Депобразования и науки Югры

бюджетное учреждение профессионального образования

Ханты-Мансийского автономного округа – Югры

«Мегионский политехнический колледж»

(БУ «Мегионский политехнический колледж»)

**МЕТОДИЧЕСКИЕУКАЗАНИЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХРАБОТ**

**ОП.11 НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

2024

Учебное пособие по дисциплине «Национальная кухня» разработан с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Составитель:

Дмитриева Гульназира Матыевна, преподаватель

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссией естественнонаучных и экономических дисциплин, протокол № 9 от «25» мая 2022 г.

Методические указания разработаны для оказания помощи обучающимся в выполнении практических работ по дисциплине ОП. 11 Национальная кухня

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| Пояснительная записка | 4 |
| Практическаяработа№1 Технология приготовления блюда: рыба по-русски | 6 |
| Практическаяработа№2 Технология приготовления: котлеты отбивные | 7 |
| Практическаяработа№3 Технология приготовления: драники по-домашнему  Технология приготовления: котлеты по- белорусски | 8 |
| Практическаяработа№4 Технология приготовления: салат из краснокочанной капусты и яблок | 8 |
| Практическаяработа№5 Технология приготовления: борщ Украинский, пампушки с чесноком | 9 |
| Практическая работа№6 Технология приготовления: Щипси-соус по адыгейски | 9 |
| Практическая работа№ 7 Технология приготовления блюда курица в сметанном соусе | 10 |
| Практическая работа№8 Технология приготовления цыплята табака | 10 |
| Практическая работа№9 Технология приготовления хинкали.  Технология приготовления супа мясного с чечевицей | 11 |
| Практическая работа№10 Технология приготовления талма с чечевицей.  Технология приготовления суши и роллы | 11 |
| Практическая работа№11 Технология приготовления чап –ча.  Технология приготовления лукового супа | 12 |
| Практическая работа№12 Технология приготовления лазаньи. Технология приготовления пиццы | 13 |
| Список использованных источников | 15 |

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

МетодическиеуказанияподготовленывсоответствиисрабочейпрограммойдисциплиныНациональная кухня являющейся частью ОПОП по профессии 43.01.09Повар,кондитер.

Входепрактическихработ,какоднойизформполучениясистематическихучебныхзанятий,обучающиесяприобретаютнеобходимыеуменияипрактическийопытподисциплине Национальная кухня.

Общиецелипрактическогозанятиясводятсякзакреплениютеоретическихзнаний,формированиюуменийипрактическогоопыта,необходимыхдляосуществлениясвоейпрофессиональнойдеятельностиисоставляющихквалификационныетребованиякквалифицированномурабочемувобластиобщественногопитания.

Основными задачами практических работ являются:

* Формирование практических знаний и умений по дисциплине;
* Приближение учебного процесса к реальным условиям работы повара, кондитера;
* Развитие инициативы и самостоятельности обучающихся вовремя выполнения ими практических занятий.

Впроцессевыполненияпрактическихработуобучающихсяразвиваютсяиформируютсянеобходимыеуменияипрактическийопыт:

* разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;
* ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;
* готовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни;
* подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухне;

-оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями

Критерии оценки выполнения практических работ

|  |  |
| --- | --- |
| Оценки | Критерии |
| Отлично | Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для выполнения предлагаемых работ источники знаний, показывают необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно. |
| Хорошо | Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности  результата. Обучающийся использует, указанные преподавателем источники знаний. работа показывает знание обучающимся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для  самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. |
| Удовлетворительно | Работа выполняется и оформляется обучающимся при помощи преподавателя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу обучающихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе. |
| Неудовлетворительно | Результаты, полученные обучающимся не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя оказываются неэффективны в связи с плохой подготовкой обучающегося.  Работа не выполнена, у обучающегося отсутствуют необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки. |

# Практическаяработа№1

**Тема:** Технология приготовления блюда: рыба по-русски

**Цель:** изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда; научиться работе с нормативно-технологической документацией.

**Материально техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, методическое пособие, микрокалькуляторы.

1. Дополните схему технологических операций приготовления рыбы по-русски.

Сварить картофель в кожице \_\_\_\_\_\_\_\_охладить \_\_\_\_ очистить и нарезать (кружочками), подготовить молочный соус, мелко натереть сыр, рыбу нарезать на филе с кожей, сковороду смазать маслом, уложить в середину рыбу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ сверху веером уложить картофель, нарезанный кружочками, полить оставшимся соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, запекать в жарочном шкафу в течение 15-20 минут, довести до готовности, отпуск.

1. Дополните следующий текст.

Внешний вид рыбы по-русски: - на поверхности\_\_\_\_\_\_\_\_\_корочка, соус густой; консистенция - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; вкус – рыбы и картофеля.

1. Заполните таблицу 1.

Таблица 1. Приготовление рыбы по-русски

|  |  |
| --- | --- |
| Организация рабочего места | Описание технологических операций |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

# Практическая работа №2

**Тема:** Технология приготовления блюда: котлеты отбивные

**Цель:** изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда; научиться работе с нормативно-технологической документацией.

**Материально техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, методическое пособие, микрокалькуляторы.

1. Составить технологическую карту блюда.
2. Произведите расчет продуктов для приготовления 10 и 50 порций котлет отбивных.
3. Результаты расчетов занесите в технологическую карту.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья | Брутто  1 порция | Нетто  1 порция | Бруттто  10 | Нетто  10 | Бруттто  50 | Нетто  50 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Выход |  |  |  |  |  |  |

Технология приготовления

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

Требования к качеству блюда

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

# Практическаяработа№3

**Тема:** Технология приготовления блюда: драники по-домашнему

**Тема:** Технология приготовления блюда: котлеты по- белорусски

**Цель:** изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд; научиться работе с нормативно-технологической документацией.

**Материально техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, методическое пособие, микрокалькуляторы.

1.Составить инструкционно-технологическую карту блюд.

2. Составьте технологическую схему приготовления блюд.

3.Рассчитайте, используя II колонку Сборника рецептур, количество порций котлет по- белоруски, которое можно приготовить из 7 кг котлетного мяса.

# Практическаяработа№4

**Тема:** Технология приготовления блюда: салат из краснокочанной капусты и яблок

**Цель:** изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда; научиться работе с нормативно-технологической документацией.

**Материально техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, методическое пособие, микрокалькуляторы.

1. Рассчитайте выход салата из краснокочанной капусты и яблок для приготовления 5 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 кг.
2. Определите сколько порций салата из краснокочанной капусты и яблок можно приготовить из 12,5 кг краснокочанной капусты.
3. В чем состоит назначение холодного цеха, описать.

# Практическаяработа№5

**Тема:** Технология приготовления блюда: борщ Украинский, пампушки с чесноком

**Цель:** изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда; научиться работе с нормативно-технологической документацией.

**Материально техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, методическое пособие, микрокалькуляторы.

1. Произведите расчет продуктов для приготовления 10 и 50 порций блюда.
2. Заполните технологическую карту блюда
3. Заполните таблицу 2.

Таблица 2. Приготовление борща Украинского с пампушками с чесноком

|  |  |
| --- | --- |
| Организация рабочего места | Описание технологических операций |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

# Практическаяработа№6

**Тема:** Технология приготовления блюда: Щипс-соус по адыгейски

**Цель:** изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда; научиться работе с нормативно-технологической документацией.

**Материально техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, методическое пособие, микрокалькуляторы.

1. Составьте схему технологических операций приготовления соуса: Щипс-соус по адыгейски.
2. Выполните практическую работу: приготовьте Щипс-соус по адыгейски.
3. Заполните таблицу 3.

Таблица 3. Анализ выполненной работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Что удалось | Что не получилось | Над чем нужно поработать |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

# Практическая работа№7

**Тема:** Технология приготовления блюда: курица в сметанном соусе

**Цель:** изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда; научиться работе с нормативно-технологической документацией.

**Материально техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, методическое пособие, микрокалькуляторы.

1. Дополните схему технологических операций приготовления соуса сметанного.

Приготовить белую сухую или жировую пассеровку \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_сметану довести до кипения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_размешать, заправить солью, варить в течение 3-5 минут\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_довести до кипения, защипывать сливочным маслом.

1. Дополните следующий текст.

Соус сметанный: внешний вид\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, масса; цвет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; вкус и запах \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_сметаны; консистенция \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, эластичная.

1. Составить технологическую карту блюда: курица в сметанном соусе

# Практическая работа№8

**Тема:** Технология приготовления блюда: цыплята табака

**Цель:** изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда; научиться работе с нормативно-технологической документацией.

**Материально техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, методическое пособие, микрокалькуляторы.

1. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько цыплят потребуется для приготовления 100 порций цыплят табака.
2. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении цыплят-табака.
3. Опишите организацию рабочего места повара мясного цеха.

# Практическая работа№9

**Тема:** Технология приготовления блюда: хинкали.

**Тема:** Технология приготовления супа мясного с чечевицей.

**Цель:** изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда; научиться работе с нормативно-технологической документацией.

**Материально техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, методическое пособие, микрокалькуляторы.

1.Составить инструкционно-технологическую карту на блюда.

2.Произведите расчет продуктов для приготовления 50; 100 порций блюд. Результаты запишите в технологическую карту.

# Практическая работа№10

**Тема:** Технология приготовления блюда: талма с чечевицей

**Тема:** Технология приготовления суши и роллы.

**Цель:** изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда; научиться работе с нормативно-технологической документацией.

**Материально техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, методическое пособие, микрокалькуляторы.

1.Составить инструкционно-технологическую карту на блюда.

2.Произведите расчет продуктов для приготовления 50; 100 порций блюд. Результаты запишите в технологическую карту.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья | Брутто  1 порция | Нетто  1 порция | Бруттто  50 | Нетто  50 | Бруттто  100 | Нетто  100 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Выход |  |  |  |  |  |  |

Технология приготовления

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

Требования к качеству блюда

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

# Практическая работа№11

**Тема:** Технология приготовления блюда: чап-ча

**Тема:** Технология приготовления луковый суп.

**Цель:** изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда; научиться работе с нормативно-технологической документацией.

**Материально техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, методическое пособие, микрокалькуляторы.

1. Выполните практическую работу: приготовьте блюда: чап- ча; луковый суп .
2. Заполните таблицу 4.1; 4.2; 4.3.

Таблица 4.1 Приготовление блюда: чап-ча.

|  |  |
| --- | --- |
| Организация рабочего места | Описание технологических операций |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Таблица 4.2 Приготовление лукового супа

|  |  |
| --- | --- |
| Организация рабочего места | Описание технологических операций |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Таблица 4.3 Анализ выполненной работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Что удалось | Что не получилось | Над чем нужно поработать |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

# Практическая работа№12

**Тема:** Технология приготовления лазаньи.

**Тема:** Технология приготовления пиццы.

**Цель:** изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда; научиться работе с нормативно-технологической документацией.

**Материально техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, методическое пособие, микрокалькуляторы.

1. Выполните практическую работу: приготовьте блюда: чап- ча; луковый суп.
2. Заполните таблицу 5.1; 5.2; 5.3.

Таблица 5.1 Приготовление лазаньи

|  |  |
| --- | --- |
| Организация рабочего места | Описание технологических операций |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Таблица 5.2 Приготовление пиццы

|  |  |
| --- | --- |
| Организация рабочего места | Описание технологических операций |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Таблица 5.3 Анализ выполненной работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Что удалось | Что не получилось | Над чем нужно поработать |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Васюкова Т.А.Кухня народов мира. – М.: ИНФРА-М, 2019. (ЭБС)
2. Васюкова Т.А. Сборник рецептурных и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. – М.: Инфра-М, 2020. (ЭБС)
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
6. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
7. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
8. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

**3.2.2. Дополнительные источники:**

**Нормативные документы:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).