

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Утверждаю:
Заместитель директора
по учебной работе
О.Г. Сердюкова
« » _____ 2024 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработаны на основе рабочей программы, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин И. Ю. Агапова

Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих рассмотрены и одобрены на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № ___ от __. __. 2024 г.

Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник

Пояснительная записка

Согласно учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих объем самостоятельной работы студентов предусматривает 22 часа.

Самостоятельная работа обучающихся играет важную роль в воспитании сознательного отношения к овладению теоретическими и практическими знаниями, привитии им привычки к направленному интеллектуальному труду. Самостоятельная работа выполняемая обучающимися в рамках профессионального цикла под руководством преподавателя, как в аудиторное, так и внеаудиторное время, направлена на формирование умений и навыков практического решения задач, на развитие логического мышления, творческой активности, исследовательского подхода в освоении учебного материала, развития познавательных способностей. Самостоятельная работа выполняет как развивающие, так и воспитательные функции, она позволяет **формировать профессиональные компетенции:**

ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

общие компетенции:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Целью методических указаний по организации самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Задачами методических рекомендаций по организации самостоятельной работы являются:

- активизация самостоятельной работы обучающихся;
- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- содействие развития творческого отношения к учебной дисциплине;
- выработка умений и навыков рациональной работы с литературой, источниками, нормативными и правовыми документами;
- управление познавательной деятельностью студентов;
- формирование профессиональных компетенций.

Средства обучения, необходимые для организации самостоятельной работы:

1. Дидактические средства (первоисточники, сборники рецептур, нормативные и правовые документы).
2. Технические средства, при помощи которых предьявляется учебная информация (компьютеры, аудио-, видеотехника, мультимедиа).
3. Средства, которые используют для руководства самостоятельной деятельностью студентов (инструктивно-методические указания).

Критерии оценки результатов самостоятельной работы.

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- уровень освоения учебного материала;
- уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень освоения профессиональных компетенций и профессиональной деятельности;
- уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
- обоснованность и четкость изложения материала;
- оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия;
- уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;
- уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;
- уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы. Текущий контроль СРС – это форма планомерного контроля качества и объема приобретаемых обучающимися компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится на практических и семинарских занятиях и во время консультаций преподавателя.

Максимальное количество баллов «отлично» обучающийся получает, если:

- обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему;
- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;
- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Оценку «хорошо» обучающийся получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание;
- при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя;
- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;
- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Оценку «удовлетворительно» обучающийся получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание; при изложении была допущена 1 существенная ошибка;
- знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке понятий; излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно; затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» обучающийся получает, если:

- неполно изложено задание;
- при изложении были допущены существенные ошибки, т.е. если оно не удовлетворяет требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

Критерии оценивания:

Критерии оценивания конспекта:

«Отлично» - материал изложен в полном объеме; содержательность конспекта, соответствие плану; выделены ключевые моменты вопроса; аккуратность и грамотность изложения; работа сдана в срок.

«Хорошо» - имеются замечания по оформлению или содержанию конспекта; соответствие плану; выделены ключевые моменты вопроса; аккуратность и грамотность изложения; работа сдана в срок.

«Удовлетворительно» - имеются замечания по оформлению, содержанию конспекта; несоответствие плану; конспект составлен небрежно и неграмотно; работа сдана не в срок.; неразборчивый почерк.

«Неудовлетворительно» - работа не выполнена или содержит материал не по вопросу; неразборчивый почерк.

Критерии оценивания технологических схем:

- соответствие содержания рецептуре;
- правильная структурированность информации;
- наличие логической связи технологического процесса;
- аккуратность выполнения работы;
- работа сдана в срок.

«Отлично» - правильно заполненные таблицы и составлена схема. Соответствие содержания рецептуре; аккуратность выполнения, грамотность. Работа сдана в срок.

«Хорошо» - студент в основном правильно заполнил таблицы и составил схему, допустил несущественные ошибки. Аккуратность, грамотность. Работа сдана в срок.

«Удовлетворительно» - при заполнении таблицы и составлении схемы, допущены ошибки или некоторые несоответствия требованиям. Неразборчивый почерк. Работа сдана не в срок.

«Неудовлетворительно» - студент не составил схему или составил ее с нарушением стадий технологического процесса. При заполнении таблиц допущены ошибки. Неразборчивый почерк. Работа сдана не в срок. Отсутствие работы.

Критерии оценивания презентации:

Презентацию необходимо предоставить для проверки в электронном виде.

«Отлично» - если презентация выполнена аккуратно, примеры проиллюстрированы, полностью освещены все обозначенные вопросы.

«Хорошо» - работа содержит небольшие неточности.

«Удовлетворительно» - презентация выполнена неаккуратно, не полностью освещены заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» - работа выполнена небрежно, не соблюдена структура, отсутствуют иллюстрации.

Критерии оценивания доклада:

Доклад – это словесное или письменное изложение сообщения на определенную тему.

«Отлично» – содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; текст оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями

оформления доклада; доклад имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

«Хорошо» – содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

«Удовлетворительно» – содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; в целом доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания доклада, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом доклад имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте доклада есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

«Неудовлетворительно» – содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; в докладе отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть погрешности в техническом оформлении; в целом доклад имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте доклада есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст доклада представляет собой непереработанный текст другого автора (других авторов).

При оценивании доклада 2 баллами он должен быть переделан в соответствии с полученными замечаниями и сдан на проверку заново не позднее срока окончания приёма докладов.

Критерии оценивания задач:

«Отлично» - в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

«Хорошо» - в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

«Удовлетворительно» - в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

«Неудовлетворительно» - имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении или решение отсутствует.

Критерии оценивания рецептуры и технологической схемы приготовления сложного мучного кондитерского изделия.

5 – Дана полная характеристика организации рабочего места. В состав блюда включены инновационные продукты. Творческий подход, новизна идеи. Соблюдение технологии приготовления, уровень сложности высокий. Гармония цвета, сочетание и совместимость продуктов. Эстетичность, наличие новых идей оформления, рецептуры. Гармоничное сочетание вкусовых ощущений. Функциональное использование украшений. Эксклюзивность идеи.

4 – Соблюдение технологии приготовления, уровень сложности достаточно высокий. Творческий подход. Гармония цвета, сочетание и совместимость продуктов. Дана характеристика организации рабочего места. Наличие незначительных ошибок или замечаний.

3 – Содержание соответствует заданию, но есть значительные замечания. Допущены грубые нарушения технологического процесса приготовления полуфабрикатов. Указаны не все оборудование, инвентарь и посуда, необходимые для приготовления изделия.

2 – Представлена распространенная, известная рецептура из Сборника рецептов или другого источника. Допущены грубые нарушения технологического процесса приготовления полуфабрикатов. Не указаны оборудование, инвентарь и посуда, температурный и временной режимы.

Тематический план и содержание самостоятельной работы

№ п/п	Название темы	Вид деятельности обучаемого	Формируемые ПК + ОК	Объем часов	Форма контроля
1	Тема 1.2. Приготовление простых и основных блюд из овощей и грибов			4	
1.1	Централизованное производство полуфабрикатов из овощей	Составление опорного конспекта	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	1	Оценка составленного конспекта
1.2	Обработка субпродуктов и потрохов домашней птицы, полуфабрикаты из них	Составление опорного конспекта	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	1	Оценка составленного конспекта
1.3	Обработка десертных овощей	Составление опорного конспекта	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	1	Оценка составленного конспекта
1.4	Решение задач по расчету овощного сырья, в зависимости от сезонности	Решение практического задания	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	1	Проверка практического задания
2	Тема 2.1. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий			2	
2.1	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Составление схем, заполнение таблиц	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	1	Проверка практического задания
2.2	Определение количества воды и соли для приготовления каш различной консистенции	Решение практического задания	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	1	Проверка практического задания
3	Тема 3.1 Технология приготовления блюд из яиц и творога			2	
3.1	Технология приготовления блюд из яиц и творога	Составление схем, заполнение таблиц	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	1	Проверка практического задания
3.2	Решение задач	Решение практического задания	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	1	Проверка практического задания
4	Раздел 4 ПМ. 7 Организация и проведение приготовления простых и основных супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы			5	
4.1	Способы осветления бульонов	Составление опорного конспекта	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	1	Оценка составленного конспекта
4.2	Обработка субпродуктов и потрохов домашней птицы,	Составление опорного	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	1	Оценка составленного

	полуфабрикаты из них	конспекта			конспекта
4.3	Разработка презентации, подготовка реферата по темам: «Приготовление простых и основных блюд из рыбы», «Приготовление простых и основных блюд из мяса», «Приготовление простых и основных блюд из домашней птицы».	Разработка презентации/доклада	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	3	Защита презентации/доклада
5	Тема 5.1. Приготовление простых и основных холодных блюд и закусок			4	
5.1	Приготовление холодных блюд и закусок из грибов; - заливные блюда	Подготовка доклада	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	2	Защита доклада
5.2	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Разработка презентации	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	2	Защита презентации
6	Тема 6.1. Приготовление простых и основных сладких блюд и напитков			2	
6.1	Технология приготовления холодных сладких железированных блюд	Составление опорного конспекта	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	1	Оценка составленного конспекта
6.2	Технология приготовления хлебного кваса	Составление опорного конспекта	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	1	Оценка составленного конспекта
7	Тема 7.1. Приготовление простых и основных мучных и хлебобулочных изделий			3	
7.1	Приготовление фаршей для мучных, кондитерских изделий	Составление опорного конспекта	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	1	Оценка составленного конспекта
7.2	Ассортимент изделий из дрожжевого теста	Составление опорного конспекта	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	1	Оценка составленного конспекта
7.3	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.	Составление схем, заполнение таблиц	ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 1 – ОК 9	1	Проверка практического задания
Всего часов самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю:				22	

Составление опорного конспекта.

План работы:

1. Внимательно прочитайте текст;
2. Определите информационные центры текста;
3. Запишите главные положения, сформулировав их своими словами.
4. Оформите получившийся текст конспекта выделив главные мысли, разделив смысловые части различными цветами или шрифтами.

Требования к выполнению:

- Конспект должен содержать исходные данные источника конспектирования.
- В нем должны найти отражение основные положения текста.
- Объем конспекта не должен превышать одну треть исходного текста.

Форма контроля: Оценка составленного конспекта.

1.1 Централизованное производство полуфабрикатов из овощей.

План конспекта:

- 1) Обработка квашеных и соленых овощей.
- 2) Сушка овощей, их обработка.
- 3) Обработка замороженных овощей.
- 4) Овощные полуфабрикаты.
- 5) Централизованное производство полуфабрикатов из овощей.

Работа с литературой:

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

Стр. 68...97

Вопросы для самоконтроля:

- 1) Охарактеризовать процесс обработки квашеной капусты.
- 2) Способы сушки овощей.
- 3) Какие виды овощей подвергают сушке?
- 4) При какой температуре хранят мороженые овощи?
- 5) Перечислить полуфабрикаты из корне- и клубнеплодов.
- 6) Как осуществляется централизованное производство полуфабрикатов из овощей?

1.2 Обработка субпродуктов и потрохов домашней птицы, полуфабрикаты из них.

План конспекта:

- 1) Классификация субпродуктов.
- 2) Обработка голов и ног крупного и мелкого скота.
- 3) Процесс обработки субпродуктов 1 и 2 категорий.
- 4) Полуфабрикаты из субпродуктов.
- 5) Обработка субпродуктов птицы.

Работа с литературой:

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

Стр. 54...58

Вопросы для самоконтроля:

- 1) Охарактеризовать субпродукты 1 категории.
- 2) Охарактеризовать субпродукты 2 категории.
- 3) Какие санитарные требования необходимо соблюдать при обработке субпродуктов, почему?
- 4) Охарактеризовать последовательность первичной обработки субпродуктов птицы: сердца, печени, желудка, и их кулинарное использование.
- 5) Условия хранения субпродуктов из птицы.

1.3 Обработка десертных овощей.

План конспекта:

- 1) Обработка спаржи.
- 2) Обработка артишока.
- 3) Обработка ревеня.

Работа с литературой:

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

Стр. 68...97

Вопросы для самоконтроля:

- 1) Правила подготовки спаржи.
- 2) Классификация блюд из десертных овощей.
- 3) Дать характеристику организации рабочего места для обработки десертных овощей

Тема 4.1 Способы осветления бульонов.

План конспекта:

- 1) Правила варки бульонов.
- 2) Виды оттяжек.
- 3) Мясная оттяжка.
- 4) Овощная оттяжка.

Работа с литературой:

Богачева, А. А. Приготовление супов и соусов (ПМ.ОЗ): учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 175 с. — ISBN 978-5-222-35284-7. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/116232> (дата обращения: 10.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Стр. 5...28

Вопросы для самоконтроля:

- 1) Охарактеризуйте значение супов в питании.
- 2) Технология приготовления костного бульона.
- 3) Охарактеризовать признаки, по которым определяют степень готовности и качество супов?
- 4) Дать характеристику бульонам, особенностям их приготовления.
- 5) Приготовление полуфабрикатов для первых блюд.

Тема 6.1 Технология приготовления холодных сладких железированных блюд

План конспекта:

- 1) Технологический процесс приготовления желе.
- 2) Технология приготовления мусса.
- 3) Приготовление самбука и крема.

Работа с литературой:

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

Стр. 80...86

Вопросы для самоконтроля:

- 1) Охарактеризовать ассортимент сладких блюд.
- 2) Охарактеризовать оснащение рабочих мест для приготовления сладких блюд.
- 3) Дать характеристику процессу разрыхления желе.
- 4) Отличие мусса от самбука.

6.2 Технология приготовления хлебного кваса

План конспекта:

- 1) Организация рабочего места.
- 2) Подготовка сырья и п/ф.
- 3) Приготовление кваса.
- 4) Требования к качеству и срокам хранения.

Работа с литературой:

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд.,

перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

Стр. 95...97

Вопросы для самоконтроля:

- 1) Охарактеризовать способы приготовления мясных фаршей.
- 2) Технология приготовления фарша из субпродуктов.
- 3) Дать характеристику рыбным фаршам.
- 4) Охарактеризовать приготовление овощных фаршей: капустного, картофельного, картофельного с грибами.
- 5) В чем отличия способов приготовления творожного и яблочного фаршей.

Тема 7.1 Приготовление фаршей для мучных, кондитерских изделий.

План конспекта:

- 1) Технология приготовления мясных фаршей.
- 2) Фарш из субпродуктов.
- 3) Приготовление рыбных фаршей.
- 4) Технология приготовления овощных фаршей.
- 5) Творожный фарш.
- 6) Приготовление яблочного фарша двумя способами.

Работа с литературой:

Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов: Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92185>

Стр. 527...635.

Вопросы для самоконтроля:

- 1) Охарактеризовать способы приготовления мясных фаршей.
- 2) Технология приготовления фарша из субпродуктов.
- 3) Дать характеристику рыбным фаршам.
- 4) Охарактеризовать приготовление овощных фаршей: капустного, картофельного, картофельного с грибами.
- 5) В чем отличия способов приготовления творожного и яблочного фаршей.

Тема 7.2 Ассортимент изделий из дрожжевого теста.

План конспекта:

- 1) Ассортимент и технология приготовления булочек.
- 2) Ассортимент и технология приготовления сдобы.
- 3) Технология и способы приготовления пирогов.
- 4) Приготовление пирожков, ватрушек, кулебяк, расстегаев.
- 5) Кексы, куличи, баба ромовая.

Работа с литературой:

Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов: Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92185>

Стр. 51...96.

Вопросы для самоконтроля:

- 1) Значение просеивания муки.
- 2) Охарактеризовать процесс санитарной обработки яиц.
- 3) Дать характеристику оборудования, используемого для приготовления теста.
- 4) Ассортимент и классификация пирогов.
- 5) Требования к качеству расстегаев.

Составление схем, заполнение таблиц

Используя учебную литературу и интернет – ресурсы, выполнить задание.

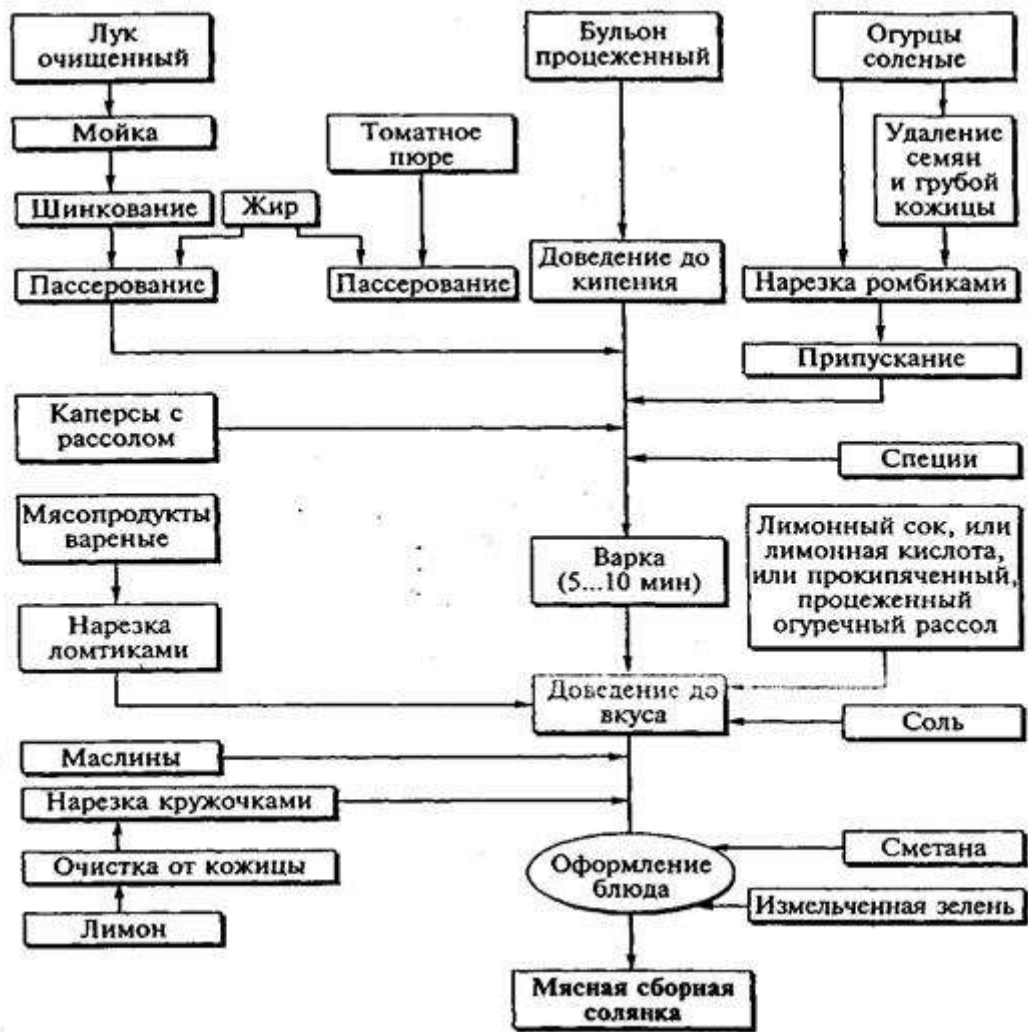
Работа выполняется письменно.

Работа с литературой:

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

Составление схем — это более простой вид графического способа отображения информации. Целью этой работы является развитие умения студента выделять главные элементы, устанавливать между ними соотношение, отслеживать ход развития, изменения какого-либо процесса, явления, соотношения каких-либо величин и т. д. Второстепенные детали описательного характера опускаются. В схеме выделяются и обозначаются общие элементы, их топографическое соотношение.

Пример составления технологической схемы приготовления солянки сборной мясной:



Технологическая схема. Приготовление солянки сборной мясной.

Тема 2.1 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Задание 1. Используя учебную литературу и интернет – ресурсы, заполните таблицу:

Дайте характеристику трём способам приготовления рисовой рассыпчатой каши.

Таблица 1 - Способы варки рисовой рассыпчатой каши.

1 способ	2 способ	3 способ

Задание 2. Составить технологическую схему приготовления (по заданию преподавателя).

- Крупенника;
- Запеканки манной;
- Макаронника;
- Лапшевника с творогом.

Задание 3. Используя учебную литературу и интернет – ресурсы, заполните таблицу.

Таблица 2 - Способы варки макаронных изделий.

Сливной способ	Не сливной способ

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите представителей бобовых?
2. Какие виды круп можно использовать для приготовления крупеника?
3. Чем отличается пудинг от запеканки?
4. Закончите предложение:
Не сливной способ варки макарон используют для _____
5. Охарактеризуйте процесс варки бобовых.
6. Какие крупы вырабатывают из пшеницы?

Тема 3.1 Технология приготовления блюд из яиц и творога.

Задание 1. Используя учебную литературу и интернет – ресурсы, заполните таблицу.

Таблица 3 - Блюда из яиц.

Наименование блюд	Сырьё	Правила подачи
Яичница – глазунья с луком		
Омлет натуральный		
Омлет с сыром		

Задание 2. Составить технологическую схему приготовления (по заданию преподавателя).

- Омлет, смешанный с мясными продуктами;
- Омлет, фаршированный овощам или грибами;
- Вареники ленивые;
- Сырники из творога.

Задание 3. Используя учебную литературу и интернет – ресурсы, заполните таблицу:

Таблица 4 - Приготовление блюд из творога.

Наименование блюд	Последовательность закладки
Вареники ленивые	
Сырники с морковью	
Пудинг из творога (запеченный)	

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие гарниры используют для яичницы - глазуньи?
2. Кулинарное использование меланжа?
3. С какой целью яйца охлаждают после варки?

4. Что произойдёт, если продлить срок варки яиц?
5. Какие блюда готовят из не жирного творога?
6. Почему творожную массу не готовят на предприятиях общественного питания?
7. Почему не разрешается использовать сырые яйца в творожную массу?

Тема 7.3 Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.

1. Используя учебную литературу и интернет – ресурсы, заполните таблицу:

Таблица 5 - Изделия из дрожжевого теста

Изделие из теста	Вид теста	Краткая характеристика изделия
Блины		
Оладьи		
Блинчики		
Пончики		
Беляши		

2. Составить технологическую схему приготовления изделия из дрожжевого теста (по заданию преподавателя).

- Пончики;
- Ватрушки венгерские;
- Беляши;
- Расстегаи с мясом.

Вопросы для самоконтроля:

1. Охарактеризовать отличие теста для блинов от теста для оладий.
2. Для чего дрожжевое тесто, в процесс брожения, обминают?
3. Дать характеристику процессам, происходящим при замесе дрожжевого теста.
4. Почему на поверхности изделий из теста при выпечке образуется корочка?
5. Охарактеризовать цель приготовления опары.

Разработка презентации.

Форма контроля: Защита презентаций.

Для подготовки презентации рекомендуется использовать: Power Point.

Для подготовки презентации необходимо собрать и обработать начальную информацию, используя учебную литературу и электронные ресурсы.

Последовательность подготовки презентации:

1. Целью этой работы является развитие умения студента выделять главные элементы, устанавливать между ними соотношение, отслеживать ход развития, изменения какого-либо процесса, явления, соотношения каких-либо величин.
2. Отобрать всю содержательную часть для презентации и выстроить логическую цепочку представления.
3. Определить ключевые моменты в содержании текста и выделить их.
4. Определить виды визуализации (картинки) для отображения их на слайдах в соответствии с логикой, целью и спецификой материала.
5. Подобрать дизайн и форматировать слайды (количество картинок и текста, их расположение, цвет и размер).
6. Проверить визуальное восприятие презентации.

Общие требования к оформлению презентации.

Титульный лист: название презентации, автор: ФИО, студента, место учебы, год.

Второй слайд «Содержание» - список основных вопросов, рассматриваемых в содержании.

Все заголовки выполнены в едином стиле (цвет, шрифт, размер, начертание). В конце точка не ставится.

Анимация, как правило, не применяется.

Текст: Форматируется по ширине. Размер и цвет шрифта подбираются так, чтобы было хорошо видно. Подчеркивание не используется. Элементы списка отделяются точкой с запятой. В конце обязательно ставится точка. Размер шрифта: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст). Цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза. Тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Times New Roman), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем. Курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация: Рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде. Желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления. Цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда. Иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

По содержанию: На слайдах презентации не пишется весь тот текст, который произносит докладчик. Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержал выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

План работы:

1. Работа с интернет – ресурсами (<http://www.russianfood.com/>; <http://www.gastronom.ru/> и др.);
2. Определить основные вопросы по выбранной теме;
3. Уяснить связь между теоретическими положениями и практикой;
4. Составить план презентации.

Задание: Разработать презентации по темам, согласованным с преподавателем.

Темы презентаций:

Тема 4. Технология приготовления блюд из мяса/рыбы/ домашней птицы:

- Технология приготовления блюд из отварного мяса;
- Технология приготовления жареных порционных блюд из мяса;
- Технология приготовления запеченных блюд из мяса;
- Технология приготовления мясных блюд из рубленой массы;
- Технология приготовления блюд из субпродуктов;
- Технология приготовления отварных блюд из рыбы;
- Технология приготовления жареных блюд из рыбы;

- Технология приготовления запеченных блюд из рыбы;
- Технология приготовления отварных блюд из домашней птицы;
- Технология приготовления жареных блюд из домашней птицы;
- Технология приготовления запеченных блюд из домашней птицы;
- Технология приготовления блюд из куриного филе;
- Технология приготовления блюд из субпродуктов домашней птицы.

Тема 5. Технология приготовления салатов/холодных блюд/ закусок:

- Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей;
- Технология приготовления холодных блюд и закусок из грибов;
- Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы;
- Технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов;
- Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса;
- Технология приготовления холодных блюд и закусок из сыра;
- Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц;
- Ассортимент и технология приготовления салатов из свежих овощей;
- Технология приготовления салатов из вареных овощей;
- Технология приготовления салатов из рыбы и морепродуктов;
- Технология приготовления мясных салатов;
- Ассортимент и технология приготовления паштетов;
- Технология приготовления заливных блюд.

Подготовка доклада (темы 4.3, 5.1).

Составление доклада осуществляется по следующему алгоритму:

1. Используя учебную литературу и интернет – ресурсы, подобрать литературу по данной теме, познакомиться с её содержанием.
2. Пользуясь закладками отметить наиболее существенные места или сделать выписки.
3. Составить план доклада.
4. Написать план доклада, согласовать его с преподавателем, в заключении которого обязательно выразить своё мнение и отношение к излагаемой теме и её содержанию.
5. Прочитать текст и отредактировать его.
6. Оформить в соответствии с требованиями к оформлению письменной работы.

Примерная структура доклада:

1. Титульный лист
2. Текст работы
3. Список использованной литературы

Требования к оформлению:

Объем текста – не менее 3 страниц. Обязательное использование 7 источников, опубликованных за последние 5 лет.

Доклад выполняется в письменном виде. Доклад должен содержать обзор и краткий анализ изученных точек зрения, изложенных в литературе, собственный взгляд студента на исследованные проблемы, ссылки на цитируемые источники. Доклад зачитывается устно, примерное время выступления около 5-7 минут. После заслушивания докладчику преподавателем и студентами могут быть заданы вопросы по теме сообщения. Темы для докладов студенты выбирают самостоятельно исходя из перечня вопросов, подлежащих обсуждению на практическом занятии, изложенных в Программе курса. Тема доклада согласуется с преподавателем заранее.

Решение задач и составление технологических схем.

Тема 1.4 Решение задач по расчету овощного сырья, в зависимости от сезонности

Форма контроля: Проверка практического задания.

1. Определить массу отходов полученных при механической кулинарной обработке 0,230 кг картофеля в январе.
2. Определить выход отварного картофеля, если поступило 9 кг молодого картофеля?
3. Сколько кг картофеля, жаренного из отварного можно получить из 18 кг картофеля весом брутто в марте?
4. Определить выход припущенной моркови при весе брутто 1 порции 250 г в феврале.
5. Сколько капусты квашеной тушеной можно получить из 18 кг сырой?
6. Определить массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 300 кг в январе.
7. Определить массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 200 кг в марте.

Тема 2.2: Определение количества воды и соли для приготовления каш различной консистенции

Работа с литературой:

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

1. Определить выход пудинга рисового, если вес полуфабриката 260 г (рец. №203, стр. 144).
2. Сколько требуется воды и соли, чтобы сварить рассыпчатую кашу из 11 кг гречневой крупы?
3. Сколько требуется воды и соли для приготовления запеканки манной в количестве 50 порций по колонке № 2? (рец. №202, стр. 144)
4. Сколько потребуется воды и соли для приготовления 90 порций запеканки рисовой? (рец. №202, стр. 144)
5. Сколько требуется воды и соли для приготовления 150 порций каши пшеничной вязкой по колонке № 1?

Тема 3.2 Решение задач по теме: «Простые и основные блюда из яиц и творога».

При приготовлении блюд из яиц и творога используют яйца, меланж или яичный порошок. Замену яиц указанными продуктами производят в соответствии с действующими эквивалентами замены, приведенными в таблице сборника рецептур «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд».

Средний вес яйца принимается 46 г, вес яйца без скорлупы 40 г. В случаях отклонения веса яиц от вышеприведенных средних весовых норм, выход блюд соответственно изменяется и нормы закладки не пересчитываются.

По таблице «Нормы взаимозаменяемости» находим, что для замены 1 кг яиц без скорлупы требуется 1 кг меланжа
50 шт яиц дано, одно яйцо без скорлупы – 40 г, значит $50 \text{ шт} \times 40 \text{ г} = 2,0 \text{ кг}$
Следовательно, для замены 50 шт яиц (т.е. 2 кг яиц) требуется 2 кг меланжа.

Далее, определяем, что для замены 1 кг яиц требуется 0,280 г яичного сухого порошка.
Определяем, что для замены 2 кг яиц требуется: $(2 \text{ кг} \times 0,280 \text{ г}) : 1000 \text{ г} = 0,560 \text{ г}$.

1. Выписать продукты для приготовления 60 порций омлета с луком. (Заменить яйца меланжем) (рец. №219, стр. 156)
2. Выписать продукты для приготовления 25 порций омлета с колбасой. (Заменить яйца яичным порошком) (рец. №220, стр. 157)
3. Сколько яичного порошка необходимо взять для приготовления 33 порций омлета натурального? (рец. №217, стр. 155)
4. Сколько муки и меланжа надо взять для приготовления 28 порций сырников с морковью по колонке? (рец. №226, стр. 163)

5. Выписать продукты для приготовления 44 порций вареников ленивых. (Заменить яйца яичным порошком) (рец. №224-225, стр. 162)

Рекомендуемая литература

Основная литература

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г., №384.

3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389 -2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
8. ГОСТ 31984– 2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ 530390 – 2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
10. ГОСТ 31988 – 2012. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
12. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции.
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
15. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Учебные пособия и учебники

16. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/94723>
17. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-222-35288-5. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/116228> (дата обращения: 10.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
18. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — ISBN 978-5-222-35286-1. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/116230> (дата обращения: 10.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
19. Богачева, А. А. Приготовление супов и соусов (ПМ.03): учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 175 с. — ISBN 978-5-222-35284-7. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL:

<https://profspro.ru/books/116232> (дата обращения: 10.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

20. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538040>

21. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/97306>

22. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544164>

23. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15892-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542500>

24. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

25. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов: Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/92185>

26. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542216>

27. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — Текст: непосредственный]. — ISBN 978-5-534-15863-2. URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-538280>

Дополнительная литература

28. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания: учебное пособие для СПО / И.А. Кустова; Самарский государственный технический университет. — 2-е изд. — Саратов: Профоб-разование, 2023. — 220 с. — (Среднее профессиональное образование). —

Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106848> (дата обращения: 10.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.russianfood.com/> - база рецептов первых и вторых блюд, напитков, закусок, десертов. Рейтинг рецептов. Статьи, советы, кулинарные новости.

2. <http://www.gastronom.ru/> - коллекция рецептов. Мастер-классы приготовления блюд на видео. Энциклопедия продуктов и напитков. Советы диетологов. Кулинарная школа. Обзоры ресторанов Москвы.

3. <http://findfood.ru/> - самая большая энциклопедия продуктов питания. Содержание витаминов, минералов в продуктах. Кулинарные рецепты, подсчет калорий, пищевой ценности на основе ингредиентов.