, используя различные методы, технология приготовления рекомендованного ассортимента. Методы сервировки и подачи супов европейской кухни.</p> <p>Требования к качеству, температурный и санитарный режим, хранение и реализация супов европейской кухни. Обеспечение условий и сроков реализации действующего ассортимента супов европейской кухни.</p> <p>Выполнение технологических расчётов сырья и дополнительных ингредиентов к нему для приготовления супов европейской кухни. Оформление технологической документации на рекомендуемый ассортимент супов европейской кухни.</p>	6	Наблюдение
6.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных соусов.</p>	<p>Анализ ассортимента сложных соусов.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложных соусов, используя различные методы, технология приготовления рекомендованного ассортимента.</p> <p>Способы подачи соусов к блюдам.</p> <p>Оформление блюд соусами.</p> <p>Возможные виды дефектов и способы их устранения.</p> <p>Требования к качеству, температурный и санитарный режим, хранение и реализация сложных соусов.</p>	6	Наблюдение

7.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из тушеных, запеченных и жареных овощей.</p>	<p>Анализ ассортимента сложных блюд из тушеных овощей. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из тушеных овощей, используя различные методы, технология приготовления рекомендованного ассортимента. Методы сервировки и подачи сложных блюд из тушеных овощей. Требования к качеству, температурный и санитарный режим, хранение и реализация сложных блюд из тушеных овощей. Выполнение технологических расчетов сырья и дополнительных ингредиентов к нему для приготовления сложных блюд из тушеных овощей. Оформление технологической документации на рекомендуемый ассортимент сложных блюд из тушеных овощей.</p>	6	Наблюдение
8.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из грибов и сыра</p>	<p>Анализ ассортимента сложных блюд из грибов. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из грибов, используя различные методы, технология приготовления рекомендованного ассортимента. Методы сервировки и подачи сложных блюд из грибов. Дефекты блюд из грибов и способы их устранения. Требования к качеству, температурный и санитарный режим, хранение и реализация блюд из грибов. Выполнение технологических расчетов сырья и дополнительных ингредиентов к нему для приготовления сложных блюд из грибов. Оформление технологической документации на рекомендуемый ассортимент сложных блюд из грибов.</p>	6	Наблюдение
9.	<p>Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы.</p>	<p>Анализ ассортимента сложных блюд из рыбы. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы. Методы приготовления сложных блюд из рыбы: варка на решетке, припускание целиком,</p>	6	Наблюдение

		жарка на гриле, жарка в вокке, жарка на вертеле, запекание в фольге, в морской соли, тесте, промасленной бумаге, томлении в горшочке, варки на пару. Методы сервировки и подачи блюд из рыбы.		
10.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	Анализ ассортимента блюд из отварной и припущенной рыбы. Организация технологического процесса приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы, используя различные методы, технология приготовления рекомендованного ассортимента. Методы сервировки и подачи блюд из отварной и припущенной рыбы. Дефекты блюд из отварной и припущенной рыбы и способы их устранения. Требования к качеству, температурный и санитарный режим, хранение и реализация блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	Наблюдение
11.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд из жареной рыбы различными способами.	Анализ ассортимента блюд из жареной рыбы. Организация технологического процесса приготовления блюд из жареной рыбы, используя различные методы, технология приготовления рекомендованного ассортимента. Методы сервировки и подачи блюд из жареной рыбы. Дефекты блюд из жареной рыбы и способы их устранения. Требования к качеству, температурный и санитарный режим, хранение и реализация блюд из жареной рыбы.	6	Наблюдение
12.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из тушеной рыбы.	Анализ ассортимента сложных блюд из тушеной рыбы. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из тушеной рыбы, используя различные методы, технология приготовления рекомендованного ассортимента. Методы сервировки и подачи сложных блюд из тушеной рыбы. Дефекты сложных блюд из тушеной рыбы и способы их устранения. Требования к качеству, температурный и санитарный режим,	6	Наблюдение

		хранение и реализация блюд из сложных блюд из тушеной рыбы.		
13.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд из кнельной рыбной массы.	Анализ ассортимента блюд из кнельной рыбной массы. Организация технологического процесса приготовления блюд из кнельной рыбной массы, используя различные методы, технология приготовления рекомендованного ассортимента. Методы сервировки и подачи блюд из кнельной рыбной массы. Дефекты блюд из кнельной рыбной массы и способы их устранения. Требования к качеству, температурный и санитарный режим, хранение и реализация блюд из кнельной рыбной массы.	6	Наблюдение
14.	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из рыбы.	Выполнение технологических расчетов сырья и дополнительных ингредиентов к нему для приготовления на блюда из рыбы. Оформление технологической документации на рекомендуемый ассортимент на блюда из рыбы.	12	Наблюдение
15.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из отварного мяса.	Анализ ассортимента сложных блюд из мяса. Методы приготовления сложных блюд из мяса: жарка крупным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в вокке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, томление в горшочках, варка на пару. Приготовление блюд из отварного мяса (поросенка; зельца из свиной головы; говяжьей грудинки с соусом борделез). Методы сервировки и подачи. Дефекты блюд и способы их устранения. Требования к качеству, температурный и санитарный режим, хранение и реализация.	6	Наблюдение
16.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из мяса, жареного порционными кусками.	Анализ ассортимента сложных блюд из мяса, жареного порционными кусками. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, жареного порционными кусками, используя различные методы, технология приготовления рекомендованного ассортимента. Методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса,	6	Наблюдение

		<p>жаренного порционными кусками. Дефекты сложных блюд из мяса, жаренного порционными кусками и способы их устранения.</p> <p>Требования к качеству, температурный и санитарный режим, хранение и реализация сложных блюд из мяса, жаренного порционными кусками.</p>		
17.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из мяса, жареных крупным куском</p>	<p>Анализ ассортимента сложных блюд из мяса, жаренных крупным куском.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, жаренных крупным куском, используя различные методы, технология приготовления рекомендованного ассортимента. Методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса, жаренных крупным куском. Нормы отпуска блюд. Дефекты сложных блюд из мяса, жаренных крупным куском и способы их устранения.</p> <p>Требования к качеству, температурный и санитарный режим, хранение и реализация сложных блюд из мяса, жаренных крупным куском.</p>	6	Наблюдение
18.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из запеченного мяса.</p>	<p>Анализ ассортимента сложных блюд из запеченного мяса.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из запеченного мяса, используя различные методы, технология приготовления рекомендованного ассортимента. Методы сервировки и подачи сложных блюд из запеченного мяса. Дефекты сложных блюд из запеченного мяса и способы их устранения.</p> <p>Требования к качеству, температурный и санитарный режим, хранение и реализация сложных блюд из запеченного мяса.</p>	6	Наблюдение
19.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из тушеного мяса</p>	<p>Анализ ассортимента сложных блюд из тушеного мяса</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из тушеного мяса, используя различные методы, технология приготовления рекомендованного</p>	6	Наблюдение

		ассортимента. Методы сервировки и подачи сложных блюд из тушеного мяса. Дефекты блюд и способы их устранения. Требования к качеству, температурный и санитарный режим, хранение и реализация сложных блюд из тушеного мяса.		
20.	Составление технико-технологических и технологических карт на сложные блюда из мяса.	Выполнение технологических расчётов сырья и дополнительных ингредиентов к нему для приготовления сложных блюд из мяса. Оформление технологической документации на рекомендуемый ассортимент сложных блюд из мяса.	12	Наблюдение
21.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из домашней птицы.	Анализ ассортимента сложных блюд из домашней птицы. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из домашней птицы, используя различные методы, технология приготовления рекомендованного ассортимента. Методы сервировки и подачи сложных блюд из домашней птицы. Дефекты блюд и способы их устранения. Требования к качеству, температурный и санитарный режим, хранение и реализация сложных блюд из домашней птицы.	6	Наблюдение
22.	Составление технико-технологических и технологических карт на блюда из птицы.	Выполнение технологических расчётов сырья и дополнительных ингредиентов к нему для приготовления сложных блюд из домашней птицы. Оформление технологической документации на рекомендуемый ассортимент сложных блюд из домашней птицы.	6	Наблюдение
Всего:			144	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на производственной практике являются:

1. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия питания, на котором обучающийся проходит производственную практику.

2. Нормативно-техническая и технологическая документация предприятия.

3. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики.

4. Входные и выходные документы предприятия.

5. Внутренние документы предприятия.

6. Формы для заполнения отчетной документации по практике (график прохождения практики, дневник прохождения практики, задание по практике, аттестационный лист по практике, характеристика и т.п.).

8. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)

Итогом производственной практики (практики по профилю специальности) является оценка, которая выставляется руководителем практики от колледжа на основании наблюдений за самостоятельной работой обучающегося, качества выполнения и защиты отчёта по практике и предъявленной оценки руководителя практики от предприятия.

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (практике по профилю специальности) – **дифференцированный зачёт**.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники

Основная литература

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

Дополнительные источники:

1. Закон РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2.Постановление правительства РФ от 15.08.97 №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» с изменениями от 21.05.2001 №389 и от 10.05.2007 №276.

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., А.С. Безряднова. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум для СПО. Гриф УМО СПО. М.: Юрайт, 2017, - 413с.

8. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куткина М.Н., Елисеева С.А.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2016.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51500.html>.— ЭБС «IPRbooks»

9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

10.СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

11.СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

12.Сборник рецептур на продукцию общественного питания (сборник технических нормативов). М.: Дели плюс, 2011. – 1008 с.

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: «Хлебпрофинформ», 1996.

14. Журнал «Гастроном»

Интернет-ресурсы

1. www.friio.ru (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);

2. www.culina-russia.ru (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);

3. www.CHEFS.ru (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России);

4. www.allcafe.info; (информационный сайт рейтинга ресторанов и кафе)

5. www.restoranoff.ru; (портал ресторанного бизнеса)

6. www.culinart.ru; (академия кулинарного искусства)
7. www.kuking.net. (кулинарный портал)
8. www.gotovim.ru («готовим.ру» - кулинарный портал)
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. <http://www.pitportal.ru/>