

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

на базе среднего общего образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ФТД.02 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

Красноярск, 2026

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.2 ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.3 ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ
4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины ФТД.02 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА», которая является вариативной частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности (профессии) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ФТД.02 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА».

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является Дифференцированный зачёт, который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. «Кухни народов мира»	Контрольная работа по разделу 1 «Кухни народов мира»	Дифференцированный зачёт

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки результатов освоения умений и знаний по учебной дисциплине ФТД.02 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА» осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах технологического оборудования кулинарного и кондитерского цеха при организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
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	точность применения знаний в общих вопросах технологического оборудования кулинарного и кондитерского цеха при организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах технологического оборудования кулинарного и кондитерского цеха при организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах технологического оборудования кулинарного и кондитерского цеха при организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования пищевых добавок и бад при организации подготовки сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

3.2. Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки по учебной дисциплине ФТД.02 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА» осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК. 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК. 4.1	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 5.1 ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 6.1 ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.	минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо- приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслужива- ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме- рительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
---	---	---

3.3. Основные показатели оценки результатов

Перечень основных показателей оценки результатов знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата
Умения	
подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	демонстрация знаний и умений в организации рабочего места, подбора технологического оборудования, правил безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, в соответствии с инструкциями и регламентом
выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	демонстрация знаний и умений в выборе оборудования в соответствии с методами обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. осуществлять подбор необходимого оборудования для обеспечения условий хранения
процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	осуществлять подбор механического оборудования для формования сырья, для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря

	для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены.
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	точность в использовании фактического материала работа с нормативно – правовыми документами
составлять технологические карты и схемы приготовления блюд; рассчитывать нормы закладки сырья в зависимости от поступившего сырья и сезона; разрабатывать оформление блюд.	способность к рефлексии собственной деятельности; выполнение самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем; способность проявлять интерес к инновациям в области оформления кондитерской и шоколадной продукции.
Знания	
нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	точность в использовании фактического материала работа с нормативно – правовыми документами
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены.
назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	точность в подборе и использовании технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены. анализировать возможные направления и перспективы совершенствования оборудования предприятий общественного питания
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	демонстрация знаний видов технологического оборудования, правил безопасной эксплуатации и ухода за ним
требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	демонстрация знаний температурных режимов, срокам и условиям хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них
рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	осуществлять подбор инвентаря, оборудования в соответствии с рецептурой, методами обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	применять способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. осуществлять подбор необходимого

	оборудования, для осуществления сокращения потерь при обработке сырья.
нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	применять способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. осуществлять подбор необходимого оборудования, для осуществления сокращения потерь при обработке сырья.
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены.
основные понятия; особенности приготовления блюд в различных странах мира; обычаи народов; блюда, которые принято готовить на Рождество и другие праздники.	демонстрация знаний и умений в составлении меню, заявок на продукты, а так же ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции

4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущий контроль	Раздел 1. «Кухни народов мира»	Контрольная работа по разделу 1 «Кухни народов мира»
Промеж-уточ-а-те-ста-ция		Дифференцированный зачет в форме устного ответа.

4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины ФТД.02 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

Контрольная работа

Вариант № 1

1. Особенности питания жителей Болгарии.
2. Приготовление и подача греческого мясного блюда «Мусака».
3. Приготовление и подача английского чая.

Вариант № 2

1. Особенности питания жителей стран Юго-Восточной Азии.
2. Приготовление и подача андалусского гаспачо.
3. Дать определения следующим понятиям: гуаране, кашаса, тирамису.

Вариант № 3

1. Особенности питания жителей Кореи.
2. Приготовление и подача хве из рыбы.
3. Приготовление и подача тефтелей «Дракон и феникс».

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

Критерии оценивания:

Оценка "5" ставится, если обучающийся:

1. Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей. 2. Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщать. Устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применяет полученные знания в незнакомой ситуации. Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал: дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делает собственные выводы; формирует точное определение и истолкование основных понятий; при ответе не повторяет дословно текст учебника; излагает материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя. Самостоятельно и рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники.
3. Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочета, который легко исправляет по требованию учителя.

Оценка "4" ставится, если обучающийся:

1. Показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ на основе изученных теорий; допускает незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
2. Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи. Применяет полученные знания на практике в видоизмененной ситуации, соблюдает основные правила культуры устной и письменной речи, использует научные термины.
3. Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно).

Оценка "3" ставится, если обучающийся:

1. Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно.
2. Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.
3. Допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие; не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов или допустил ошибки при их изложении.
4. Испытывает затруднения в применении знаний, при объяснении конкретных явлений на основе теорий, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий.

5. Отвечает неполно на вопросы учителя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.

6. Обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну - две грубые ошибки.

Оценка "2" ставится, если обучающийся:

1. Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; не делает выводов и обобщений.

2. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов.

3. При ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

4. Не может ответить ни на один их поставленных вопросов.

5. Полностью не усвоил материал.

4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОПв.07 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

Промежуточная аттестация в форме **ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА**

Задание для проведения промежуточной аттестации.

Вопросы для дифференцированного зачета

1. Особенности питания жителей Кубы.
2. Приготовление и подача салата из дичи.
3. Составить технологическую схему приготовления салата «Вальдорф» (США).
4. Особенности питания жителей стран Юго-Восточной Азии.
5. Приготовление и подача риса по-вьетнамски.
6. Составить технологическую схему приготовления закуски из кабачков по-тунисски (Африка).
7. Особенности питания жителей США.
8. Приготовление и подача салата «Вальдорф»
9. Особенности питания жителей Болгарии.
10. Приготовление и подача рождественского блюда «Погача».
11. Составить технологическую схему приготовления гуляша (Венгрия).
12. Особенности питания жителей Бразилии.
13. Дать определения следующим понятиям: гуаране, кашаса, тирамису.
14. Особенности питания жителей Австралии.
15. Приготовление и подача томатного коктейля.
16. Особенности питания жителей Англии.
17. Приготовление и подача английского чая.
18. Особенности питания жителей Африки.
19. Приготовление и подача риса по-вьетнамски.
20. Особенности питания жителей Венгрии.
21. Приготовление и подача гуляша.
22. Особенности питания жителей Голландии.
23. Приготовление и подача закуски из молодой сельди.
24. Особенности питания жителей Греции.
25. Приготовление и подача греческого мясного блюда «Мусака».
26. Особенности питания жителей Кореи.

27. Приготовление и подача хве из рыбы.
28. Особенности питания жителей стран Юго-Восточной Азии.
29. Приготовление пирожного, изобретённого вьетнамцем Лань Леном.
30. Приготовление и подача форшмака.
31. Особенности питания жителей Индии.
32. Дать определения следующим понятиям: гарам-масала, райта, панир, карри.
33. Особенности питания жителей Мексики.
34. Приготовление и подача блюда «Рулетики с лососем».
35. Особенности питания жителей Италии.
36. Приготовление и подача знаменитого итальянского крема «Сабайон».
37. Особенности питания жителей Венгрии.
38. Дать определения следующим понятиям: паприка, лечо, пёркёльт.
39. Особенности питания жителей Швейцарии.
40. Приготовление и подача швейцарского фондю.
41. Особенности питания жителей Африки.
42. Дать определения следующим понятиям: харисса, билтонг, мэмп, папа.
43. Особенности питания жителей Китая.
44. Приготовление и подача тефтелей «Дракон и феникс».
45. Особенности питания жителей Болгарии.
46. Приготовление и подача холодного супа «Таратор».
47. Особенности питания жителей Испании.
48. Приготовление и подача андалусского гаспачо.
49. Особенности питания жителей Австралии.
50. Приготовление и подача бифштексов с бананами.
51. Особенности питания жителей Японии.
52. Приготовление и подача нигиридзуси (нигири-суши).
53. Особенности питания жителей Израиля (еврейская кухня).

Критерии оценивания

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом

оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если у студента обнаруживается незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Печатные издания:

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

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

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ.

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»].

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Ковалев, Н. И. Тайны кулинарии / Н.И. Ковалев. - М.: Агропромиздат, 2017. - 311
2. Круковер, В.И. 500 блюд мировой кухни / В.И. Круковер. - М.: Вече, 2015. - 384 с
3. Кулинария для всех. - М.: Экономика, 2017. - 542 с.
4. Кухни народов мира. - М.: У-Фактория, 2016. - 672 с.
5. Кухни стран мира. - М.: Юнисам, 2016. - 400 с.
6. Лемкуль, Л. М. Праздничный стол / Л.М. Лемкуль. - М.: Пищевая промышленность, 2017. - 360 с.
7. Линде, Гюнтер Кругосветное путешествие по кухням разных народов / Гюнтер Линде, Хайнд Кноблах. - М.: Калита, 2017. - 320 с.
8. Лифляндский, В. Г. Лечебные свойства пищевых продуктов / В.Г. Лифляндский, В.В. Закревский, М.Н. Андропова. - М.: Терра, 2016. - 501 с.
9. Малоховская, Е. Подарок молодым хозяйкам. Настольная поваренная книга / Е. Малоховская. - Москва: Гостехиздат, 2016. - 216 с.
10. Медовая кулинария. - М.: Апиомондия, 2016. - 144 с.
11. Поваренная книга. - М.: Рыбинский Дом печати, 2016. - 400 с.
12. Погоржельская, Ирина Пловы стран мира / Ирина Погоржельская. - М.: Мир Искателя, 2017. - 256 с.
13. Празднуем Рождество. - М.: Кристина - новый век, 2018. - 555 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
6. www.restoracia.ru

Дополнительные источники:

1. Ростовский, В. С. Кулинарный календарь / В.С. Ростовский, О.И. Положишникова, Л.И. Куш. - М.: Урожай, 2016. - 368 с.

2. Ферлаг, Оеткер Из Европы с любовью. 1000 лучших рецептов / Оеткер Ферлаг. - М.: Принтек, 2017. - 640 с.
3. Штабова, Вера 3 блюда за 30 минут / Вера Штабова. - М.: Крайова Агенця Выдавнича, 2017. - 192 с.
4. Эткер, Д-р Чеснок / Д-р Эткер. - М.: Терра, 2017. - 684 с.