

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**политехнический колледж филиала федерального**  
**государственного бюджетного образовательного учреждения**  
**высшего образования**  
**«Майкопский государственный технологический**  
**университет» в п. Яблоновском**

Методические указания по организации изучения  
профессионального модуля  
**ПМ.09 Организация производства продукции**  
**питания для различных категорий потребителей**

для студентов очной формы обучения

п. Яблоновский, 2020

УДК 641.5 (07)  
ББК36.9  
М-54

Методические указания по организации изучения профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей  
/Сост. Барчо З.А.

Методические указания по организации изучения профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей определяют порядок организации внеаудиторной работы обучающихся по изучаемой дисциплине и предназначены для студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Одобрено предметной (цикловой) комиссией  
сервиса, экономики и управления  
Протокол от 04.12.2020г №4

## ВВЕДЕНИЕ

Методические указания по организации изучения профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей представляют собой комплекс указаний и разъяснений, позволяющих обучающимся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины. При разработке указаний преподаватель исходит из того, что часть курса может изучаться обучающимися самостоятельно. Цель данных методических указаний – помочь обучающимся усвоить знания, предусмотренные учебной программой.

# 1.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Общие положения

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей является составной частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО «МГТУ» в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности основы приготовления блюд кухонь народов мира соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### **общие компетенции**

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.03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

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

ОК.06Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных

общечеловеческих ценностей

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

ОК.09Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

профессиональные компетенции

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,

домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

**Иметь практический опыт**

ПО1-планирования и анализа производственных

показателей организации;

ПО2-составления различных видов меню;

ПО3-разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;

ПО4-разработки нормативной документации на блюда;

ПО5-разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПОбучастия в управлении трудовым коллективом.

### **Уметь:**

У1-анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;

У2- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;

У3- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;

У4- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работы и оказании услуг в области профессиональной деятельности;

У5- организовывать рабочие места в производственных помещениях;

У6- презентовать различные виды меню;

У7- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;

У8- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;

У9- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;

У10- определять критерии качества приготовления блюд;

У11- организовывать работу коллектива исполнителей;

У12- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;

У13- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;

У14- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У15- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

У16- оценивать качества выполняемых работ;

У17- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

### **Знать**

31- классификацию организаций питания;

32- организацию производства и технологический процессов производства продукции общественного питания;

33- структуру организации и руководимого подразделения;

34- характер взаимодействия с другими подразделениями;

35- функциональные обязанности работников и руководителей;

36- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;

37- особенности структуры и функционирования малого производства;

38- производственные показатели производства продукции общественного питания;

39- методы планирования, контроля и оценки работы исполнителей;

310- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальные и нематериальное стимулирование работников;

311- методы оценивания качества выполняемых работ;

312- правила первичного документооборота, учета и отчетности;

314- методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;

315- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;

316- правила разработки рецептур;

317- влияние концепции и ценовой политики организации

питания на разработку рецептуры блюда;

318- принципы составления 2-х недельного меню для различных категорий потребителей;

319- правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;

320- виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;

321- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;

322- методы контроля физиологической полноценности питания;

323- личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;

324- внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;

325- правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;

326- современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;

327- назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;

328- современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организации питания;

329- традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;

330- особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;

331- основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;

332- характеристику и ассортимент кулинарной продукции различных национальных кухонь;

333- особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;

- 334- ассортимент буфетной продукции;
- 335- виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- 336- технология приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- 337- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- 338- принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
- 339- правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
- 340- правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
- 341- особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства;
- 342- вечерние и ночные смены;
- 343- принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
- 344- обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
- 345- система отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
- 346- операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
- 347- нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей;

## **Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 246 часов

Из них:

на освоение МДК 09.01 – 162 часа

В том числе, самостоятельная работа -12 часов

Консультации - 2 часа

промежуточная аттестация – 10 часа

на практики:

производственную – 72 часа

ПМ.09 Экзамен квалификационный – 12 часов

## **Структура и содержание дисциплины**

### **МДК.09.01 Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей**

#### **Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания**

1. Классификация организаций питания.
2. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.
3. Структура организации и руководимого подразделения.
4. Характер взаимодействия с другими подразделениями.
5. Функциональные обязанности работников и руководителей

#### **Тема 2. Движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве**

1. Основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли. Особенности структуры и функционирования малого производства.

2. Производственные показатели производства продукции общественного питания.
3. Методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей.
4. Виды, формы и методы мотивации персонала.
5. Материальное и нематериальное стимулирование работников.
6. Методы оценивания качества выполняемых работ
7. Правила первичного документооборота, учета и отчетности.
8. Методы анализа ассортимента продукции по различным показателям.

### **Тема 3. Основы составления меню и рецептов**

1. Принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей.
2. Правила разработки рецептов.
3. Влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда.
4. Принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей.
5. Правила составления меню.

### **Тема 4. Особенности организации питания**

1. Правила составления программ проведения различных видов массовых мероприятий.
2. Виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания.
3. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей.
4. Методы контроля физиологической полноценности питания.
5. Внутренняя документация по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей.

6. Правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания.

7. Назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей.

8. Современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания.

9. Традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей.

10. Особенности приготовления блюд в присутствии потребителей.

11. Ассортимент буфетной продукции. Виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола.

12. Технология приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола.

13. Основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам.

14. Правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг.

15. Правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос.

16. Особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены.

17. Принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) питании.

18. Принципы организации технологических процессов в детском (дошкольном и школьном) питании.

19. Обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных учреждений.

20. Обязанности диетологической службы детских учреждений.

21. Система отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей.

22. Операционная документация и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей.

23. Нормативно-правовая база в области организации питания различных категорий потребителей.

### Практические занятия

<b>Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания</b>	
ПЗ1-2	Ознакомление с деятельностью предприятия общественного питания конкретного типа и класса
ПЗ3-4	Изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятия.
ПЗ5	Составление договора поставки на продовольственные товары.
ПЗ6	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком и заключением договоров
<b>Тема 2. Движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве</b>	
ПЗ7	Расчет выхода продукции в ассортименте.
ПЗ8	Ведение табеля учета рабочего времени работников.
ПЗ9	Расчет заработной платы
ПЗ10	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.
<b>Тема 3. Основы составления меню и рецептов</b>	
ПЗ11-12	Определение оптимального ассортимента блюд в меню коллективного питания в соответствии с потребительскими предпочтениями и с учетом разнообразия блюд в меню, сезона и типа питания
ПЗ13	Разработка меню комплексного школьного завтрака и обеда.

П314	Разработка меню недельного комплексного обеда для работников среднего и тяжелого труда.
П315	Разработка двухнедельного меню питания детей в оздоровительном лагере; меню диетических блюд со свободным выбором блюд.
П316	Разработка меню бизнес-ланча в ресторане.
П317	Разработка меню банкетов («Свадьба», «День рождения», «Юбилей») с частичным обслуживанием официантами.
П318	Разработка меню континентального завтрака в отеле.
П319	Использование различных способов оптимизации меню коллективного питания.
П320	Планирование потребности в продуктах и времени приготовления блюд по меню коллективного питания в соответствии с технологическими требованиями к ним.
<b>Тема 4. Особенности организации питания</b>	
П321	Организация рабочих мест в производственных помещениях.
П322	Организация работы коллектива исполнителей.
П323	Разработка оценочных заданий.
П324	Разработка нормативно-технологической документации.
П325-26	Оформление документации на различных операциях с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

## **Производственная практика**

### **Виды работ**

1. Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием на базовом предприятии. Анализ соответствия данного оборудования потребности, типу и классу предприятия.

2. Ознакомление с нормативными и техническими документами, регламентирующими приемку товаров по количеству и качеству на базовом предприятии. Анализ данных документов.

3. Ознакомление со складскими помещениями на базовом предприятии. Совершенствование организации хранения продуктов, документального оформления складских операций.

4. Ознакомление с производственным циклом в цехах базового предприятия. Совершенствование умения рассчитывать потребности и распределять сырье и продукты.

5. Совершенствование умения выкладки товаров (продукции) в магазинах (отделах) кулинарии, буфетах и др .

6. Ознакомление с особенностями организации труда производственного и обслуживающего персонала, специалистов, должностными обязанностями на базовом предприятии. Совершенствование умения составления графиков выхода на работу, табеля учета рабочего времени.

7. Ознакомление со столовой посудой, приборами, требованиями, предъявляемыми к посуде и приборам, критериями подбора посуды для предприятий питания различных типов и классов, нормами оснащения предприятий общественного питания столовыми посудой, приборами, бельем, правилами хранения и учета.

8. Составление и оформление различных видов меню и карты вин, учитывая требования к информации и оформлению меню, карты вин и коктейлей. Анализ меню базовых предприятий общественного питания на соответствие из типу и классу.

9. Совершенствование умений подготовки торговых помещений к обслуживанию, расстановки мебели в залах, получении и подготовки посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов, сервировки столов, складывании

салфеток.

10. Совершенствование навыков подачи блюд и напитков, продукции сервис-бара, откупоривании бутылок и розлива напитков.

11. Совершенствование методов подачи блюд: французского («в обнос»), английского (с применением приставного стола), русского (с применением элементов самообслуживания), европейского (с применением подачи блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированных и т. д.

## **Методические указания обучающимся при изучении дисциплины**

Изучение дисциплины ведется с помощью методических указаний по организации самостоятельной работы обучающегося, контрольно-измерительных средств, литературы, рекомендованной для изучения. обучающимся желательно иметь у себя основные материалы из списка рекомендованной литературы и изданные филиалом учебно-методические пособия. В ходе учебы обучающийся обязан активно использовать все формы обучения – посещать лекции, получать консультации преподавателя и выполнять самостоятельную работу.

В ходе учебы обучающийся обязан активно использовать все формы обучения – посещать лекции, получать консультации преподавателя и выполнять самостоятельную работу. Процесс изучения дисциплины включает в себя:

1. Работу под руководством преподавателя (лекции, консультации преподавателя по подготовке докладов, решению ситуаций, консультации преподавателя по вопросам, в которых обучающийся не смог разобраться самостоятельно, и консультация преподавателя перед зачетом.

2. Самостоятельную работу обучающегося (проработка текстов лекций, самостоятельный поиск и изучение научной литературы, написание докладов, конспектов, рефератов,

подготовку мультимедийных презентаций, поиск информации в Интернете, подготовка к зачету).

Составление конспекта – вид внеаудиторной самостоятельной работы студента по созданию краткой информационной структуры, обобщающей и отражающей суть материала лекции, темы учебника. Конспект призван выделить главные объекты изучения, дать им краткую характеристику, используя символы, отразить связь с другими элементами.

1. Внимательно прочитать текст.
2. Выделить главную идею и озаглавить текст.
3. Разделить материал на части, выделить главную мысль каждой части.
4. Записать названия смысловых частей в форме плана в левом рабочем поле конспекта;
5. Прочитать текст во второй раз.
6. Сформулируй тезисы конспекта и записать их в центральном поле конспекта. Помнить, что тезисы - это мысли, содержащие главную информацию о содержании смысловых частей. Они не должны быть многословными.
7. Определить ключевые понятия, которые необходимо включить в конспект.
8. Написать источник конспектирования (название, автор);
10. В конце конспекта сделать вывод, к которому вы пришли, проработав текст.

### **Требования к оформлению доклада.**

Доклад – это официальное сообщение, посвященное заданной теме, которое может содержать описание состояния дел в какой-либо сфере деятельности или ситуации; взгляд автора на ситуацию или проблему, анализ и возможные пути решения проблемы.

План составления доклада:

- 1 Изучить тему.
- 2 Составить доклад по плану.
1. Введение:

- указывается тема и цель доклада;
- обозначается проблема и вводятся основные термины доклада, а также тематические разделы содержания доклада;
- намечаются методы решения представленной в докладе проблемы и предполагаемые результаты.

#### 2. Основное содержание доклада:

- последовательно раскрываются тематические разделы доклада.

#### 3. Заключение:

- приводятся основные результаты и суждения автора по поводу путей возможного решения рассмотренной проблемы, которые могут быть оформлены в виде рекомендаций.

## **Методические рекомендации по написанию доклада(сообщение)**

**Доклад** – это научное сообщение на семинарском занятии, заседании студенческого научного кружка или студенческой конференции.

Существует несколько стилей изложения, например, разговорный стиль, канцелярский и т.п. Студенческий доклад должен быть изложен языком науки. Это предполагает выполнение определенных требований.

В ходе научного доклада необходимо показать, насколько хорошо автор знаком с фундаментальными трудами по избранной теме, продемонстрировать владение методологией исследования, показать, что результат исследования есть результат широкого обобщения, а не подтасовка случайных фактов.

Доклад начинается с научной актуальности темы, затем дается обзор предшествующих работ и, наконец, формулируется тезис – мысль, требующая обоснования.

#### В качестве тезиса могут выступать:

- а) новые **неизвестные** факты;
- б) новые **объяснения** известных фактов;
- в) новые **оценки** известных фактов.

### **Специфика доклада как устного сообщения:**

Поскольку доклад – это устное выступление, он отличается от письменных работ (рефератов, курсовых и дипломных работ). Для этого нужно соблюдать определенные правила:

Во-первых, необходимо четко соблюдать регламент.

Для того чтобы уложиться в отведенное время необходимо:

- а) тщательно отобрать факты и примеры, исключить из текста выступления все, не относящееся напрямую к теме;
- б) исключить все повторы;
- в) весь иллюстративный материал (графики, диаграммы, таблицы, схемы) должен быть подготовлен заранее;
- г) необходимо заранее проговорить вслух текст выступления, зафиксировав время и сделав поправку на волнение, которое неизбежно увеличивает время выступления перед аудиторией.

Во-вторых, доклад должен хорошо восприниматься на слух.

Это предполагает:

- а) краткость, т.е. исключение из текста слов и словосочетаний, не несущих смысловой нагрузки;
- б) смысловую точность, т.е. отсутствие возможности двоякого толкования тех или иных фраз;
- в) отказ от неоправданного использования иностранных слов и сложных грамматических конструкций.

И, наконец, главное: слушателю должна быть понятна логика изложения.

С этой целью перед тем, как закончить доклад, желательно очень кратко повторить алгоритм (ход рассуждений), с помощью которого автор пришел к окончательным выводам.

Необходимо постоянно поддерживать контакт с аудиторией.

### **Методические рекомендации по написанию реферата**

**Реферат** – краткая запись идей, содержащихся в одном или нескольких источниках, которая требует умения сопоставлять и анализировать различные точки зрения. Реферат – одна из форм интерпретации исходного текста или нескольких источников. Поэтому реферат, в отличие от конспекта, является новым, авторским текстом. Новизна в данном случае подразумевает новое изложение, систематизацию материала, особую авторскую позицию при сопоставлении различных точек зрения.

Реферат состоит из нескольких частей:

- титульный лист (оформляется по требованиям учебного заведения);
- оглавление (содержание) требует наличие номеров страниц на каждый раздел реферата;
- введение;
- основная часть, состоящая из глав;
- заключение;
- список использованной литературы.

Во введении объясняется:

1. Почему выбрана такая тема, чем она важна (личное отношение к теме (проблеме), чем она актуальна (отношение современного общества к этой теме (проблеме), какую культурную или научную ценность представляет (с точки зрения исследователей, ученых);

2. Какая литература использована: исследования, научно-популярная литература, учебная, кто авторы...

3. Из чего состоит реферат (введение, количество глав, заключение, приложения. Клише: “Во введении показана идея (цель) реферата. Глава 1 посвящена., во 2 главе ... В заключении сформулированы основные выводы...”)

4. Основная часть реферата состоит из нескольких разделов, постепенно раскрывающих тему. Каждый из разделов рассматривает какую-либо из сторон основной темы. Утверждения позиций подкрепляются доказательствами,

взятыми из литературы (цитирование, указание цифр, фактов, определения)

5. Если доказательства заимствованы у автора используемой литературы - это оформляется как ссылка на источник и имеет порядковый номер.

6. Ссылки оформляются внизу текста под чертой, где указываются порядковый номер ссылки и данные книги или статьи. В конце каждого раздела основной части обязательно формулируется вывод.

7. В заключении (очень кратко) формулируются общие выводы по основной теме, перспективы развития исследования, собственный взгляд на решение проблемы и на позиции авторов используемой литературы, о своем согласии или несогласии с ними.

8. Список литературы составляется в алфавитном порядке в конце реферата по определенным правилам.

## **Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **Основные источники:**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2018. - 212 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315>

2. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

### **Дополнительная литература:**

1. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Т.А. Качурина. - Москва: Академия, 2018. - 256 с

2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - Москва: Академия, 2018. - 384 с.

### **.Интернет - ресурсы:**

#### **3.2.1. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.; ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.