

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

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

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «26» июня 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-75-1П от «30» августа 2023 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(на базе основного общего образования)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНЫХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**

**МДК. 07.01. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

Красноярск, 2023

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики:

Тимошенко И.Г., мастер п/о КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
3. ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ
4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РАБОТ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации для организации самостоятельной работы, по программе **МДК. 07.01. Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»** предназначены для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Изучение программы **МДК. 07.01. Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»** помимо приобретения теоретических знаний и практических умений в ходе аудиторных занятий, предполагает организацию и проведение самостоятельной работы обучающихся.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся определяется содержанием программы **МДК. 07.01. Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»**, выполняется обучающимися вне учебных занятий по заданию преподавателя без его непосредственного участия.

Внеаудиторная самостоятельная работа направлена на освоение обучающимися следующих результатов обучения согласно ФГОС специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и требованиям рабочей программы **МДК. 07.01. Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»**:

| | |
|---------------------|---|
| практический опыт в | подготовке, уборке рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| умения | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента; порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| знания | требования охраны труда, пожарной безопасности и требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд |

Внеаудиторная самостоятельная работа формирует и развивает общие профессиональные компетенции:

| Код | Наименование общих компетенций |
|------------|--|
| 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 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 языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

| Код | Наименование профессиональных компетенций |
|------------|--|
| ПК 7.1. | Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 7.2. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 7.3. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 7.4. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 7.5. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента |
| ПК 7.6. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации диетических (лечебных) блюд |

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Критериями оценок результатов внеаудиторной самостоятельной работы являются:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических, ситуационных задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями;
- уровень самостоятельности студента при выполнении СР.

В соответствии с программой **МДК.07.01 Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»** по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на самостоятельную работу обучающихся выделено **5** академических часов.

Задания из перечня самостоятельных работ обучающиеся выполняют индивидуально при консультационно-координирующей помощи преподавателя.

Основная цель самостоятельной работы обучающихся состоит в овладении фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Задачами организации самостоятельной работы обучающихся являются:

- развитие способности работать самостоятельно, формирование самостоятельности мышления и принятия решений;
- развитие активности и познавательных способностей обучающихся, развитие исследовательских умений;
- стимулирование самообразования и самовоспитания;
- развитие способности планировать и распределять свое время.

3. ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

| Раздел, тема | Формы и виды внеаудиторной самостоятельной работы | Ход выполнения | Кол-во часов | Сроки выполнения и сдачи работы |
|---|---|--|--------------|---------------------------------|
| Раздел 1. Технологический процесс механической обработки сырья | | | 3 | |
| Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов | Подготовка реферата на тему: «Характеристика сырья для приготовления и оформления блюд, кулинарных изделий и закусок» | Выбрать тему реферата. Прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему реферата. Составить содержание реферата, раскрывающее тему. Оформить реферат по требованиям оформления рефератов. Защитить выполненную работу | 3 | 2 курс 3 семестр |
| Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка рыбы | | | | |
| Тема 1.4. Механическая кулинарная обработка мяса и птицы | | | | |
| Раздел 2. Технологический процесс приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок | | | 2 | |
| Тема 2.2. Супы и соусы | Подготовка презентации на тему: «Правила и способы сервировки стола, способы подачи блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента» | Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему работы. Составить план раскрытия содержания темы. Ответить кратко на вопросы плана. Оформить электронную презентацию. Защитить выполненную работу | 1 | 2 курс 3 семестр |
| Тема 2.7. Холодные и сладкие блюда, напитки | Подготовка доклада на тему: «Холодные и сладкие блюда» | Выбрать тему доклада. Прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему доклада. Составить содержание доклада, раскрывающее тему. Оформить доклад по требованиям оформления докладов. Защитить выполненную работу | 1 | 2 курс 3 семестр |
| Итого | | | 5 | |

4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РАБОТ

ТРЕБОВАНИЯ К РЕФЕРАТУ (ДОКЛАДУ)

Титульный лист содержит следующие атрибуты:

в верхней части титульного листа помещается наименование учреждения (без сокращений), в котором выполнена работа;

в середине листа указывается тема работы;

ниже справа - сведения об авторе работы (ФИО (полностью) с указанием курса, профессии) и руководителе (ФИО (полностью), должность);

внизу по центру указываются место и год выполнения работы.

Титульный лист не нумеруется, но учитывается как первая страница.

Оглавление – это вторая страница работы. Здесь последовательно приводят все заголовки разделов текста и указывают страницы, с которых эти разделы начинаются. В содержании оглавления все названия глав и параграфов должны быть приведены в той же последовательности, с которой начинается изложение содержания этого текста в работе без слова «стр.» / «страница». Главы нумеруются римскими цифрами, параграфы – арабскими.

Введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяется его значимость и актуальность, указывается цель и задачи доклада, дается характеристика исследуемой литературы).

Основная часть (основной материал по теме; может быть поделена на разделы, каждый из которых, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из ее сторон, логически является продолжением предыдущего раздела).

Заключение (подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме доклада, предлагаются рекомендации, указываются перспективы исследования проблемы).

Список литературы. Количество источников литературы - не менее пяти. Отдельным (нумеруемым) источником считается как статья в журнале, сборнике, так и книга. Таким образом, один сборник может оказаться упомянутым в списке литературы 2 – 3 раза, если вы использовали в работе 2 – 3 статьи разных авторов из одного сборника.

Приложение (таблицы, схемы, графики, иллюстративный материал и т.д.) – необязательная часть.

Требования к оформлению текста реферата (доклада)

Реферат (доклад) должен быть выполнен грамотно, с соблюдением культуры изложения.

Объем работы должен составлять не более 20 страниц машинописного текста (компьютерный набор) на одной стороне листа формата А4, без учета страниц приложения.

Текст исследовательской работы печатается в редакторе Word, интервал – полуторный, шрифт TimesNewRoman, кегль – 14, ориентация – книжная. Отступ от левого края – 3 см, правый – 1,5 см; верхний и нижний – по 2 см; красная строка – 1 см.; выравнивание по ширине.

Затекстовые ссылки оформляются квадратными скобками, в которых указывается порядковый номер первоисточника в алфавитном списке литературы, расположенном в конце работы, а через запятую указывается номер страницы. Например [11, 35].

Заголовки печатаются по центру 16-м размером шрифта. Заголовки выделяются жирным шрифтом, подзаголовки – жирным курсивом; заголовки и подзаголовки отделяются одним отступом от общего текста сверху и снизу. После названия темы, подраздела, главы, параграфа (таблицы, рисунка) точка не ставится.

Страницы работы должны быть пронумерованы; их последовательность должна соответствовать плану работы. Нумерация начинается с 2 страницы. Цифру, обозначающую порядковый номер страницы, ставят в правом углу нижнего поля страницы. Титульный лист не нумеруется.

Каждая часть работы (введение, основная часть, заключение) печатается с нового листа, разделы основной части – как единое целое.

Должна быть соблюдена алфавитная последовательность написания библиографического аппарата.

Оформление не должно включать излишеств, в том числе: различных цветов текста, не относящихся к пониманию работы рисунков, больших и вычурных шрифтов и т.п.

Написание реферативной работы (доклада) следует начать с изложения плана темы, который обычно включает 3-4 пункта. План должен быть логично изложен, разделы плана в тексте обязательно выделяется. План обязательно должен включать в себя введение и заключение.

Во введении формулируются актуальность, цель и задачи реферата (доклада); в основной части рассматриваются теоретические основы темы; в заключении подводятся основные итоги, высказываются выводы и предложения.

Реферат (доклад) завершается списком использованной литературы.

Задачи обучающегося при написании реферата (доклада) заключаются в следующем:

логично и по существу изложить вопросы плана;

четко сформировать мысли, последовательно и ясно изложить материал, правильно использовать термины и понятия;

показать умение применять теоретические знания на практике;

показать знание материала, рекомендованного по теме.

Реферат (доклад) оценивается преподавателем.

Работа, в которой дословно переписаны текст учебника, пособия или аналогичная работа, защищенная ранее другим обучающимся, не оценивается.

Необходимо соблюдать сроки и правила оформления реферата (доклада).

Объем реферата должен быть не менее 12-18 стр. (доклада - не менее 5) машинописного текста (аналог – компьютерный текст Times New Roman, размер шрифта 14 через полтора интервала), включая титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ 1).

Критерии оценивания реферата (доклада)

Оценка **«отлично»** выставляется, если работа обучающегося написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения обоснована, в работе присутствуют ссылки на нормативно-техническую документацию. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения обоснована, в работе присутствуют ссылки на нормативно-техническую документацию, приведены примеры.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к анализу темы, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся не выполнил задание, или выполнил его формально, не ответил на заданный вопрос, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕЗЕНТАЦИИ

Общие требования к презентации:

1. Презентация не должна быть меньше 10 слайдов.
2. Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название проекта; название выпускающей организации; фамилия, имя, отчество автора; МОУ СОШ, где работает автор проекта и его должность.
3. Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) урока-презентации. Желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание.
4. Дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.

5. В презентации необходимы импортированные объекты из существующих цифровых образовательных ресурсов. (Наиболее приемлемым и удобным в работе является ЦОР «Использование MicrosoftOffice в школе». К данному ресурсу имеются учебно-методические рекомендации для педагогов. Вновь же пришедшие ЦОРы, в основном, сложны в управлении, требуют от учителя-предметника дополнительных серьезных знаний в области информатики и ИКТ);

6. последними слайдами урока-презентации должны быть глоссарий и список литературы.

Создание презентации состоит из трех этапов:

I. Планирование презентации – это многошаговая процедура, включающая определение целей, изучение аудитории, формирование структуры и логики подачи материала. Планирование презентации включает в себя:

1. Определение целей.
2. Сбор информации об аудитории.
3. Определение основной идеи презентации.
4. Подбор дополнительной информации.
5. Планирование выступления.
6. Создание структуры презентации.
7. Проверка логики подачи материала.
8. Подготовка заключения.

II. Разработка презентации – методологические особенности подготовки слайдов презентации, включая вертикальную и горизонтальную логику, содержание и соотношение текстовой и графической информации.

III. Репетиция презентации – это проверка и отладка созданной презентации.

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

1. Оформление слайдов (ПРИЛОЖЕНИЕ 2)

| | |
|-----------------------------|--|
| Стиль | <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдайте единый стиль оформления 2. Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. 3. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями). |
| Фон | Для фона предпочтительны холодные тона |
| Использование цвета | <ol style="list-style-type: none"> 1. На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. 2. Для фона и текста используйте контрастные цвета. 3. Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). 4. Таблица сочетаемости цветов в приложении. |
| Анимационные эффекты | <ol style="list-style-type: none"> 1. Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. 2. Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде. |

2. Представление информации

| | |
|--|--|
| Содержание информации | <ol style="list-style-type: none"> 1. Используйте короткие слова и предложения. 2. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. 3. Заголовки должны привлекать внимание аудитории. |
| Расположение информации на странице | <ol style="list-style-type: none"> 1. Предпочтительно горизонтальное расположение информации. 2. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. 3. Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней. |

| | |
|-------------------------------------|--|
| Шрифты | <ol style="list-style-type: none"> 1. Для заголовков – не менее 24. 2. Для информации не менее 18. 3. Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. 4. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. |
| Способы выделения информации | <ol style="list-style-type: none"> 1. Следует использовать: 2. рамки; границы, заливку; 3. штриховку, стрелки; 4. рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов. |
| Объем информации | Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации. |
| Виды слайдов | Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: <ol style="list-style-type: none"> а) с текстом; б) с таблицами; в) с диаграммами. |

Критерии оценивания презентаций (баллы)

| Параметры оценивания презентации | Выставляемая оценка (балл) за представленный проект (от 1 до 3) |
|---|--|
| Связь презентации с программой и учебным планом | |
| Содержание презентации. | |
| Заключение презентации | |
| Подача материала проекта – презентации | |
| Графическая информация (иллюстрации, графики, таблицы, диаграммы и т.д.) | |
| Наличие импортированных объектов из существующих цифровых образовательных ресурсов и приложений MicrosoftOffice | |
| Графический дизайн | |
| Техническая часть | |
| Эффективность применения презентации в учебном процессе | |
| Итоговое количество баллов: | |

На каждую представленную презентацию заполняется данная таблица, где по каждому из критериев присваиваются баллы от 1 до 3, что соответствует определённым уровням развития ИКТ-компетентности: 1 балл – это низкий уровень владения ИКТ-компетентностью, 2 балла – это средний уровень и, наконец, 3 балла – высокий уровень владения ИКТ-компетентностью.

Определение уровня владения ИКТ-компетентностью

| Количество набранных баллов за представленный проект | Оценка |
|---|---------------------|
| 25 -30 баллов | Отлично |
| 20 - 24 балла | Хорошо |
| 15 - 19 баллов | Удовлетворительно |
| Ниже 14 баллов | Неудовлетворительно |

Информационные источники

Самородова И.П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» (1 издание). Учебник для студ.учреждений сред. проф. образования. Академия, 2017г. – 192 с,

Андонова Н.И. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» (1 издание), для студ.учреждений сред. проф. образования, Академия, 2017г. – 256с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (14 издание). Учебное пособие для студ.учреждений сред. проф. образования. Академия, 2017г.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (1 издание). Учебник студ.учреждений сред. проф. образования. Академия, 2017г.

Электронные издания (электронные ресурсы):

Анфимова Н.А. «Кулинария, 2008г» – 352с,

Анфимова Н.А., КУЛИНАРИЯ, 2013г -400с

Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария. Повар Кондитер», 2000г-336с,

Андронов В.П., Пыжова Т.В., Л.Е. Еськова «Производственное обучение профессии «Кондитер», Часть 1., 2012г – 208с,

Андронов В.П., Пыжова Т.В., Беломестная Н.Н. «Производственное обучение профессии «Кондитер», Часть 2, 2013г – 192с,

Андронов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». Часть 2. «Супы, соусы, блюда из овощей и круп, макаронных изделий и бобовых», 2006г – 128с

Андронов В.П. «Производственное обучение профессии «Повар», Часть 3. «Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда», 2006г-96с,

Андронов В.П. «Производственное обучение профессии «Повар», Часть 4, «Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста», 2006г – 112с.

Андронов В.П.- Производственное обучение профессии Повар . Часть 1. Механическая кулинарная обработка продуктов., 2006г - 96с

Дубровская Н.И. КУЛИНАРИЯ. Лабораторный практикум, 2014г -240с

Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья, 2018г - 192с,

Гигиенические требования к хранению продуктов,

Государственная система стандартизации РФ,

Солин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», 2000г-256с,

Солин В.П. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ предприятий общественного питания, 2012г -320с

Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание.1990г-240с.

Лутошкина Г.Г. «Техническое оснащение организаций питания» (1 издание). Учебник студ.учреждений сред. проф. образования. Академия, 2017г. – 240с

Методы определения качества товаров

Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, 2016г -398с

Сертификация продовольственных товаров (продуктов)

Хранение пищевых продуктов

Шульман Л.З. «Технологические процессы предприятий питания», 2014г – 192с

Дополнительные источники:

Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. М.: Академия 2013г.

Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для СПО. М.: Академия, 2013г.

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. М.: Академия, 2014г.

Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: учебник для СПО. М.: Академия, 2002 г.

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для СПО. М.: Академия, 2012 г.

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. Ростов н/Д: Феникс, 2013 г.

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2016 г.

Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки: Учеб. для студ. высш. учеб. завед. М.: Академия, 2003 г.

Журналы «Питание и общество», 2000-2009 г. № 1-12

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/Сост. А.В.Румянцев – 3е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дом и сервис», 2002. 1016 с.

Интернет – ресурсы:

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

<http://www.gunnania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

www.cookine.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).

www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия.

Образец титульного листа

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РЕФЕРАТ (ДОКЛАД)

«(Наименование темы)»

Студент:

Курс:

Специальность:

Группа:

Преподаватель:

Образец оформления презентации

Слайд 1

**Тема информационного
сообщения**

Подготовил: ФИО студента, группа,
специальность

Преподаватель: ФИО преподавателя

Слайд 2

План:

1. Заголовок 1
2. Заголовок 2
3. Заголовок 3
4. ...

Слайд 1 – n

Заголовок 1

Содержание информации, может содержать:
текст, картинки, таблицы, схемы, графики,
диаграммы, ...

Завершающий слайд

Литература:

1. Автор. Наименование книгу. – редакция,
год выпуска
2. Автор. Наименование книгу. – редакция,
год выпуска
3. Автор. Наименование книгу. – редакция,
год выпуска
4. ...