

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Астраханской области
«Астраханский государственный политехнический колледж»
(ГБПОУ АО «АГПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель УМО

 Е.П. Тураева

Методические рекомендации
по написанию курсовой работы

по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

для студентов 2 курса

специальности _____ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНО
на заседании методической
комиссии СТиД
Протокол № 2
от « 16 » 03 2023 года
Методист отделения
 Салихова Л.С.

СОСТАВИТЕЛЬ:

Клубкова Н.Ф.

2023 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	3
2. ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	3
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	4
4. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	7
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	9
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	13
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	14
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.....	15
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.....	17
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	19
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	20

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа по МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» предусмотрена ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базового уровня. Курсовая работа является завершающим этапом изучения МДК и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения, а именно в 4 семестре.

Выполнение студентом курсовой работы позволяет применить полученные им знания и умения при решении комплексных задач, связанной со сферой будущей профессиональной деятельности.

Целями выполнения курсовой работы по МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» являются: углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по МДК; развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности, умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов, использовать справочную и нормативную документацию, работать с ресурсами Интернета.

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: умение разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента; подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов; самостоятельно составлять технологическую документацию и т.д.

В процессе подготовки курсовой работы студенты должны научиться анализировать, сравнивать, оценивать представленные данные и возможные варианты решений поставленных задач, систематизировать материал, делать выводы; использовать специальную учебную и справочную литературу, периодику, тем самым, вырабатывая и закрепляя умения работать с книгой, справочные материалы, делать выписки, составлять конспекты.

2. ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Примерная тематика курсовых работ представлена в Приложении 1 и может быть дополнена или изменена при внесении изменений в рабочую программу МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента». Тематика курсовых работ рассматривается методической комиссией и утверждается заместителем директора по УПР.

Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой может быть предложена студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов.

Тема курсовой работы может быть связана с программой производственной (профессиональной) практики. Курсовая работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы по специальности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

По содержанию курсовая работа по МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» может носить реферативный, практический или опытно-экспериментальный характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть 25-30 страниц печатного текста.

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление. Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист
2. Содержание /План
3. Введение
4. Основная часть
5. Заключение
6. Список литературы
7. Приложения

В содержании (плане) курсовой работы указываются вопросы темы в виде заголовков, глав или параграфов, наименования всех разделов и подразделов, заключение, список использованной литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

Во введении раскрывается актуальность и значение темы, определяется объект, предмет, задачи исследования, ставится цель исследования, содержится оценка

современного состояния решаемой задачи, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой). Рекомендуемый объем 2-3 стр.

Основная часть курсовой работы реферативного характера является теоретической, в ней дается история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, посредством сравнительного анализа литературы и других источников, приводятся данные, отражающие сущность и содержание темы работы.

Курсовая работа состоит из теоретической и практической частей.

4.ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД на листах формата А 4 (210*297 мм) по ГОСТ 2.301. На компьютере текст должен быть оформлен в текстовом редакторе Microsoft Word. Тип шрифта: Times New Roman. Шрифт заголовков разделов, структурных элементов «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список литературы», «Приложение»- полужирный, размер 13 пт.

Шрифт заголовков подразделов - полужирный, размер 13 пт.

Межсимвольный интервал - обычный.

Межстрочный интервал – полуторный.

Выравнивание текста по ширине.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен от 15 до 17 мм (5 знаков).

Текст работы выполняется на листах формата А4, без рамки, с соблюдением следующих размеров полей:

а) левое - 25 мм;

б) правое - 10 мм;

в) верхнее – 15 мм;

г) нижнее - 10 мм.

Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту.

Номер страницы проставляют справа в нижней части листа без точки.

Опечатки, опiski и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения, не допускаются.

Титульный лист является первым листом курсового проекта (работы).

На титульном листе должно быть указано:

- ✓ полное наименование образовательного учреждения, вышестоящей организации (ведомственная подчиненность);
- ✓ выбранная тема;
- ✓ наименование учебной дисциплины;
- ✓ специальности;
- ✓ Ф.И.О. студента, номер учебной группы, курс, отделение;
- ✓ гриф допуска к защите,
- ✓ Ф.И.О. преподавателя - руководителя курсовой работы;
- ✓ город и год выполнения работы (см. Приложение 2)

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы.

Таблицы и иллюстрации (графики, рисунки, схемы, фотоснимки и др.) должны иметь надтабличные и подтабличные надписи и номера: таблицы вверху (над), причем номер таблицы пишется арабскими цифрами в ее верхнем правом углу без знака «№»; иллюстрационный материал - надпись и номер внизу (без №).

Технологические и технико-технологические карты (образцы карт см. Приложение 3), технологические схемы, иллюстрационные материалы должны быть представлены в работе в логической последовательности после текста, в котором они упоминаются, или на следующий странице.

Изложение основного текста курсовой работы должно быть последовательным, логичным, четким. Особое внимание должно быть обращено на орфографию, синтаксис. Недопустимо механическое переписывание целиком абзацев, страниц, таблиц без ссылки на источники (цитата берется в кавычки или в квадратных скобках указывается номер источника по списку литературы). Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением сокращений, установленных ГОСТом.

Приложения оформляют как продолжение курсовой работы на последующих листах. В тексте курсовой работы на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение» и его номера. Приложения должны иметь заголовки, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

К курсовой работе прилагаются материалы дополнительного творческого задания: видеофильм или альбом с фотографиями; муляжи и т.д.

К защите (зачет) допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания,

рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Неудовлетворительно (незачет) оценивается курсовая работа, не отвечающая установленным требованиям; например, не раскрыта тема, не соответствует стилю изложения, список используемой литературы отсутствует или составлен без соблюдения правил библиографического описания источников и др. такая курсовая работа подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию. Студенту также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы.

Необходимость проведения и формы защиты курсовой работы определяется образовательным учреждением на заседании предметной комиссии.

Защита курсовых работ проходит на заседании комиссии по графику, составленному преподавателем. При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе практической части), ответить на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работ и др.

Защита курсовых работ может быть совмещена с проведением конкурса профессионального мастерства студентов, что должно быть отражено в Положении о проведении конкурса профессионального мастерства в данном образовательном учреждении.

5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку. Сданная на проверку курсовая работа рецензируется преподавателем.

Рецензирование курсовой работы имеет своей целью проверить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники.

Рецензия оформляется на отдельном бланке. Результаты рецензирования отражаются преподавателем-рецензентом в виде оценки. К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям.

Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть: готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Неудовлетворительно оценивается курсовая работа, не отвечающая установленным требованиям; например, не раскрыта тема, специальная литература не использована, имеются замечания по системности и стилю изложения, список используемой литературы отсутствует или составлен без соблюдения правил библиографического описания источников и др. Такая курсовая работа подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию.

Студенту также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы. Защита курсовых работ проходит на заседании комиссии по графику, составленному преподавателем. При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе практической части), ответить на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работы и др.

Структура курсовой работы, ее оформление, организация выполнения и оценка должны соответствовать требованиям, изложенным в письме Минобрнауки России от 05.04.1999 № 16-32-55 ин/16-В «О рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования».

ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Приготовление и способы реализации горячих супов национальной кухни сложного ассортимента.
2. Приготовление и методы подачи супов-кремов использованием современных технологий и оборудования.
3. Приготовление и методы подачи прозрачных бульонов при использовании современных технологий и оборудования.
4. Приготовление и способы реализации супов-бисков при использовании современных технологий и оборудования.
5. Приготовление и подготовке к реализации горячих блюд из овощей и грибов при использовании современных технологий и оборудования.
6. Особенности приготовления и подачи сложных горячих блюд из сыра.
7. Приготовление и способы реализации горячих блюд из грибов для ресторана русской кухни, при использовании современных технологий и оборудования.
8. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд вегетарианской кухни.
9. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из жареной рыбы при использовании современных технологий и оборудования.
10. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из речной рыбы при использовании современных технологий и оборудования.
11. Приготовление и способы реализации блюд из морепродуктов при использовании современных технологий и оборудования.
12. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из морской рыбы при использовании современных технологий и оборудования.
13. Ассортимент, Приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбного водного сырья, при использовании современных технологий и оборудования.
14. Приготовление и способы подачи запеченных горячих блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, при использовании современных технологий и оборудования.

15. Приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных рыбных блюд сложного ассортимента, при использовании современных технологий и оборудования.
16. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из говядины крупным куском, при использовании современных технологий и оборудования.
17. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из говядины порционными кусками, при использовании современных технологий и оборудования.
18. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из свинины крупным куском, при использовании современных технологий и оборудования.
19. Ассортимент, Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины, при использовании современных технологий и оборудования.
20. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из дичи при использовании современных технологий и оборудования.
21. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса при использовании технологии приготовления в вакууме при использовании современных технологий и оборудования.
22. Приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса при использовании технологии фламбе.
23. Приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса при использовании технологии «Раклет-гриль».
24. Приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса при использовании технологии приготовления на гриле.
25. Приготовление и способы реализации мясных банкетных горячих блюд.
26. Приготовление сложных соусов к блюдам из мяса и субпродуктов.
27. Приготовление диетических блюд из кролика при использовании современных технологий и оборудования.
28. Приготовление ягодных и фруктовых соусов сложного ассортимента к блюдам из говядины, свинины, баранины.
29. Приготовление сложных соусов к блюдам из мяса диких животных при использовании современных технологий и оборудования.
30. Приготовление соусов сложного ассортимента к блюдам из дичи и кролика при использовании современных технологий и оборудования.
31. Приготовление красных соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса при использовании современных технологий и оборудования.

32. Приготовление горячей сложной продукции региональной кухни при использовании современных технологий и оборудования.
33. Приготовление сложной продукции из п/ф высокой степени готовности при использовании современных технологий и оборудования.
34. Использование пряностей, приправ и вина при приготовлении сложных горячих соусов.
35. Приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей методом вок.
36. Приготовление и способы реализации горячих блюд из мясного сырья для гриль-бара.
37. Приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбного сырья для гриль-бара.
38. Приготовление и способы реализации мучных горячих банкетных блюд.
39. Приготовление и способы реализации горячих рыбных банкетных блюд.
40. Приготовление и способы реализации сложных закусок для банкета-фуршета.
41. Особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из сыра для обслуживания «Шведский стол».
42. Особенности приготовления и подачи блюд из морепродуктов при обслуживании по типу шведского стола.
43. Приготовление и способы реализации сложных горячих рыбных блюд.
44. Приготовление и способы реализации мясных стейков для ресторана европейской кухни.
45. Приготовление и способы подачи дип-соусов для блюд европейской кухни.
46. Приготовление и способы реализации горячих блюд вегетарианской кухни.
47. Приготовление и способы оформления сложных супов национальной татарской кухни.
48. Приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей региональной кухни.
49. Приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбного водного сырья.
50. Приготовление и способы оформления и подачи горячих запеченных блюд сложного ассортимента.
51. Приготовление и способы оформления и подачи сложных блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».

52. Приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
53. Дизайн и оформление сложных горячих блюд для предприятий общественного питания.
54. Приготовление и способы оформления и подачи сложных горячих блюд для Рождественского стола.
55. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для диетического и детского питания.
56. Приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с технологией приготовления в присутствии гостя.
57. Приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд методом транширования в присутствии гостя.
58. Технология приготовления, способы подачи горячих рыбных блюд при использовании технологии «Молекулярная кухня».

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АО
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской
области
«Астраханский государственный политехнический колледж»

Приготовление сложных горячих сладких блюд

МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Курсовая работа

Руководитель:

_____ Клубкова Н. Ф.

«___» _____ 2024 г.

Исполнитель:

_____ Иванов И.И.

«___» _____ 2024 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ АО СПО «Астраханский государственный политехнический колледж»

РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

(Ф.И.О. полностью)

(шифр и наименование специальности)

(тема курсовой работы)

(руководитель)

1. Системно и последовательно ли работал обучающийся над заявленной темой?
 Да Нет
2. Проявлял ли самостоятельность, творчество в процессе работы?
 Да Нет
3. Какова глубина проработки проблемы исследования?
 Оптимально Достаточно Недостаточно
4. Уровень выполнения исследования в практической части работы?
 Оптимально Достаточно Недостаточно
5. Представил ли материалы, подтверждающие его практическую деятельность?
 Да Нет
6. Своевременно ли выполнял работу согласно этапам календарного плана?
 Да Нет

Показал ли обучающийся при выполнении курсовой работы сформированность следующих общих и профессиональных компетенций:

1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, устойчивый интерес к ней:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
2. Умение организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
3. Умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
4. Владение информационной культурой, умение анализировать и оценивать информацию при использовании информационно-коммуникационных технологий:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
5. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием:

Автор _____
 Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» _____
 Курс _____
 Руководитель _____

Технико-технологическая карта №

1. Наименование блюда/изделия

и область применения

2. Перечень сырья

3. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия

№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (гр.)	
		брутто	нетто
1.			
2.			
3.			
4.			
	Выход готового блюда		

4. Описание технологического процесса приготовления

4.1. Приготовление (наименование блюда):

5. *Оформление, подача, реализация и хранение*

5.1. В тарелку укладывают.....

5.2. Температура подачи

5.3. Допустимый срок хранения до реализации

6. *Показатели качества и безопасности*

6.1. Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид

Вкус

Цвет

Запах

Консистенция

6.2. Основные физико-химические и микробиологические показатели

Физико-химические показатели определяются

Микробиологические показатели определяются по индексу

7. *Показатели пищевого состава и энергетической ценности*

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оценка «отлично»:

- ✓ соблюдены все правила оформления работы;
- ✓ четко обозначены актуальность работы, цели, задачи;
- ✓ содержание соответствует выбранной теме;
- ✓ все разделы в полном объеме раскрывают содержание.

Оценка «хорошо»:

- ✓ есть некоторые недочеты в оформлении работы;
- ✓ сформулированы цели, задачи, актуальность выбранной темы.

Оценка «удовлетворительно»:

- ✓ актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах;
- ✓ содержание и тема работы плохо согласуются между собой;
- ✓ имеются нарушения в оформлении документации.

Оценка «неудовлетворительно»:

- ✓ Несоблюдение основных требований к курсовой работе.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: 31515, ОТ 21.09.2020
3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартиформ, 2014.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015, М.: Стандартиформ, 2014.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015, М.: Стандартиформ, 2014.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.
18. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская.
19. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования

Электронные издания (ресурсы):

1. <http://rosпотреbnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

2. <http://www.tppkuban.ru> Торгово-промышленная палата Краснодарского края
3. <http://www.vniims.ru/> Всероссийский научно-исследовательский институт метрологической службы федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РФ
4. <http://www.standart.kuban.ru/> Краснодарский центр стандартизации, метрологии и сертификации
5. <http://www.gost.ru> Федеральное агентство по техническому регулированию (РОССТАНДАРТ)
6. <http://www.garant.ru/> Гарант. Информационно-правовой портал
7. <http://rospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
8. <http://www.quality.spb.ru/> - Центр контроля качества
9. <http://bbest.ru/> - Контроль качества продукции
10. <http://www.grandars.ru> – Контроль качества продукции и услуг