



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
М.С. Агеева


**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ  
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Методическое пособие для выполнения самостоятельных работ  
по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**


**МО–43 02 15-ПМ.04.СР**

РАЗРАБОТЧИК	Н.А. Судьбина
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А. Судьбина
ГОД РАЗРАБОТКИ	2021
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2023

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.04.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.2/13

## Содержание

ВВЕДЕНИЕ .....	3
Перечень самостоятельных работ .....	7
Самостоятельная работа №1 Презентация «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих десертов/напитков сложного ассортимента» .....	8
Самостоятельная работа №2 «Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих и холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов» .....	9
Приложение 1 .....	10
ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ .....	12

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.04.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.3/13

## ВВЕДЕНИЕ

Методическое пособие к самостоятельным работам составлено в соответствии с рабочей программой модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Методические указания по выполнению самостоятельной (внеаудиторной) работы (далее указания) составлены в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

В рабочей программе дисциплины на самостоятельную (внеаудиторную) работу отводится 4 часа по специальностям 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело. Согласно требованиям ФГОС специальности и рабочей программы профессионального модуля, в результате изучения обучающийся должен:

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен **знать:**

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно - фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;


варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.04.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.5/13

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;  
основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Самостоятельная (внеаудиторная) работа проводится с целью систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся.


Самостоятельная (внеаудиторная) работа сопровождается управлением со стороны преподавателя и в сочетании с аудиторными занятиями должна обеспечивать развитие общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для этого указания включают рекомендации для самостоятельной работы по освоению (закреплению) теоретического материала и вопросы для самопроверки знаний.

Для выполнения СР обучающиеся обеспечиваются доступом к необходимым источникам, а также электронными адресами соответствующих информационных ресурсов сети Интернет. Время на выполнение самостоятельной работы эмпирически обосновано преподавателем с тем, чтобы оно не превышало объем времени предусмотренным рабочей программой.

По наиболее сложным разделам рабочей программы предусмотрено проведение консультаций, в основном групповых.

В процессе самостоятельной работы над теоретическим материалом рекомендуется: с начала определиться с требованиями к знаниям и умениям, после этого проработать конспект, заданные страницы и параграфы учебной и дополнительной литературы, а затем перейти к ответам на контрольные вопросы и к выполнению заданий, предусмотренных изучаемой темой.

Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы осуществляется в ходе текущего контроля в основном в виде опроса по контрольным вопросам и в виде оценивания результатов выполнения индивидуальных домашних заданий по пятибалльной системе.


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.04.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.6/13

«ОТЛИЧНО», если учебный материал понят и объяснен, имеют место четкие ответы на дополнительные вопросы, свободное владение информацией, в том числе применительно к решению профессиональных задач и их анализ, видна работа с дополнительными источниками.

«ХОРОШО» если учебный материал понят и объяснен, имеют место четкие ответы на дополнительные вопросы, достаточное владение учебной информацией, в том числе применительно к решению профессиональных задач.


«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», если даются исчерпывающие ответы на контрольные вопросы и выполнены полностью задания, но при дополнительных вопросах и объяснениях возникают затруднения.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», если имеют место затруднения при ответах на контрольные вопросы, требуются наводящие вопросы, не выполнены полностью или частично домашние задания.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.04.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.7/13

### Перечень самостоятельных работ

№ темы	Наименование тем, их содержание	Часы
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Раздел 1	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Тема 1.3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	
	Самостоятельная работа №1 Презентация «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих десертов/напитков сложного ассортимента	2
МДК. 04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Раздел 3	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	
Тема 3.2	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	
	Самостоятельная работа №2: «Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих и холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов»	2
<b>Итого по ПМ.04</b>		<b>4</b>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.04.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.8/13

**МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков**

**Самостоятельная работа №1 Презентация «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих десертов/напитков сложного ассортимента»**

Цель работы:

1. Привитие навыков работы с учебной литературой.
  2. Развитие познавательных способностей.
- выполнение домашнего задания (работа с конспектом) по теме 1.3
  - презентация «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих десертов/напитков сложного ассортимента»

Оформить презентацию согласно приложению 1.

Обратить внимание на особенности работы различных видов оборудования для приготовления горячих десертов, принципы безопасной работы с ним.

Контрольные вопросы:

1. Принцип действия работы технологического оборудования для приготовления горячих десертов и напитков (пароконвектомат, расстоечные, пекарные шкафы, ванны для растопки шоколада, кофеварки и т.д.)
2. Принцип действия работы технологического оборудования для приготовления холодных десертов, напитков (гранитор, фризер, льдогенератор и др)
3. Особенности безопасной работы с оборудованием, правила санитарной обработки



МО–43 02 15-ПМ.04.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.9/13
----------------------	---	--------

**МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента.**

**Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента**

**Самостоятельная работа №2 «Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих и холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов»**

Цель работы:

1. Привитие навыков работы с учебной литературой.
2. Развитие познавательных способностей.
  - выполнение домашнего задания (работа с конспектом) по теме 4.1
  - составить таблицу комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих и холодных напитков сложного ассортимента.

Заполнить следующую таблицу:

Способы и методы приготовления	Горячие и холодные напитки

- выполнить презентацию (5-6 слайдов) на тему «Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов».

Контрольные вопросы


1. Порядок и правила комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих и холодных напитков;
2. Виды и особенности сочетания ингредиентов;
3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

## Приложение 1

### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КОМПЬЮТЕРНОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ

**Компьютерная презентация (слайд-шоу)** - это набор слайдов, созданных в программе Microsoft Power Point.

- Точки не ставятся: в заголовках текста, если на слайде введен текст одного предложения и в конце последних предложений текста.
- Прямые цитаты размещаются на отдельном слайде с полной подписью автора (имя и фамилия или инициалы и фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант – две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде.
- Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.
- Используемые иллюстрации должны быть подписаны.
- Шрифт должен быть без засечек, для заголовка шрифт не менее 24, для информации – не менее 18.
- **Важная информация может быть выделена жирным шрифтом** – это поможет ее восприятию и акцентирует внимание зрителей.
- Каждый слайд имеет заголовок. Стили **заголовков и подзаголовков** тем должны отличаться.
- **Фон и цвет шрифта** должны сочетаться, текст должен быть хорошо виден, поэтому рекомендуется использовать светлый фон и темный цвет шрифта. Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны соответствовать содержанию и учитывать восприятие аудитории.
- Все слайды презентации должны быть оформлены в едином стиле: единство шрифтов, цветовых схем, оформление заголовков и т.д.
- Подчеркивание НЕ используется, т.к. оно в документе указывает на гиперссылку.
- Используемые в презентации рисунки должны быть уменьшенного объема.
- **Анимация** используется только в том случае, когда это необходимо. Специальные эффекты не должны отвлекать
- Для правильной работы презентации все вложенные файлы (документы, видео, звук и пр.) размещайте в ту же папку, что и презентацию.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.04.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.11/13

### **Структура презентации:**

- На первом слайде пишется название презентации, имя автора дата создания, организация.
- На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик (во-первых, произнесение доклада теряет смысл, во-вторых, длинный текст на слайде плохо воспринимается и мешает слушанию и пониманию).
- Текст на слайде должен содержать только ключевые фразы, которые докладчик развивает и комментирует устно.
- Материал, изложенный в презентации, должен быть структурирован.
- Содержание слайда должно восприниматься все сразу – одним взглядом.
- В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

### **Правила составления списка используемых источников:**

Сначала описываются законодательные, нормативные источники и основная используемая литература (учебники), далее – дополнительная (учебные пособия, справочники, журналы, книги по домоводству), профессиональные журналы, интернет-ресурсы.


Все источники располагаются в алфавитном порядке по фамилии автора.

#### *Пример:*

- Анфимова Н.А.; Захарова Т.И.; Татарская Л.Л. Кулинария. – М.: Экономика, 2020. – стр. 150с.
- Черникова О.А. Новое в кулинарии / Кулинар/ 2020, №12, с.10.
- Сайт ассоциации кулинаров РФ, раздел «Карвинг», [html:\www.karving.ru](http://www.karving.ru)

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

<b>Виды источников</b>	<b>Наименование рекомендуемых учебных изданий</b>
<b>Основные</b>	Данильченко С. А., Саенко О. Е. "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. Учебник для СПО"[Электронный ресурс]: учебник / С.А.Данильченко, О.Е.Саенко. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2020.
	Васюкова, А. Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: Русайнс, 2019. - (Среднее проф. образование). -ЭБС КНОРУС
	Кащенко В. Ф., Кащенко Р.В. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3.-411 с.
	Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : Русайнс, 2020. - 121 on-line.
	Технология приготовления пищи. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / ред. В. И. Мошков. - Москва : Русайнс, 2021. - 79 с.
	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Радченко. - М. : КНОРУС, 2020
	Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + еПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2020
	Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с- ВООК.ru.
	Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 412 с
	Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2020.- 375 с.
<b>Дополнительные</b>	1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.04.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.13/13

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	2. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	5. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	6. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	9. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М., 1986.-295 с.
	10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	11. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004
	12. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.