

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

**МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции**

Методические рекомендации по подготовке к экзамену
для обучающихся по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические рекомендации по подготовке к экзамену разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384, учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания», рабочей программой ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Рассмотрены и приняты на заседании ПЦК преподавателей
и мастеров производственного
обучения кулинарного профиля

Протокол от «16» августа 2016 г. № 1

Председатель Шпак Н.П. Шпак

Приняты на заседании

Методического Совета

Протокол от «19» августа 2016 г. № 1

Председатель Болотина С.Н. Болотина

Утверждены

заместителем директора
по учебной работе

Сушко О.А. Сушко

«30» августа 2016г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум
общественного питания»

Разработчик: **Беседина Ольга Владимировна**, преподаватель спецдисциплин
ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	Пояснительная записка	4
2.	Требования к результатам освоения образовательной программы	6
3.	Перечень вопросов к экзамену	10
4.	Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	13

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по подготовке к экзамену разработаны для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

Цель: проверка соответствия уровня освоения МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, т.е. знаний, умений и освоенные обучающимися общих компетенции в соответствии с требованиями ФГОС.

Вид контроля: итоговая аттестация.

Форма контроля: экзамен.

Форма заданий: экзаменационные билеты.

Время на проведение: 30 мин.

Оборудование: ручка, экзаменационные билеты, калькуляторы, сборник рецептов.

Материалы экзамена по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции составлены на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержательный аспект экзамена: 18 билетов, включающих содержание следующих разделов:

- 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции; приготовление сложных супов, горячих закусок и соусов*
- 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи.*

В каждом билете 2 теоретических вопроса и 1 вопрос практический - решение задач/ составление схем.

Инструкция для студентов

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 30 мин

Основным источником подготовки к зачету являются:

1. Конспект лекций.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А. -К.;, ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2010.

3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: Учебник.- М.: Деловая литература, 2009.

4. Интернет-ресурсы:

<http://www.pitportal.ru> -Ассоциация предприятий общественного питания. <http://www.normacs.ru> - Сборники нормативов

К сдаче экзамена допускаются обучающиеся, имеющие положительную текущую аттестацию по изучаемым разделам МДК 03.01, выполнившие все практические работы, задания по самостоятельной внеаудиторной работе.

Результаты экзамена фиксируются в зачетной ведомости, переносятся в журнал и выставляется в зачетную книжку обучающегося.

Результаты экзамена объявляются в день сдачи экзамена.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На «отлично» оценивается задание, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выполнит последовательность решения задачи, и ответит на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками выполнит последовательность решения задачи с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками решил ситуационную задачу. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами решения, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по решению задач. Допустил существенные ошибки, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Целью овладения **профессионального модуля** является освоение теоретических знаний в области организации и производства сложной горячей кулинарной продукции, приобретения умений их приготовления, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий;
- изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- рассмотрение технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- формирование умений и навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- демонстрация способности готовить указанные блюда.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд; из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования различных видов сырья;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Освоить профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Перечень вопросов и задач к экзамену по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

1. Технология приготовления, оформление и отпуска сложных горячих закусок: фаршированных, запеченных морепродуктов, шампиньонов, лодочек из картофеля.

2. Технология приготовления, оформление и отпуска осетрины отварной (целиком и крупным звеном), лосося припущенного. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования. Гарниры, заправки, соусы для блюд из рыбы

3. Технология приготовления, оформления и отпуска суфле из кур, рыбы, овощей: запеченных в тесте морепродуктов.

4. Технология приготовления, оформления и отпуска лосося жареного на решетке гриля; осетрины на вертеле. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования. Гарниры, заправки, соусы для блюд из рыбы

5. Технология приготовления, оформления и отпуска фаршированных запеченных мини-овощей, жаренного в панировке сыра.

6. Технология приготовления, оформления и отпуска рыбы запеченной (лосося, запеченного в фольге; карпа запеченного в соли; форели, запеченной в тесте). Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования. Гарниры, заправки, соусы для блюд из рыбы.

7. Технология приготовления, оформления и отпуска супов-пюре (из разных овощей, моркови, помидоров, зеленого горошка, печени, кур, рыбы, морепродуктов, шампиньонов), супов-крем.

8. Технология приготовления, оформления и отпуска поджарки из осетрины в воке, осетрины в горшочке; тельного из судака, запеченного в пергаменте; шуки, фаршированной кнельной массой. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования. Гарниры, заправки, соусы для блюд из рыбы.

9. Технология приготовления, оформления и отпуска прозрачных супов (из мяса, рыбы, птицы).

10. Технология приготовления, оформления и отпуска мидий жареных, запеченных, голубцов с мидиями. Правила порционирования. Гарниры, заправки, соусы для блюд из нерыбного водного сырья.

11. Технология приготовления, оформления и отпуска национальных супов (гуляш, луковый, шурпа, лагман, окрошка на кефире).

12. Технология приготовления, оформления и отпуска устриц запеченных, припущенных; морского гребешка фри, в соусе. Правила порционирования. Гарниры, заправки, соусы для блюд из нерыбного водного сырья.

13. Технология приготовления, оформления и отпуска соуса голландского и его производных. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.

14. Технология приготовления, оформления и отпуска телячьей (говяжьей) вырезки жареной, буженины запеченной. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Правила порционирования мяса. Гарниры, заправки, соусы для блюд из мяса.

15. Технология приготовления, оформления и отпуска соуса Беарнез (Bearnaise) и его производных. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.

16. Технология приготовления, оформления и отпуска стейков, ростбифа жареного на гриле. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Правила порционирования мяса. Гарниры, заправки, соусы для блюд из мяса.

17. Технология приготовления, оформления и отпуска остро-сладких густых соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.

18. Технология приготовления, оформления и отпуска тушёной рульки телячьей (свиной), жиго из баранины. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Правила порционирования мяса. Гарниры, заправки, соусы для блюд из мяса.

19. Технология приготовления, оформления и отпуска овощного ризотто, мисо из овощей, спагетти из кабачков. Гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов.

20. Технология приготовления, оформления и отпуска мяса шпигованного, грудинки фаршированной. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Правила порционирования мяса. Гарниры, заправки, соусы для блюд из мяса.

21. Технология приготовления, оформления и отпуска овощей жареных, томлёных, паровых (жареных в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, спаржи паровой). Гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов.

22. Технология приготовления, оформления и отпуска мяса в горшочке, суфле из мяса. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Правила порционирования мяса. Гарниры, заправки, соусы для блюд из мяса.

23. Технология приготовления, оформления и отпуска фаршированных овощей (лука-порей, артишоков, фенхеля); пудингов, муссов (паровых и запеченных в формах); изделий из кнельной массы. Гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов.

24. Технология приготовления, оформления и отпуска зайца тушёного; зайца, тушёного в сметане. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Правила порционирования мяса. Гарниры, заправки, соусы для блюд из мяса.

25. Технология приготовления, оформления и отпуска блюд из картофеля и грибов (картофельных: рулета с грибами, крокет; сморчков со сливками, грибов жареных). Гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов.

26. Технология приготовления, оформления и отпуска индейки отварной; гуся, утки фаршированных. Техника нарезки на порции готовой птицы в горячем виде. Правила порционирования птицы. Гарниры, заправки соусы для блюд из птицы.

27. Технология приготовления, оформления и отпуска закусок из сыра, сырной тарелки, сыра жаренного, шариков из сырной массы, жареных во фритюре. Гарниры, заправки и соусы для отдельных блюд из сыра.

28. Технология приготовления, оформления и отпуска индейки, утки жареных целиком; кур запеченных на вертеле и в тесте целиком. Техника нарезки на порции готовой птицы в горячем виде. Правила порционирования птицы. Гарниры, заправки соусы для блюд из птицы.

29. Технология приготовления, оформления и отпуска гренков, овощей, шампиньонов в жидком фондю из сыра; супа сырного, сырного соуса. Гарниры, заправки и соусы для отдельных блюд из сыра.

30. Технология приготовления, оформления и отпуска утки, запеченной целиком; куриного мяса, запеченного в тесте. Техника нарезки на порции готовой птицы в горячем виде. Правила порционирования птицы. Гарниры, заправки соусы для блюд из птицы и дичи.

31. Ассортимент, правила приготовления и отпуска. Гарниры к сложным супам.
32. Технология приготовления, оформления и отпуска утки, томленной в горшочке; утиной ножки конфи; изделий из кнельной массы кур, дичи. Правила порционирования птицы, дичи. Гарниры, заправки соусы для блюд из птицы и дичи
33. Механические и гидромеханические методы приготовления сложных горячих блюд.
34. Технология приготовления, оформления и отпуска котлет, фаршированных из филе птицы или дичи, жареных во фритюре, котлет по-киевски; кролика по-столичному. Правила порционирования птицы, дичи, кролика. Гарниры, заправки соусы для блюд из птицы, дичи, кролика.
35. Массообменные, химические и термические методы приготовления сложных горячих блюд.
36. Технология приготовления, оформления и отпуска рагу из кролика; плова из птицы, дичи или кролика. Правила порционирования птицы, дичи, кролика. Гарниры, заправки соусы для блюд из птицы, дичи, кролика.

Задачи и технологические схемы.

1. Рассчитать массу брутто и массу нетто картофеля для приготовления отварного картофеля в декабре по рецептуре № 523 в качестве гарнира для филе по I колонке рецептуры № 407.
2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Медальоны с грибами» (№ 212, Зарубежная кухня).
3. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости, соли и сахара для приготовления 100 порций вязкой рисовой каши (из дробленого риса) по I колонке рецептуры № 284.
4. Составить технологическую схему приготовления блюда «Мясо шпигованное чесноком и перцем» (№ 115, Зарубежная кухня)
5. Рассчитать количество свинины мясной для получения 158 кг крупнокусковых полуфабрикатов.
6. Составить технологическую схему приготовления блюда « Фаршированное свиное филе по-датски» (№ 325, Зарубежная кухня)
7. Рассчитать, сколько порций натуральных котлет по III колонке рецептуры № 413 можно приготовить из 18 кг свиной корейки (свинина жирная).

8. Составить технологическую схему приготовления блюда «Рагу из баранины по-гречески» (№310, Зарубежная кухня)
9. Рассчитать количество говядины 2-й категории для приготовления 120 порций лангета по I колонке рецептуры № 408.
10. Составить технологическую схему приготовления блюда «Гусь жаренный по-английски» (№66, зарубежная кухня)
11. Рассчитать массу брутто морского крупного потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 98 порций блюда «Рыба по- русски» по II колонке рецептуры № 336.
12. Составить технологическую схему приготовления блюда «Утка по-английски» (№63, зарубежная кухня)
13. Можно ли накормить группу из 50 человек рыбой, жаренной с луком по-ленинградски, по II колонке рецептуры № 347 при поступлении 8 кг судака мелкого неразделанного?
14. Составить технологическую схему приготовления блюда « Осетрина по-итальянски» (№433, Зарубежная кухня)
15. Рассчитать количество отходов при холодной обработке 25 кг щуки неразделанной мелкой для приготовления рыбы (филе), припущенной по рецептуре № 333.
16. Составить технологическую схему приготовления блюда «Овощи в горшочке по-гречески» (№314, Зарубежная кухня)
17. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 30 кг трески потрошеной обезглавленной крупной и такого же количества мелкой рыбы для приготовления блюда «Рыба, припущенная с соусом белым основным», по рецептуре №333.
18. Составить технологическую схему приготовления блюда « Ризотто с грибами» (№ 1267, Сборник национальных блюд).

4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление

Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007.

4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».

7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Основная литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Деловая литература, 2009.

2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Экономика, 2010.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2011.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов-на -Дону, Феникс, 2010.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д: Феникс, 2010

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2011

3. Ермакович Д.И. 100 самых вкусных блюд на земле.- Минск: Харвест, 2010.

4. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня: Учеб. пособие. -М., 2007

5. Кухни народов мира (31 том). - Издательство «Директ-Медиа» ПО ЗАКАЗУ ЗАО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2011.

6. Мальчикова И.Г. (и др.) Кулинария: Учеб. Пособие.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011
7. Могильный М.П. и др. Справочник работника общественного питания. - М.гДеЛи плюс, 2011
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. АТ. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП - 14-5 изд., испр. и доп. - СПб.: Профи, 2010
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А. -К.: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2010
11. Сборник рецептур на продукцию общественного питания - М.: ДеЛи Плюс. 2011
12. Семенова Т.В., Озерова Л.П. Обработка и приготовление наиболее распространенных морепродуктов. Учебное пособие. - М.: ОЦПКРТ, 2012
13. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник. - М.: Форум, 2010
14. Отечественные журналы:
 - «Питание и общество»
 - «Вы и Ваш ресторан»
 - «Ресторанные ведомости»
- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:
<http://www.pitportal.ru> -Ассоциация предприятий общественного питания. <http://www.normacs.ru> - Сборники нормативов.