

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

**МДК 07.01. Технологические процессы механической кулинарной
обработки сырья и приготовления полуфабрикатов**

для блюд массового спроса

Методические рекомендации

по подготовке к экзамену

для обучающихся по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2016

Методические рекомендации по подготовке к экзамену разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рабочей программы ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар»

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

Протокол от «26» 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	9
4.	Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	14

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: формирование умений и навыков приготовления продукции общественного питания массового спроса, т.е. знаний, умений и освоенные обучающимися общие компетенции в соответствии с требованиями ФГОС.

Вид контроля: итоговая аттестация.

Форма контроля: уровневая тестовая работа.

Форма заданий: тестовое задание и решение ситуационных задач.

Время на проведение: 45 мин.

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

Материалы экзамена по МДК 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса составлены на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В каждом варианте тестов 20 заданий, использованы все формы тестовых заданий, а именно: выбор одного варианта ответа из предложенного множества, выбор нескольких верных вариантов ответа из предложенного множества, задания на установление соответствия, задание на установление правильной последовательности, задание на заполнение пропущенного ключевого слова. Максимальная сумма баллов равна 26.

Содержательный аспект экзамена: 25 билетов, включающих содержание следующего раздела:

1. Приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.

Инструкция для студентов

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 45 мин

Основным источником подготовки к экзамену являются:

1.1. Конспект лекций.

2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая культура, Москва, 2007

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: АСАДЕМА, 2006.

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: АСАДЕМА, 2006.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>

2. http://prigotovim.org/main/r_myas/

3. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html

4. <http://eda.styleakcent.ru/category/myaso/>

5. <http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html>

6. <http://www.secreti.info/index6-11.html>

7. <http://chefs.ru/chefs/main.nsf/cookpt>

К сдаче экзамена допускаются обучающиеся, имеющие положительную текущую аттестацию по изучаемым разделам МДК 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса, задания по самостоятельной внеаудиторной работе.

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

Результаты экзамена объявляются на следующий день после сдачи экзамена.

Критерии оценивания теста

25-26 – отметка «Отлично»

22-24 – отметка «Хорошо»

18-21 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 18 – отметка «Неудовлетворительно».

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и правильно выполнит задание и ответит на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительные заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительные заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Целью овладения является формирование умений и навыков приготовления продукции общественного питания массового спроса, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи профессионального модуля:

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;
- овладение умениями приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, основных мучных изделий и диетических блюд.

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

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

Уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;
- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

-оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

Знать:

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

-виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного в мясного сырья, домашней птицы, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

-температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

-правила проведения бракеража готовой продукции;

-способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

-температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленых овощей.

ПК 2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ПК 3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ПК 4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ПК 5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ПК 6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.

ПК 7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ПК 8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ПК 9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ПК 10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

3. Перечень вопросов к экзамену по МДК 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.

1. Основные понятия профессиональной кулинарии.
2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
3. Процессы, формирующие качество готовой продукции.
4. Изменение белков.
5. Изменение углеводов.
6. Изменение жиров.
7. Изменение витаминов.

8. Механическая кулинарная обработка свежих овощей, плодов и грибов.
9. Кулинарная обработка овощей, плодов и грибов
10. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.
11. Приготовление основных рыбных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
12. Механическая кулинарная обработка рыбы осетровых пород.
13. Приготовление основных рыбных полуфабрикатов из рыбы осетровых пород.
14. Механическая кулинарная обработка говядины.
15. Механическая кулинарная обработка телятины.
16. Механическая кулинарная обработка свинины.
17. Механическая кулинарная обработка баранины.
18. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.
19. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.
20. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
21. Приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы.
22. Приготовление полуфабрикатов из мясной натуральной рубленой массы.
23. Обработка субпродуктов, и их кулинарное использование.
24. Механическая кулинарная обработка домашней птицы и кроликов.
25. Приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.

Типовые ситуационные задачи

Задание № 1

1. При обработке овощей образовалось большое количество отходов. Какие показатели влияют на образование отходов? Предложите рациональные методы использования пищевых отходов картофеля, свеклы, моркови, стеблей зелени, очисток лука. Предложите вариант уменьшения отходов при очистке картофеля в картофелечистке.
2. Рассчитать количество сырья для приготовления 100 порций полуфабриката «Рыба жареная» по II колонке. Поступила рыба «карп неразделанный».

Задание № 2

1. На предприятие общественного питания поступила рыба окунь морской. В какой последовательности производят обработку рыбы для приготовления полуфабриката «Рыба фри»? Почему необходимо аккуратно, не повреждая рук, обрезать плавники?
2. Определить вес нетто картофеля в январе, если вес брутто-30 кг, а процент отходов составил 15%.

Задание № 3

1. Вам предстоит приготовить полуфабрикаты из мяса говядины. Какие полуфабрикаты можно приготовить из говяжьей вырезки (указать названия и размеры).
2. Указать размеры нарезки брусочек, соломка, кубики из картофеля и их кулинарное использование.

Задание № 4

1. Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля (простые и сложные) и размеры для жарки во фритюре. Как и где Вы

будете хранить очищенный картофель, предназначенный для жарки во фритюре?

2. Сколько порций котлет натуральных получится из свинины весом 3806 г. Выход котлет (100+20)

Задание № 5

1. Повар готовит полуфабрикат «Рыба жареная», под каким углом нарезают рыбу? Как подготовить полуфабрикат, чтобы он не деформировался в процессе тепловой обработки?

2. Указать размеры брусочков из картофеля, моркови, свёклы и их применение.

Задание № 6

1. Из толстого и тонкого краёв говядины приготовлен полуфабрикат–антрекот. Из оставшегося мяса можно нарезать только мелкокусковые полуфабрикаты - какие? Укажите их названия и размеры.

2. Рассчитать количество сырья для приготовления 15 порций полуфабриката «Котлеты рыбные» по II колонке. Определить потери рыбы при механической обработке в %.

Задание № 7

1. Вы нарезали картофель дольками длиной 4 см для приготовления рассольника. По уважительной причине рассольник пришлось убрать из меню. Предложите, в какие блюда можно использовать нарезанный картофель дольками? Можно ли картофель оставить на следующий день для рассольника?

2. Рассчитать количество сырья для приготовления 62 порций полуфабриката «Биточки рыбные» по II колонке из рыбы «мерланг потрошённый обезглавленный». Определить потери рыбы при механической обработке в %.

Задание № 8

1. На предприятие общественного питания поступила рыбы минтай крупный неразделанный свежемороженый. Вам предстоит приготовить полуфабрикат «Рыба в тесте жареная». Форма нарезки полуфабриката? Как подготавливают яйца для приготовления теста кляр?

2. Пользуясь сборником рецептур блюд, определить, сколько потребуется свинины обрезной для 15 порций «Зраз рубленых». Выход зраз 140г.

Задание № 9

1. Тазобедренную часть говядины (окорок) необходимо разрезать на четыре части. Укажите название и их применение.

2. Пользуясь сборником рецептур блюд, определить, сколько потребуется свинины обрезной для 15 порций «Зраз рубленых». Выход зраз 140г.

Задание № 10

1. Вам предстоит обработать грибы, имеющиеся на предприятии: свежие, солёные и маринованные. Укажите, для каких блюд Вы будете использовать указанный вид грибов? Как правильно их обработать? Какие питательные вещества содержатся в грибах? Чего больше в грибах: экстрактивных веществ или белка?

2. Рассчитать количество сырья для приготовления 38 порций полуфабриката «Рулет рыбный» по II колонке. Поступила рыба треска потрошенная обезглавленная. Определить потери рыбы при обработке в %.

Задание № 11

1. Вам необходимо приготовить рыбную котлетную массу. Укажите соотношение продуктов на 1 кг мякоти рыбы. Как правильно подготовить хлеб, чтобы не было комков.
2. Сколько порций котлет натуральных получится из свинины весом 3806 г. Выход котлет (100+20).

Задание № 12

1. Вам предстоит приготовить полуфабрикаты из бараньей корейки. Какие это полуфабрикаты? Укажите названия, размеры и приёмы, используемые для их приготовления.
2. Указать размеры нарезки из лука: дольки, кольца, соломка и их применение.

Задание № 13

1. На предприятие общественного питания поступили овощи сублимационной сушки. Расскажите, что происходит с овощами при этой сушке и как правильно их нужно варить? Предложите блюда из сушёного картофеля. Укажите отличия термической сушки от сублимационной.
2. Рассчитать количество сырья для приготовления 15 порций полуфабриката «Рыба (филе) отварная» по II колонке. Поступил судак неразделанный. Определить потери рыбы при обработке в %.

Задание № 14

1. Вам предстоит приготовить полуфабрикат «Тефтели рыбные». Форма полуфабриката и вид панировки? Отличительные особенности приготовления котлетной массы. При приготовлении полуфабриката на поверхности образовались трещины. Объясните причину
2. Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 182 кг говядины 1-й категории.

Задание № 15

1. На предприятие, где Вы работаете, поступил заказ приготовить из говядины и свинины порционные натуральные панированные полуфабрикаты. Какие полуфабрикаты Вы можете предложить и приготовить? Укажите названия, размеры и технологию приготовления.
2. Указать размеры нарезки из капусты: шашки, соломка, дольки и их применение.

Задание № 16

1. Вы работаете поваром в овощном цехе. Необходимо обработать капусту белокочанную, цветную, брюссельскую. Расскажите, как Вы будете это делать. Предложите виды нарезки белокочанной капусты и её использование. Для каких блюд используется цветная и брюссельская капуста?
2. Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 182 кг говядины 1-й категории.

Задание № 17

1. Вам предстоит приготовить полуфабрикат «Биточки рыбные». Назовите ингредиенты данного полуфабриката. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката? Какие дефекты могут

возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного полуфабриката?

2. Определите разницу в количестве отходов в октябре и апреле при холодной обработке 130 кг картофеля.

Задание № 18

1. Для составления меню комплексных обедов в столовой Вы получили задание предложить 3-4 наименования полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса. Укажите их названия и технологию приготовления.

2. Рассчитать количество сырья для приготовления 120 порций полуфабриката «Рыба, тушеная в томате с овощами» по II колонке сборника рецептов блюд.

Задание № 19

1. На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи быстрой заморозки. Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей? При какой температуре хранят на предприятии замороженные овощи? Для каких блюд используют замороженный картофель?

2. Рассчитать количество сырья для приготовления 38 порций полуфабриката «Рулет рыбный» по II колонке. Поступила рыба треска потрошенная обезглавленная.

Задание № 20

1. В преysкyранте цен магазина-кулинарии имеются полуфабрикаты «Зразы рыбные» и «Тельное». Покупатель не знаком с этими полуфабрикатами, и просит повара рассказать технологию приготовления этих полуфабрикатов и их отличительные особенности.

2. Указать размеры нарезки из свёклы: соломка, брусочки, ломтики и их применение.

Задание № 21

1. Для обслуживания новогоднего мероприятия на предприятие поступили туши кабана и оленя. Вам необходимо их разделать. Как Вы будете это делать? Какие приёмы будете использовать для приготовления полуфабрикатов из этого мяса?

2. Рассчитать количество сырья для приготовления 100 порций полуфабриката «Рыба жареная» по 2-й колонке. Поступила рыба «каrp неразделанный».

Задание № 22

1. На предприятие общественного питания поступила рыба минтай крупный неразделанный свежемороженый. Вам предстоит приготовить полуфабрикат «Рыба в тесте жареная». Форма нарезки полуфабриката? Как подготавливают яйца для приготовления теста кляр?

2. Указать размеры и применение на практике сложной нарезки из картофеля: бочонки, груши, спиральки, стружка.

Задание № 23

1. Для приготовления блюд праздничного меню Вам необходимо обработать десертные овощи, поступившие на предприятие: спаржу и артишоки. Ваши предложения по обработке этих овощей и по ассортименту блюд из них.

2. Рассчитать количество сырья для приготовления 62 порций полуфабриката «Биточки рыбные» по III колонке. Поступила рыба мерланг потрошенный обезглавленный.

Задание № 24

1.Обратившемуся клиенту было отказано в приготовлении 200 порций полуфабрикатов «Котлета по-киевски» из-за отсутствия необходимого количества филе птицы. Какой ассортимент полуфабрикатов Вы можете предложить ему вместо этих котлет из рубленой массы птицы? Рассказать технологию приготовления этих полуфабрикатов.

2.Повар готовит полуфабрикат «Рыба припущенная», способ разделки рыбы и под каким углом её нарезают? Как подготовить полуфабрикат, чтобы он не деформировался в процессе тепловой обработки?

Задание № 25

1. На предприятие поступила рыба щука и карп зеркальный. Вам необходимо приготовить полуфабрикат «Рыба, фаршированная целиком». Отличительные особенности обработки рыбы для фарширования.

2. Определите разницу в количестве отходов в ноябре и январе при холодной обработке 150 кг картофеля.

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»

Основная литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая культура, Москва, 2007
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2006.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2006.

Дополнительная литература:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: АСАДЕМА, 2007.
2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- М.: Мастерство, 2002
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на-Дону.: Феникс, 2003
4. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на-Дону Феникс, 2005
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА, 2007

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>
2. http://prigotovim.org/main/r_myas/
3. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html
4. <http://eda.styleakcent.ru/category/myaso/>
5. <http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html>
6. <http://www.secreti.info/index6-11.html>