

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
«Амвросиевский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Директор ГБПОУ "Амвросиевский
многопрофильный техникум»

Сысенко А.М.

2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Амвросиевка
2023

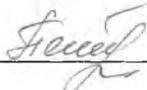
ОДОБРЕНА

Методической комиссией
для подготовки работников
общественного питания и сферы услуг

Протокол № _____
От « _____ » _____ 2023 г.

РАЗРАБОТАНА на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта СПО по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Приказ № 1569 МОН РФ
от 9 декабря 2016 г.
С изменениями и дополнениями
От 17 декабря 2020 г.

Председатель методической
комиссии

 Петунина Т.Н.

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

 Баглай Л.Г.

Составители:

Лазебник Н.В. – мастер производственного обучения 11 тарифного разряда
Хибик Л.А. – мастер производственного обучения 11 тарифного разряда

Рабочая программа согласована:

Дятлова Елена Николаевна, директор ФЛП кафе «Норма»

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания МК от « ____ » _____ 20__ учебный год
В программу внесены дополнения и изменения
(см. Приложение ____, стр. ____)
Председатель МК _____

Область применения программы

Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) 43.01.09 **Повар, кондитер**.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33.Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Производственная практика служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а так же технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Студент, освоивший Профессиональные модули должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

1. Структура и содержание производственной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
1	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации	Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	1 день (6 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
2	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты	1 день (6 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
3		Подготовить к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
4		Проверить наличие, заказа (составить заявку) на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики,	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

		стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги		
5		Выполнить задание (заказ) приготовить супы, горячие блюда, кулинарные изделий, закуски разнообразного(комплектования). Сервировать и творчески оформить супы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационально использовать ресурсы, соблюдая требования по безопасности готовой продукции. Упаковать готовые супа, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования	3 дня (18 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
6		Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдая требования по безопасности готовой продукции, соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
7		Пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей, принимать оплату наличными денежными средствами. Принимать и оформлять безналичные платежи, составлять отчет по платежам	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
8		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости, выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами	3 дня (18 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
9		Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	5 дней (30 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
10	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции, владеть техниками,	5 дней (30 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

	кулинарных изделий, закусок	приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, подбирать гарниры, соусы, соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи		
11		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости, выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование	3 дня (18 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
12		Организовать хранение готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	4 дня (24ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
13		Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос, поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче, порционировать в соответствии с выходом блюд по рецептуре	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
14		Подготавливать готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охлаждению и замораживанию готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), правильной организации хранения	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
15		Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски, полуфабрикаты высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
16		Оценивать качество выполнения задания (заказа), безопасность оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенические требования, точность порционирования, условия хранения на раздаче и т.д.)	4 дня (24ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
17		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

		профессиональную терминологию		
18		<p>Обеспечить условия, сроки хранения, свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбрать контейнеры, упаковочные материалы.</p> <p>Порционировать (комплектовать) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Помыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и разложить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p>	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
		Дифференцированный зачет	1 день (6 час)	
Итого: 288 час.		48 дней		

Формы итоговой аттестации.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;
6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Электрогриль (жарочная поверхность);
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Тестораскаточная машина;
13. Планетарный миксер;
14. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
15. Мясорубка;
16. Овощерезка или процессор кухонный;
17. Слайсер;
18. Процессор кухонный;
19. Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
20. Машина для вакуумной упаковки;
21. Овоскоп;
22. Нитраттестер;
23. Стол производственный с моечной ванной;
24. Производственные столы.
25. Стеллаж для посуды.
- ✓ - мусат для заточки ножей.
- ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ✓ ножи поварской тройки;
- ✓ Набор инструментов для карвинга;
- ✓ щипцы универсальные;
- ✓ лопатки (металлические, силиконовые);
- ✓ венчик;
- ✓ ложки;
- ✓ мерный стакан;
- ✓ сито;
- ✓ шенуа;
- ✓ половник;
- ✓ таяпка;
- ✓ тендрайзер ручной;
- ✓ пинцет;
- ✓ миски из нержавеющей стали;
- ✓ набор кастрюль;
- ✓ набор сотейники;
- ✓ набор сковород;

- ✓ ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- ✓ функциональные емкости из нержавеющей стали;
- ✓ корзины для отходов;
- ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
- ✓ пергамент, фольга;
- ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
- ✓ контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- ✓ перчатки силиконовые.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 5-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160с.

2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 112с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2013.-160с.

5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-480с.

6. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.

8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.

9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.- 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-352с.

10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 186 с.
12. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.-128с.
13. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-288с.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов.- 9-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2011 - 432 с.
15. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.
16. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 176с.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».
- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>