


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

Рассмотрено предметно-цикловой комиссией преподавателей и мастеров кулинарного профиля
ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Протокол заседания № 4

от «14» сентября 2021 г.

Председатель ПЦК:  О.В. Косухина

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

для выполнения самостоятельных работ по

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

для обучающихся 3 курса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Автор: Шинкаренко Анна Юрьевна,
преподаватель спец.дисциплин
ОГАПОУ «БТОП»

Белгород 2021 г.

Содержание

Пояснительная записка	3
Предисловие	5
1. Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	7
Холодные блюда и закуски: вопросы для самоконтроля	
2. Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	9
- вопросы для самоконтроля	9
- решение задач	10
3. Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	10
- вопросы для самоконтроля	11
- упражнения	12
- решение задач	14
- тестовые задания	15
4. Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	16
- вопросы для самоконтроля	17
- упражнения	19
- решение задач	22
- тестовые задания	25
5. Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	16
- вопросы для самоконтроля	17
- упражнения	19
- решение задач	22
- тестовые задания	25
Итоговый кроссворд	27
Библиографический источник	29

Пояснительная записка

В условиях реализации компетентного подхода ФГОС СПО особое внимание уделяется не только усвоению определенной суммы знаний и отработке умений, но и самостоятельному поиску ответов на поставленные вопросы и осмыслению учебного материала обучающимися.

Одним из методов развития целенаправленной организации учебного процесса при выполнении самостоятельной работы является внедрение в практику проведения занятий по рабочим тетрадям.

Рабочая тетрадь – учебно-практическое издание, предназначенное для работы обучающихся, как в аудитории, так и для самостоятельной подготовки, в котором соединяется изложение основных положений курса с выработкой общих и профессиональных компетенций у обучающихся, формирование практических умений и навыков.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся и с целью оказания методической и организационной помощи в углублении знаний по изучаемой дисциплине была разработана Рабочая тетрадь, материалы, которой охватывают 4 темы изучаемого междисциплинарного курса МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и являются частью учебно-методического комплекса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Предназначены для обучающихся 3 курса ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» по профессии повар, кондитер. Также, Рабочая тетрадь может быть использована при освоении профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар (МДК 07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели разработки рабочей тетради:

- приобщение обучающихся к самостоятельной исследовательской работе;
- углубление и расширение знаний, полученных на уроках МДК;
- приобретение навыков и умений работы с различными источниками информации (книга, Интернет-ресурсы);
- приобретение практических умений и навыков решения не только типовых заданий, но и ситуационных, творческих.

Основные цели могут быть достигнуты через **решение следующих задач:**

- вырабатывать умения и навыки самостоятельно работать с заданиями различной сложности;
- сформировать у обучающихся навыки нахождения причинно-следственных связей и применение знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности;
- обеспечить пооперационное формирование мыслительных процессов, способствовать повышению эффективности обучения студентов и уровня их творческого развития.

Представленные 4 темы МДК 03.02 отражают задания различной направленности. В Рабочей тетради подобраны задания имеющие различный уровень сложности, при выполнении которых студентам предлагается работать с тестами, схемами, которые включают вопросы по решению ситуационных задач. Особый интерес у обучающихся вызывает задание по заполнению пустых окон в таблицах. Быстрый тест-опрос активизирует мыслительную работу на уроке по закреплению полученного материала. Для активизации умственной деятельности обучающихся, развития их восприятия, мышления были составлены различные вопросы и к ним предусматривались ответы, тексты с недостающей информацией, кроссворды и др., что дает возможность применять дифференцированный подход в обучении.

В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебника, контрольные вопросы, тесты, составление схем, заполнение таблиц, тесты на сопоставление, а также задания на развитие технического и логического мышления.

В Рабочей тетради встречаются задания и упражнения творческого характера, для их выполнения студентам необходимо искать разные варианты решения. Иллюстративные материалы технологического содержания дополняют и конкретизируют учебный текст, углубляют и облегчают его восприятие. Для акцентированного внимания на отдельных видах работ в рабочих тетрадях используются условные обозначения.

В конце Рабочей тетради обучающимся предлагается итоговая разработка, направленная на закрепление материала по пройденному МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - решение кроссворда.

Предполагаемая тетрадь предназначена для само- и взаимоконтроля знаний обучающихся по каждой теме, а также для контроля обучающихся преподавателем, а также позволяют формировать понимание сущности и социальной значимости будущей профессии. В общем, задания, подобранные в Рабочей тетради, дают возможность повысить интерес обучающихся к предмету, сэкономить время на уроке при повторении изученного материала, подготовке к экзамену, а также повысить уровень качества знаний обучающихся по междисциплинарному курсу и упростить работу при повторении материала. Рабочая тетрадь может быть использована при организации тематического или итогового повторения учебного материала, контроля знаний обучающихся, а также в качестве заданий для домашней работы.

Актуальность данного пособия заключается в следующем:

- 1.Исключается необходимость тратить время на запись аудиторных и внеаудиторных заданий;
2. Дает возможность провести определенную подготовку студента на уроке;
3. Позволяет обучающемуся более осознанно, целенаправленно осознать теоретический материал;
4. Может содержать большое количество иллюстраций, что способствует более полному восприятию получаемой информации, а в следствие этого более прочному усвоению знаний;

5. Работая с каждым заданием самостоятельно, у студентов появляется возможность максимально приложить свои способности для его выполнения, что также способствует более качественному усвоению изучаемого материала.

Рабочая тетрадь по МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок предназначена для преподавателей и обучающихся учреждений среднего профессионального образования и может быть использована как на учебных занятиях, так и во внеурочное время.

Предисловие

Дорогие друзья!

Эта тетрадь поможет вам пополнить задания и закрепить полученные ранее знания по основам теории кулинарии. В ней содержатся вопросы и задания по всем разделам, характеризующим особенности приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок.

Предлагаемые задания рассчитаны на вашу самостоятельность в учебной деятельности и предусматривают работу с учебником и дополнительной литературой. Вам предоставляется возможность высказать собственное мнение по поставленной проблеме. Содержание заданий соответствует названным разделам и темам учебника.

В поисках ответов на эти вопросы и задания вы сможете лучше понять главное, проконтролировать себя, выяснить, что вы знаете и умеете, а какие разделы необходимо повторить.

Желаю вам интересной работы!

Условные обозначения



- Вопрос на размышление, вспоминание и закрепление;



Т - Тест, закрепление теоретических знаний;



- Работа с книгой, справочной литературой;



У - Упражнение;



- Решите задачу;



- Отгадай кроссворд.

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

1. Холодные блюда и закуски



1. Из каких продуктов готовят холодные блюда?

2. Назовите пищевые вещества, содержащиеся в холодных блюдах.

3. Почему при приготовлении холодных блюд необходимо соблюдать строгие санитарные правила? Перечислите их.

4. Укажите классификацию холодных блюд.

5. Укажите температуру отпуска холодных блюд.

2. Каково значение холодных блюд в питании человека?



Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок



1. Классификация соусов. В чем заключается пищевая ценность соусов?

2. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении соусов на масле и масляных смесей. Ассортимент производственных соусов, особенности их приготовления?

3. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении холодных соусов. Ассортимент холодных соусов, особенности приготовления и использования?

4. Как организовать рабочее место повара соусного отделения?

3. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению соусов?

 **Ответьте на вопросы теста:**

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана, уксус;
- г) растительное масло и уксус;
- д) растительное и сливочное масло.

2. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный.

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов:

- а) до 2 ч;
- б) 4 ч;
- в) 1 ч;
- г) 30 мин.



Решите задачи:

1. Для приготовления 1000 г. маринада овощного с томатом необходимо 300 г. уксуса 3%-ного. На производстве имеется только 80%-ная уксусная эссенция. Сколько понадобится уксусной эссенции для приготовления 5000 г. маринада?
2. Рассчитайте закладку соли, специй для приготовления 30 порций заправки горчичной (выход 1 порции 70 г.).

3. Укажите название сырья и рассчитайте его необходимое количество для приготовления 25 и 75 порций соуса майонез. Выход 1 порции – 50 г. Результаты занесите в табл.1.

Сырье	Масса на 1 порцию, г.		Масса нетто, кг, на число порций	
	брутто	нетто	25	75

Производственная задача (ситуация)

На предприятии имеется майонез, консистенция его неоднородная, расслаивается. Определите причину возникшего дефекта и укажите возможные пути его устранения.



Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента



1. В чем состоят особенности приготовления, порционирования, оформления и отпуска салатов?

«Соус (от фр. sauce – подливка)
– жидкая приправа к основному блюду и/или гарниру. Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их калорийность»

2. Опишите особенности приготовления, порционирования, оформления и отпуска винегретов.

3. В чем заключаются требования к качеству салатов, условия их хранения и реализации?

4. Дайте качественную характеристику мясного салата по показателям:
внешний вид -

вкус - _____

запах - _____

консистенция - _____

5. Перечислите ассортимент салатов из отварных овощей

6. В чем заключается отличительная особенность приготовления салата из краснокочанной капусты?

7. Объясните, с какой целью свеклу при приготовлении винегрета отдельно заправляют растительным маслом?

8. Что такое салат-коктейль? Особенности приготовления.

9. В чем заключается отличительная особенность приготовления винегретов?

10. Укажите сырьевой набор, используемый при приготовлении салата «Летний».

У ✎ Заполните таблицу:

Отметьте знаком X продукты, входящие в состав салатов и винегрета

Продукты Блюда	Винегрет	Салат мясной	Салат рыбный	Салат столичный
Картофель				
Горошек зеленый				
Помидоры				
Огурцы соленые				
Соус «Майонез»				
Соус «Южный»				
Заправка салатная				
Говядина				
Крабы				
Курица				
Свекла				
Рыба				
Яйца				
Лук репчатый				
Морковь				

У ✎ Определите какой салат представлен на картинке ниже:





Решите задачи:

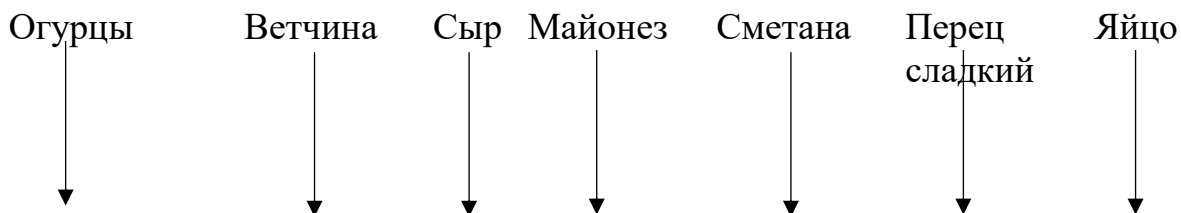
1. Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг огурцов соленых при приготовлении салата картофельного с огурцами.
2. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.
3. Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 кг.

4. Укажите название сырья и рассчитайте его необходимое количество для приготовления 35 и 85 порций винегрета овощного. Выход 1 порции – 150 г. Результаты занесите в табл.

Сырье	Масса на 1 порцию, г.		Масса нетто, кг, на число порций	
	брутто	нетто	35	85



Составьте технологическую схему приготовления салата-коктейля с ветчиной и сыром:



Т **Ответьте на вопросы теста:**

- Установите соответствие колонок между цветом редиса и способами его обработки:

1) редис белый	а) не очищают от кожицы
2) редис красный	б) очищают от кожицы
- Выберите из перечисленных вариантов правильный ответ. Используемые виды нарезки свежих огурцов при приготовлении салатов:

а) кружочками	б) соломкой
в) ломтиками	г) кубиками

3. Какую рыбу по способу тепловой обработки, используют для приготовления салата рыбный?

- а) жареную
- б) отварную
- в) припущенную
- г) запеченную

4. Какой вид нарезки редиса рекомендуется использовать при приготовлении салата «Весна»?

- а) тонкими ломтиками;
- б) тонкими кружочками;
- в) дольками.

5. С какой целью свежую капусту растирают с солью при приготовлении салата?

- а) для образования сока;
- б) для вкуса;
- в) для размягчения капусты.

6. Какой вид нарезки помидоров рекомендуется использовать при приготовлении салата из свежих помидоров?

- а) кружочками;
- б) соломкой;
- в) кубиками.

7. Определите по данному набору продуктов наименование холодного блюда: сыр, ветчина, огурцы, яйца, майонез, сметана, перец сладкий, петрушка (зелень):

- а) салат-коктейль с ветчиной и сыром;
- б) салат «Летний»;
- в) салат мясной.

8. Какой вид заправки используется для придания салатам сочности?

- а) томатный соус;
- б) салатная заправка;
- в) майонез.

9. Укажите сроки хранения салатов с мясными и рыбными продуктами в не заправленном виде при температуре от 2 до 6⁰С:

- а) не более 36 часов;
- б) не более 12 часов;
- в) не более 72 часов.

10. Установите соответствие между салатом и оформлением салата:

1) салат-коктейль рыбный	а) при отпуске салат оформляют перцем сладким, лимоном, зеленью петрушки
-----------------------------	--

2) салат-коктейль с ветчиной и сыром	б) при отпуске салат оформляют перцем сладким, яйцом, зеленью петрушки
3) салат-коктейль из куриного филе и фруктов	в) салат кладут горкой в салатник, оформляют взбитыми сливками с соком, кусочками апельсина

11. Установите соответствие между салатом и способом его подачи:

1) салат «Летний»	а) салат укладывают в салатник, украшают консервированными плодами, ягодами, яблоками, зеленью, поливают сметаной
2) салат витаминный	б) салат укладывают в салатник на листья салата, поливают сметаной, украшают фигурно нарезанными яйцами и зеленью
3) салат «Весна»	в) салат укладывают в салатник на листья салата, украшают кружочками свежих огурцов, дольками вареных яиц, помидорами, посыпают зеленью

12. Вставьте пропущенные слова:

Салаты подают в качестве _____ блюда в _____, закусочных тарелках, _____.

«Первоначально салатом называлось блюдо Древнего Рима, которое состояло из петрушки и лука, с добавлением риса, перца, соли и уксуса. В Средние века салат изготавливался из лука, чеснока, перечной мяты и петрушки»



Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы



1. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?

2. Классификация бутербродов.

3. Каковы требования к качеству бутербродов, условия их хранения и реализации?

4. Дайте характеристику ассортимента холодных овощных блюд.

5. Дайте характеристику ассортимента холодных блюд из грибов

6. Дайте характеристику ассортимента холодных блюд из рыбы.

7. В чем заключаются требования к качеству холодных блюд из рыбы, условия их хранения и реализации?

8. В чем заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?

9. Требования к качеству холодных блюд из мяса, условия их хранения и реализации?

10. Последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?

11. Как организовать рабочее место для приготовления бутербродов?

12. Температура подачи холодных блюд и закусок?

13. Технология приготовления блюда «яйцо под майонезом с гарниром»?

14. Технология приготовления закрытых бутербродов.

15. Технология приготовления блюда «помидоры фаршированные мясным салатом»

16. Определите название блюда по данному набору продуктов: баклажаны, чеснок, лук репчатый, уксус 3%, томатное пюре, масло растительное, специи, зелень

У  **Заполните таблицу:**

Отметьте знаком X продукты, входящие в состав перечисленных блюд

Продукты Блюда	Икра овощная	Яйцо под майонезом с гарниром	Салат мясной	Редька с маслом или сметаной
Картофель				
Морковь				
Огурцы солёные				
Масло растительное				
Лук репчатый				
Томат -пюре				
Майонез				
Уксус 3%				
Сметана				
Сахар				

Соус «Южный»				
Горошек зеленый				
Свекла				
Желе				
Филе сельди				
Масло сливочное				
Редька				
Баклажаны				
Кабачки				
Капуста свежая				
Мясо отварное				
Яйца				
Помидоры				

У ✎ Заполните таблицу. Температура и сроки хранения холодных блюд.

Название блюд	Температура и сроки хранения
Жареные мясные блюда	
Паштеты	
Рубленая сельдь	
Жареная рыба	
Студни, заливные из мяса, рыбы	
Заправленные салаты	
Не заправленные салаты	
Бутерброды	

У ✎ Заполните таблицу: Рыбные закуски

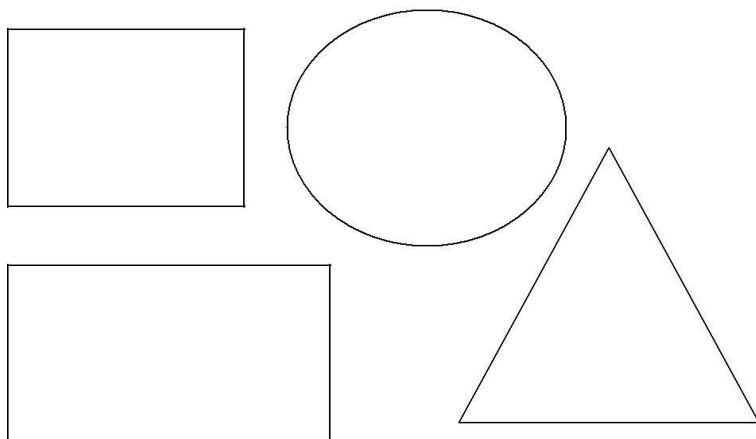
Название блюда	Подача блюда
Лосось, сёмга или кета	
Шпроты, сардины с лимоном	
Килька или салака с луком и маслом	
Сельдь с гарниром	
Сельдь с картофелем и маслом	

У ✎ Назовите блюда, представленные на картинках ниже:

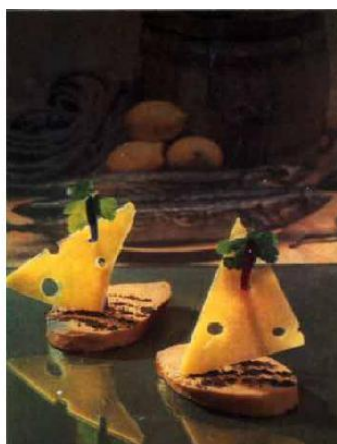
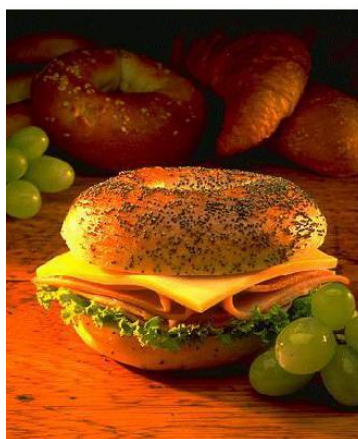
Дайте характеристику требований к качеству этих блюд.



У[✎] Предложите способы украшения бутербродов разной формы при подаче их на праздничный стол. Нарисуй свои варианты оформления бутербродов.



У[✎] Определите блюда, представленные на картинке ниже:







Решите задачи:

1. Определите, сколько требуется колбасы сырокопченной для приготовления 15 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход 1 порции 0,075 кг.)

2. Рассчитайте количество порций рыбы под майонезом, которые можно приготовить из 29 кг окуня морского потрошеного обезглавленного.

3. Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг сельди крупного размера неразделанной.

4. Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 г на порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопченная, буженина, рулет вареный и говядина особая.

5. Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход 1 порции 50 г). Сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?

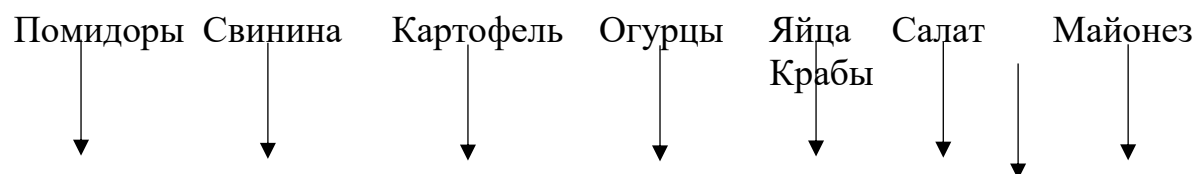
6. Рассчитайте количество сырья для приготовления 45, 55, 75 порций блюда «Сельдь рубленая».

7. Укажите название сырья и рассчитайте его необходимое количество для приготовления 25 и 55 порций блюда «Жареная рыба под маринадом». Выход 1 порции – 160 г. Результаты занесите в табл.

Сырье	Масса на 1 порцию, г.		Масса нетто, кг, на число порций	
	брутто	нетто	35	85



Составьте технологическую схему приготовления блюда «Помидоры, фаршированные мясным салатом»:

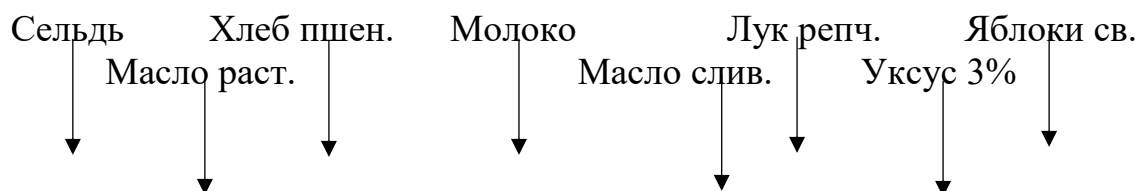


Составьте технологическую схему приготовления блюда «Яйца, фаршированные сельдью и луком»:





Составьте технологическую схему приготовления блюда «Сельдь рубленая»:



Т  **Ответьте на вопросы теста:**

1. Как классифицируются бутерброды по способу приготовления?

- а) горячие и холодные;
- б) закусочные, канапе, открытые, закрытые;
- в) открытые, закрытые, закусочные.

2. Определите по данному набору продуктов наименование холодного блюда: филе сельди, репчатый лук, яблоки, хлеб, замоченный в молоке, сливочное масло, перец черный молотый, уксус:

- а) рыба заливная с гарниром;
- б) сельдь с картофелем и маслом;

в) сельдь рубленая.

3. Продолжите технологическую последовательность приготовления заливной рыбы с гарниром (в порционной форме):

Налить слой желе _____

4. В каком производственном цехе готовятся бутерброды?

- а) горячий;
- б) овощной;
- в) холодный.

5. В чем заключается особенность подачи сельди рубленой?

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления паштета из печени:

Обжарить шпик _____

7. На какие виды подразделяются открытые бутерброды по технологии приготовления?

- а) простые и сложные;
- б) закусочные и сэндвичи;
- в) комбинированные и столичные.

8. Укажите виды формовки паштета из печени при отпуске.

9. Вставьте пропущенные слова:

Для приготовления закусочных бутербродов используют сушеный или _____ хлеб, выпеченные изделия из слоеного теста, _____, _____.

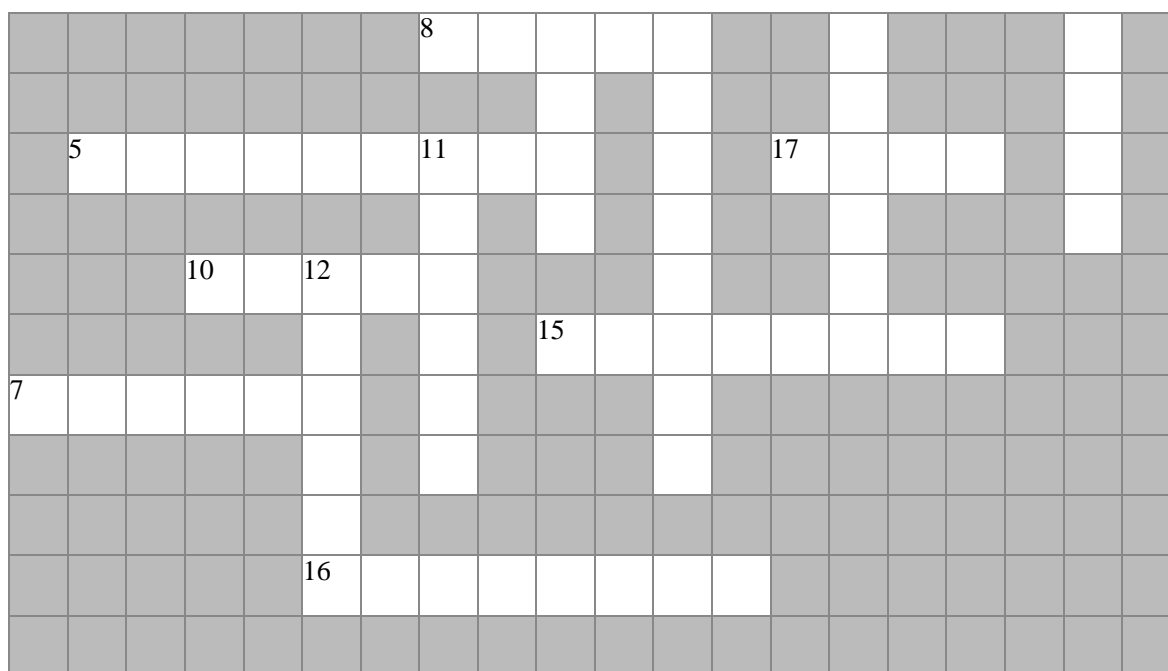
10. К какой группе сыров относят брынзу?

- а) кисломолочные;
- б) рассольные;
- в) мягкие;
- г) твердые.

11. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом?

- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую).

12. Вставьте пропущенные слова:



Вопросы:

по горизонтали:

1. Посуда для отпуска салатов-коктейлей.
3. Как по-другому называются закрытые бутерброды?
4. Какой продукт используют для фарширования сельдью?
5. – по способу приготовления бывают открытые, закрытые, закусочные.
7. Как по-другому называют закусочные бутерброды?
8. – это холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси различных видов продуктов, заправленных соусом майонез, заправкой, сметаной, растительным маслом.
10. По набору продуктов определите блюдо: Салат, редис, огурцы свежие, зеленый лук, яйцо, сметана.
14. Для приготовления какой блюда используют следующие ингредиенты: шпик, лук репчатый, морковь, печень, специи.
15. Разновидность салатов, при приготовлении которых обязательный ингредиент – свекла.
16. Какой фрукт используют для приготовления «Салата-коктейля из куриного филе и фруктов» помимо свежих яблок?
17. – круглая лепешка или продолговатый плоский хлеб из дрожжевого теста, который при выпечке становится воздушным, но при остывании усаживается и внутри образуется карман.

по вертикали:

2. По набору продуктов определите блюдо: мясо (вареное), картофель (отварной), огурцы, яйцо, крабы, майонез, зелень, специи.
6. Как называется жидкая приправа к основному блюду и/или гарниру.
9. Основной ингредиент при приготовлении блюда «Сельдь с картофелем и маслом».

11. На каком хлебе готовят бутерброды с солеными или жирными продуктами.
12. рекомендуется перед смешиванием с остальными продуктами отдельно заправить растительным маслом для сохранения окраски.
13. По набору продуктов определите блюдо: вареная мякоть птицы (дичи), отварной картофель, огурцы, зеленый салат, майонез, яйца, краб.
14. Какой овощ фаршируют мясным салатом?
18. В качестве заправки салатов используют салатную заправку, масло растительное (оливковое),, майонез.

Библиографический источник

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Здобнов А.И., Киев: ООО "Издательство Арий", 2013.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2013 – 328 с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.- 160 с.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2013. – 416 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с.
6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

7. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 128 с.
8. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2013.- 416с.
- 10.Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -М.:ИЦ «Академия»,2016. -176 с.
- 11.Шатун Л.Г. Кулинария. -М.:ИЦ «Академия», 2014. -320 с.
- 12.Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. -М.:ИЦ «Академия», 2015. -208 с.