

Министерство образования и науки  
Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:  
Заместитель директора по УПР  
ГПОУ «ПГК»  
\_\_\_\_\_ Димова О.А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,**  
**кулинарных изделий разнообразного ассортимента**  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

пгт. Приаргунск, 2021 г.

Программа производственной практики (далее ППО1) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.19 Повар, кондитер.

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования Забайкальского края от 9.12.2016 года № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

**Организация – разработчик** «Приаргунский государственный колледж» Забайкальского края

**Разработчики:**

Лихачёва К.В.. мастер производственного обучения ПГК

Рассмотрено на заседании ПЦК

Информационно-экономического  
и торгово-кулинарного профилей.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Скорнякова Л.М.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПП 01
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП 01
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПП 01
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП01
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП 01

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПП 01

## 1.1 Область применения программы

Данная программа ПП по профессиональному модулю **ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** со сроком обучения **3 года 10 месяцев..** Программа разработана, как заключительный этап учебно-производственного процесса в завершении обучения по ПМ 01 и приобретении обучающимися общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности **приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, по профессиональному модулю ПМ 01 могут осуществлять профессиональную деятельность: 33.Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

**Целью прохождения ПП01** является формирование практического опыта у обучающихся в конкретных производственных условиях и для дальнейшего освоения рабочей профессией по виду профессиональной деятельности: **приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента,**

### **Задачи ПП01:**

- формирование практического опыта выполнять весь комплекс работ по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий на предприятиях питания различных форм собственности; приобретение устойчивых навыков при работе на современном оборудовании;
- воспитание у обучающихся сознательной дисциплины, взаимопомощи; развитие у обучающихся профессиональной этики в сфере питания.
- адаптация обучающихся в конкретных производственных условиях; формирование профессионально-ценных качеств (быстрота, координированность и согласованность действий, наблюдательность, развитие глазомера);
- накопление опыта самостоятельного выполнения различных видов работ определенной сложности (развитие навыков сервисной деятельности в сфере обслуживания на ПП различных типов);
- формирования умений согласовывать свой труд с трудом ответственным по бригаде совершенствование навыков самоконтроля и взаимоконтроля.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся являются: основное и дополнительное сырьё; технологическое оборудование; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления.

## 1.2. Место проведения ПП.01

ПП проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### **Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПП01**

Всего **180 часов**

в том числе квалификационный экзамен 12 часов

## 1.3. Форма аттестации

Дифференцированный зачёт

# 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП01

**2.1 Требования к результатам освоения ПП01.** С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими общими и профессиональными компетенциями

**ОК 1.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

**ОК 2.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

**ОК 3.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ОК 4.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 5.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

**ОК 6.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

**ОК 7.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ОК 8.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**ОК 9.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

**ОК 11.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**ПК 1.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

**ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

**ПК 1.4.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

обучающиеся должны закрепить знания, полученные при изучении междисциплинарного курса

**МДК 01. 01 Организация приготовления и подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Знания:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов (далее п/ф) из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовление п/ф;

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении п/ф.

**Умения:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудования производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление п/ф, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения.

Приобрести практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;

- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента:

- ведение расчётов с потребителями.

# 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПП 01

## 1.1. Тематический план

№ п/п	Раздел	Наименование раздела	Кол-во часов
1	Раздел 1	Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	18
2	Раздел 2	Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.	162
<b>Итого:</b>			<b>180</b>

## СОДЕРЖАНИЕ ПП 01

Код ПК	Наименование раздела ПП	Номер и наименование темы	Кол-во часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>ВД1.</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>180</b>	
<b>ПК 1.1.</b>	<b>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>18</b>	
	<b>Раздел 1.</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	<b>Тема 1.1</b> Ознакомление с предприятием. Инструктаж по безопасности труда пожарной безопасности, производственной санитарии. - Обучающиеся должны в дневнике описать краткую характеристику предприятия: Ознакомление с типом предприятия, категорий штатным расписанием и квалификацией работников. Режимом работы, правилами внутреннего трудового распорядка, формами обслуживания, ассортиментом выпускаемой продукции, планом товарооборота, прибылью, рентабельностью. - Изучение структуры предприятия взаимосвязь производственных помещений. - Изучение источников снабжения сырьем.	6	3
		2. Подготовка к работе: безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда). Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, порционирование.	12	

		рование, фарширование, варке, охлаждение. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.		
<b>ПК 1.2.- ПК 1.4.</b>	<b>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b>		<b>162</b>	
	<b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	1. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки полуфабрикатов. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 4. Нарезка, формовка и приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 5. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 6. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	156	3
		Оформление отчета.	6	
<b>УМЕТЬ:</b> -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудования производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление п/ф, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения. Приобрести практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента: - ведение расчётов с потребителями				
<b>ИТОГО</b>			<b>180</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП

### 4.1. Общие требования к организации ПП

**Общее положение:** объем, содержание и сроки проведения ПП 01 определяются учебным планом. ПП проводится концентрированно после освоения программы междисциплинарного курса и УП. Практикой руководит мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер».

Обучающиеся ПП на рабочих местах предприятий общественного питания согласно договора. За обучающимися закрепляются руководитель практики от предприятия.

Режим труда обучающегося: работа в соответствии с режимом предприятия, в цехах или на участках предприятия. Продолжительность рабочего дня 6 часов.

Продолжительность рабочего дня определена основами законодательства; Трудовой Кодекс Российской Федерации (30. 12. 2001 г. №197 ФЗ).

### 4.2. Виды работ.

1. Получение инструктажа перед началом работы.
2. Прием и подготовка рабочего места к работе. Проверка наличия и исправность инструментов, сигнальных и защитных приспособлений.
3. Подготовка продуктов к производству. Механическая кулинарная обработка сырья: овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи и т.д..
4. Приготовление п/ф. Соблюдение технологических параметров, норм вложения сырья, соблюдение выхода п/ф. упаковка на вынос, хранение п/ф разнообразного ассортимента.
5. Применение высокопроизводительных приемов и способов труда, инструментов, приспособлений.
6. Самостоятельные разработки по наиболее эффективному использованию труда, экономия расходов продуктов, недопущение брака. Определить органолептическим способом готовность блюда.
7. Самостоятельная разработка по эффективному использованию рабочего времени, предупреждение брака, экономному расходованию электроэнергии сырья.
8. Подготовка рабочего места к сдаче. Остановка оборудования. Санитарная обработка рабочих мест, помещения.
9. Заполнение дневника.

### *Формы проведения учебной практики.*

ПП 01. проводится в рамках профессионального модуля ПМ 01. Каждому обучающемуся предоставляется равнозначные рабочие места. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест ПП должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по виду деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **Время проведения учебной практики.**

ПП 01 проводится на 1 курсе во 2 семестре согласно утвержденного учебного плана.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по ВПД **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** обеспечивает организацию и проведение итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и практический опыт.

Аттестация по итогам ПП 01. проводится на основании результатов, подтвержденных документами (аттестационный лист, дневник ПП, характеристика) соответствующих организаций в форме дифференцированного зачёта.

Формы и методы итогового контроля по ПМ 01. самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся.

Обучение по профессиональному модулю ПМ 01. завершается квалификационным экзаменом, который проводит экзаменационная комиссия.



<b>Результаты</b> (освоенные ПМ 01)	Косвенные показатели, влияющие на оценку	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
Организация рабочего места	Рабочее место организовано учащимся самостоятельно,	Проявление повышенного интереса к профессии. Самостоятельное планирование предстоящей работы. Аккуратность и точность в работе. Экономное расходование сырья, электроэнергии. Соблюдение трудовой дисциплины. Качество приготовленных п/ф и кулинарных изделий полностью соответствует требованиям.	<i>Выполнение практической работы</i>
Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией		
Правила личной гигиены и техники безопасности	Точное соблюдение установленных правил		
Правила хранения п/ф, упаковка на вынос	Полное соблюдение установленных правил		

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2019 - 328 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 112с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2018.-160с.

4. 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», 2018.-480с.

5. 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», 2017.-208с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2017. - 336 с.

7. 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», 2018.-256с.

8. 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», 2019.-352с.

9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. - 160 с.

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. -186 с.

11. 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», 2018.-128с.

12. 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», 2018.-288с.

13. 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», 2018 - 432 с.

14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур 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.

**Нормативная документация:**

1. ГОСТ 31984-2019 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2017.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2017 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2017.-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 30390-2018 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2016 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2018 – 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 31987-2017 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 31988-2019 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2018 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2017 № 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».

**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. 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](http://www.kushayte.ru)
2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://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.100 menu.ru](http://www.100menu.ru)