

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ АТСП

О.Н. Бабушкин

« 1 » _____ 20 20 г.

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Технология приготовления, оформления и подачи блюд национальных
кухонь»**

г. Арзамас

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	4
УЧЕБНЫЙ ПЛАН	6
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	8
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	11
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	12
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	16

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для повышения квалификации повара, технолога общественного питания и включает объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных навыков и знаний, соответствующих требованиям квалификационной характеристики повара, технолога общественного питания.

Настоящая программа составлена в соответствии с

- Законом РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;
- Профессиональным стандартом «Повар», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), регистрационный номер № 557;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам".

Подготовка специалистов должна проводиться в учебных учреждениях, имеющих лицензию на ведение образовательной деятельности, располагающих базой для практического обучения, имеющих классы, оборудованные необходимыми наглядными пособиями, а также учебные лаборатории, оборудованные по стандартам WorldSkills. В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения.

Продолжительность обучения рассчитана на 48 часов.

В завершении процесса обучения слушатели должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные учебным планом настоящей программы.

Программу разработал преподаватель специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс – Воронова Ирина Олеговна.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

1.1. Цель изучения программа повышения квалификации «Технология приготовления, оформления и подачи блюд национальных кухонь»– научиться совершенствовать базовую основу теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни.

1.2. Учебные задачи программы повышения квалификации:

1. Изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий.
2. Проведение аналогии технологии производства кулинарных изделий зарубежной кухни с технологией производства кулинарной продукции в РФ.
3. Изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов.
4. Умение применять на практике полученные знания и навыки

1.3. Планируемые результаты освоения программы:

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен знать:

- специфику социальной и профессиональной деятельности предприятий общественного питания.
- пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.
- технологические процессы производства продукции питания.
- технологическое оборудование и инновации производства на предприятиях общественного питания.
- программы, облегчающие организацию документооборота по производству на предприятии питания.

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен уметь:

- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания.
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания национальных кухонь.
- Применять современные технологии в приготовлении традиционных блюд национальных кухонь.

1.4. Трудоемкость освоения программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 48 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

1.5. Форма обучения

Форма обучения – очная форма, с использованием дистанционных образовательных технологий.

1.6. Требования к слушателям: К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы повышения
квалификации
«Технология приготовления, оформления и подачи блюд национальных
кухонь»

Форма обучения
Минимальный уровень образования,
принимаемых на обучение
Срок обучения
Вид выдаваемого документа

очная, или очная с использованием ДОТ
среднее специальное образование,
высшее образование
48 часов
удостоверение о повышении квалификации

№п/п	Разделы и темы	Всего	Аудиторная работа*		Дистанционное обучение**		Сам. раб.	График изучения предметов (количество часов в неделю)	
			Из них		Из них			Нед.пн:	
			Теор. обуч.	Прак. обуч.	Теор. обуч.	Прак. обуч.		1	2
1.	Тема 1 Кухня народов Украины и Беларуси	6	2	4	2			6	
2.	Тема 2 Кухня народов Кавказа	6	2	4	2			6	
3.	Тема 3 Кухня народов Средней Азии	6	2	4	2			6	
4.	Тема 4 Кухня народов Прибалтики	6	2	4	2			6	
5.	Тема 5 Кухня народов Европы	6	2	4	2			6	
6.	Тема 6 Восточная кухня	6	2	4	2			6	
7.	Тема 7 Кухня народов Америки	6	2	4	2			4	2
8.	Итоговое занятие	6		4					6
9.	Итого:	48						40	8

*при очной форме обучения

**при очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1 Кухня народов Украины и Беларуси

- Национальные традиции украинской и белорусской кухни
- Технологические процессы обработки сырья для приготовления блюд украинской и белорусской кухонь

- Ассортимент и классификация блюд

- Особенности приготовления, оформление и подача блюд

Тема 2 Кухня народов Кавказа

- Национальные традиции кавказской кухни
- Технологические процессы обработки сырья для приготовления блюд кавказской кухни

- Ассортимент и классификация блюд

- Особенности приготовления, оформление и подача блюд

Тема 3 Кухня народов Средней Азии

- Национальные традиции кухни Средней Азии
- Технологические процессы обработки сырья для приготовления блюд среднеазиатской кухни

- Ассортимент и классификация блюд

- Особенности приготовления, оформление и подача блюд

Тема 4 Кухня народов Прибалтики

- Национальные традиции кухни народов Прибалтики
- Технологические процессы обработки сырья для приготовления блюд прибалтийской кухни

- Ассортимент и классификация блюд

- Особенности приготовления, оформление и подача блюд

Тема 5 Кухня народов Европы

- Национальные традиции европейской кухни
- Технологические процессы обработки сырья для приготовления блюд европейской кухни

- Ассортимент и классификация блюд

- Особенности приготовления, оформление и подача блюд

Тема 6 Восточная кухня

- Национальные традиции Восточной кухни
- Технологические процессы обработки сырья для приготовления блюд европейской кухни

- Ассортимент и классификация блюд

- Особенности приготовления, оформление и подача блюд

Тема 7 Кухня народов Америки

- Национальные традиции кухни народов Америки
- Технологические процессы обработки сырья для приготовления блюд американской кухни

- Ассортимент и классификация блюд

- Особенности приготовления, оформление и подача блюд

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации программы повышения квалификации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

Материально – технические требования

Обучение проводится в мастерской «Поварское дело», перечень оборудования которой полностью соответствует актуальному инфраструктурному листу WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело»

Наименование	Количество
Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	7
Блендер стационарный	1
Венчик	14
Весы настольные электронные (профессиональные)	9
Вешалка	7
Вилки из нержавеющей стали	20
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гастроемкость из нержавеющей стали	14
Гастроемкость из нержавеющей стали	14
Гастроемкость из нержавеющей стали	41
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гриль сковорода для индукционных плит	7
Запираемый шкафчик (Локер)	2
Ковёр электрический	17
Компьютер	2
Контейнер для продуктов, 20 литров	10
Корзина для мусора, 10 л.	7
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	14
Кофемолка	1
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	1
Кулер для воды	1
Ложки из нержавеющей стали	20
Ложки столовые	70
Лопатки силиконовые	21
Мерный стакан	7

Микроволновая печь	2
Миска пластик	14
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	7
Молоток металлический для отбивания мяса	7
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	2
Принтер А4 лазерный/цветной	2
Мясорубка	1
Набор разделочных досок., пластиковые	8
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит	7
Набор кондитерских насадок	7
Набор кондитерских форм (круг)	7
Набор кухонный ножей (поварская тройка)	7
Набор первой медицинской помощи	1
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1
Ножи из нержавеющей стали	20
Ножи поварские	1
Ножницы для рыбы, птицы	7
Овощечистка	7
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	4
Пароконвектомат	7
Пилот, 6 розеток	2
Планетарный миксер	7
Плита индукционная	7
Плита индукционная	1
Подставка для разделочных досок металлическая	7
Половник	7
Проектор	1
Силиконовый коврик	7
Система канализации с жируловителями	7
Сито (для муки)	7
Скалка	7
Сковорода для индукционных плит 24 см	14
Сковорода для индукционных плит 28 см	7
Слайсер	2
Смеситель холодной и горячей воды	9

Соковыжималка шнековая	1
Сотейник для индукционных плит, 0,6л	7
Сотейник для индукционных плит,0,8л	7
Соусник	21
Стеллаж 4-х уровневый 800*500*1800	9
Стол	25
Стол производственный 1000*600*850	21
Стол с моечной ванной, двухсекционный	1
Мойка односекционная со столешницей	7
Стол производственный 1800*600*850	6
Стол-подставка под пароконвектомат	7
Столы для презентации блюд	7
Стул	23
Тарелка глубокая белая, 300 мл	21
Тарелка глубокая белая,250 мл	21
Тарелка круглая белая плоская	63
Тарелки одноразовые	100
Терка 4-х сторонняя	7
Термометр инфракрасный	2
Фритюрница	2
Часы настенные	3
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	7
Шкаф холодильный	7
Шкаф шоковой заморозки	2
Штангенциркуль электронный	1
Шумовка	7
Щипцы универсальные	14
Холодильный шкаф	3
Экран для проектора	1
Электронная библиотека по направлению «Пищевое производство и общественное питание»	350 доступов
Электричество: 2 пилота по 6 розеток, 2 розетки по 220 вольт (по 2 КВт на каждую)	5

СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена.

Итоговая аттестация проводится после прохождения слушателями обучения. Итоговая аттестация проходит в виде квалификационного экзамена, включает в себя ответы на теоретические вопросы, составленные в соответствии с настоящей программой, выполнение практического задания.

Итоговая и промежуточные аттестации проводятся с использованием материалов, разработанных преподавателями и утвержденных руководителем Ресурсного центра, результаты аттестаций оформляются протоколами.

Знания, умения и навыки слушателей курсов при итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

«Отлично» - выставляется при условии технологически правильно приготовленных блюд, глубоких и точных ответов на основные и дополнительные вопросы преподавателя, проявляется творческий подход к изложению вопросов, демонстрируется дискуссионность данной проблематики, речь слушателя должна быть логически обоснованной, правильной с точки зрения грамматики.

«Хорошо» - выставляется при условии технологически правильно приготовленных блюд, полных ответов на основные и дополнительные вопросы, но допускаются отдельные неточности и отсутствие глубины ответов на некоторые дополнительные вопросы.

«Удовлетворительно»-выставляется при условии нарушения технологии приготовления блюд и недостаточно полных ответов на основные и дополнительные вопросы, допущенных неточностях и ошибках, неглубоких ответах на дополнительные вопросы, нарушена логика изложения, ответы не всегда конкретны.

«Неудовлетворительно» - выставляется при нарушении технологии приготовления блюд и поверхностных ответах на основные и дополнительные вопросы, незнание материала, допущенных существенных ошибок.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Экзамен длится 6 часов в течение 1 дня, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Слушатели организывают работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. Участники экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для всех модулей задания, необходимо заказать не позднее, чем за две недели до начала экзамена и предоставить преподавателю.

Если участник экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других слушателей, такой участник может быть отстранен от экзамена.

Задания экзамена включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с заданием.

Пример типового задания экзамена основан на требованиях к демонстрационному экзамену по стандартам Worldskills.

Задание 1. Черный ящик (выбор слушателем национальной кухни)

Модуль - время выполнения 6 часов	
A	Холодная закуска (национальной кухни выбранной слушателем)
Описание	Приготовить 2 порции холодной закуски 1 гарнир на выбор слушателя 1 соус на выбор слушателя Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор слушателя
Подача	Масса холодной закуски - максимум 130 г 2 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см. Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Температура подачи от 1°C до 14 °C Подаются два идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с преподавателем по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
D	Теплый салат (национальной кухни выбранной слушателем)

Описание	Приготовить 2 порции теплого салата Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор слушателя
Подача	Масса теплого салата - максимум 200 г 2 порции теплого салата подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см. Температура подачи от 25°C до 35 °С Подаются два идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Е	Горячее блюдо (национальной кухни выбранной слушателем)
Описание	Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы, мяса, птицы Допускается степень прожарки мяса Medium (средняя прожарка, оценивается в дегустации, слушатель должен прописать степень прожарки в меню) 1 соус на выбор слушателя минимум 2 гарнира: один гарнир – пюре; второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен (нарезка должна быть выполнена ножом); Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор слушателя
Подача	Масса горячего блюда - минимум 220 г 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Температура подачи от 50 °С до 65°C Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
---------------------------------	---

ТРЕБОВАНИЯ К СПЕЦОДЕЖДЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длинный рукав (длина не менее $\frac{3}{4}$). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: фамилия и имя обучающегося на груди слева, на воротнике допускается размещение флага России.

Передник или фартук – при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета!!!!

Брюки – поварские чёрного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА

За день до начала экзамена, участники будут знать номера рабочих мест согласно жеребьевке. У них будет возможность ознакомиться с рабочими местами и оборудованием, получить общую информацию, протестировать оборудование. 60

- Участники могут подготовить свое рабочее место и разложить инвентарь в течение одного часа.

- Работа с продуктами в этот день не допускается. Не допускается развешивание продуктов.

- В конце дня Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам. Этот процесс будет оценен.

- Время презентации каждого модуля – в десятиминутный интервал, согласно расписанию, по истечении которого изделие считается не представленным и оцениванию не подлежит.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Измеримые аспекты оценивания работы экзаменуемого:

- Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- Спецодежда соответствует требованиям;
- Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы);
- Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- Контроль отходов (брак);
- Расточительность;
- Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы экзаменуемого:

- Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого);
- Температура блюда соответствует заданию;
- Компоненты блюда отражены меню;
- Масса (размер) блюда соответствует заданию;
- Правильность подачи (соответствие заданию);
- Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Оценка результата работы экзаменуемого:

- Качество блюда;
- Внешний вид блюда;
- Стилль и креативность блюда;
- Текстура всех компонентов блюда;
- Вкус всех компонентов блюда;
- Общая гармоничность блюда

Оценка работы экзаменуемого:

- Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- Персональная гигиена;
- Рабочее место;
- Выбор ингредиентов в соответствии с меню;

По окончании обучения по данной учебной программе и успешном прохождении экзамена слушателю выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. - 212 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=415315>
2. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. М.: Издательство «КНОРУС», 2015. <http://znanium.com/bookread.php?book=389895>
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 560 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=389895>

Нормативно-правовые документы:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2017 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2017 года N 880).
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями на 23 июня 2016 года).
3. ГОСТ 31985-2016 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30389-2017 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
5. ГОСТ 30390-2016 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ 31984-2016 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30524-2016 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
8. ГОСТ 32692-2017 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
9. ГОСТ 30494-2016 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях
10. ГОСТ 31986-2016 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
11. ГОСТ 31987-2016 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
12. ГОСТ 31988-2016 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
13. ГОСТ 32691-2015 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях

Дополнительная литература:

1. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс] / Джон Р. Уокер; пер. с англ. В. Н. Егорова. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2016. - 880 с. <http://www.znanium.com/bookread.php?book=396883>
2. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2017. - 320 с. <http://www.znanium.com/bookread.php?book=232724>

3. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания – М: Колос, 2018,- 205 с.

4. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 176 с.
<http://znanium.com/bookread.php?book=399678>

5. Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2016
<http://znanium.com/bookread.php?book=160197>

Интернет-источники:

- www.eda.msk.ru
- www.lunch.ru
- www.menu.ru
- www.susi.ru
- www.foodserviceworld.cjm
- www.restaurant.org
- www.cooking.ru
- www.pir.ru
- www.restaurantowner.com
- www.rosinter.ru
- www.russiatourism.ru
- www.gurman.net
- www.moshotel.com