

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № 1
от «31» августа 2020 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ Котлярова С.В.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению самостоятельных работ
по профессиональному модулю
**ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация техник-технолог

Разработчик:
Преподаватель
Белгородский индустриальный
колледж
Котлярова С.В.

Белгород 2020 г.

Содержание

1. Пояснительная записка	3
1.1 Краткая характеристика дисциплины, ее цели и задачи	3
1.2 Перечень внеаудиторных самостоятельных работ	6
2. Рекомендации по работе при выполнении заданий	8
3. Информационное обеспечение обучения	13
Приложение 1. Пример оформления титульного листа доклада (реферата)	14

1 Пояснительная записка

1.1. Краткая характеристика дисциплины, ее цели и задачи

Методические указания по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы разработаны в соответствии с ФГОС по специальности СПО по ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Структура методических указаний определена последовательностью изучения ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

Программой ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции» предусмотрено выполнение внеаудиторных самостоятельных работ в количестве 42 часов.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: : чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, Интернета и др.

- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста, повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.

- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами обучающихся в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы может проходить в письменной, устной или смешанной форме. Приветствуется выполнение заданий, не предусмотренных в данных методических указаниях, самостоятельно изучаемые материалы могут быть зачтены и учтены в выставлении оценок по итогам семестра.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

- ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
 - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
 - проводить расчеты по формулам;
 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
 - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
 - выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
 - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами
- знать:
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи, сложных холодных соусов;
 - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
 - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных холодных закусок; блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи;
 - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи и соусов;
 - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи и соусов;
 - требования к качеству готовых канапе, легких закусок, сложных холодных блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи, соусов и заготовок для них;
 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
 - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных мясных, рыбных блюд и соусов;
 - ассортимент вкусовых добавок для приготовления сложных холодных соусов и варианты их использования;
 - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов ;
 - правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологии приготовления канапе, легких закусок, сложных холодных блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных и рыбных блюд, соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи;
- варианты оформления блюд и тарелок сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных блюд из рыбы, мяса из различных продуктов;
- варианты гармонического сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готово холодной кулинарной продукции.

Методические указания по внеаудиторной самостоятельной работе являются неотъемлемой частью учебно-методического комплекса и представляют собой дополнение к учебникам и учебным пособиям в рамках ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.2. Перечень внеаудиторной самостоятельной работы

Раздел/ Тема	Наименование внеаудиторной самостоятельной работы	Форма контроля	Кол. час.
1	2	3	4
1.1 Организация и технология приготовления соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок	СР №1 оформление ПЗ	проверка реферата	2
	СР №2 оформление ПЗ	Проверка разработанных технологических схем	2
	СР №3 оформление ПЗ	проверка ТТК	2
	СР № 4 Подготовка презентации: «Значение холодных блюд в питании»	проверка реферата	2
	СР №5 оформление ЛР	проверка таблицы расчета блюда	2
1.2 Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	СР №6 Составление технологических схем приготовления холодных блюд по заданию преподавателя	проверка схем блюда	2
	СР №7 Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок»	проверка предоставленного материала	2
1.3 Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы	СР №8 Подготовка рефератов: «Банкетные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья»	проверка рефератов	2
	СР №9 оформление ПЗ	проверка схем и ТТК	2
	СР №10 Подготовка презентации «Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы нерыбного водного сырья»	проверка презентации	2
1.4 Организация и технология приготовления горячих закусок	СР №11 Составление технологических и технико-технологических карт на холодные блюда и закуски (по заданию преподавателя)	проверка схем и ТТК	2
	СР 12 Составление технологических и технико-технологических карт на холодные блюда из мяса (по заданию преподавателя)	проверка предоставленного материала	4
	СР №13 Составление компьютерной презентации на тему: «Ассортимент и правила оформления горячих закусок»	Проверка презентаций	2
	СР №14 Расчет количества сырья для приготовления горячих закусок (по заданию преподавателя)	Проверка решения Расчетов	3
	СР №15 Подготовить реферат на тему «Методы контроля качества в общественном питании»/ «Организация контроля качества на предприятиях общественного питания»	проверка рефератов	2
	СР №16 оформление ПЗ	Проверка отчета и ТК	2
ИТОГО			35

2. Рекомендации по работе при выполнении заданий

2.1 Методические рекомендации по разработке конспекта лекции

Конспект – краткое изложение существенного содержания информации; вид письменного сообщения; запись мыслей других лиц в свернутой, обобщенной форме, которая впоследствии служит базой для восстановления первоначального материала.

Конспектирование - процесс мысленной переработки и письменной фиксации информации, в виде краткого изложения основного содержания, смысла какого-либо текста.

Для того, что составить конспект лекции необходимо придерживаться следующей последовательности:

- 1) Подобрать необходимую литературу.
- 2) Проанализировать имеющийся материал: выявить незнакомые термины, определить степень сложности материала.
- 3) Разбить материал на части, определить последовательность этих частей.
- 4) Обозначить основные тезисы каждой части.
- 5) Оформить конспект в рабочей тетради с указанием темы.

Критерии оценки конспекта

- 1) Оформление конспекта: выделение заголовков, последовательность изложения материала.
- 2) Умение определить вступление, основную часть, заключение.
- 3) Выделение главной мысли, определение деталей.
- 4) Умение переработать и обобщить информацию.

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; правильно и аккуратно выполняет все записи; дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов; может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил неполно, но правильно изложено задание; при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя; дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

2.2 Методические рекомендации по разработке сообщения

Содержимое сообщения представляет информацию и отражает суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации.

Цель сообщения – информирование кого-либо о чём-либо. Тем не менее, сообщения могут включать в себя такие элементы как рекомендации, предложения или другие мотивационные предложения.

Порядок подготовки сообщения по теме аналогичен последовательности разработанной для подготовки к конспектированию лекции.

После разработки конспекта сообщения по заданной теме, определяются основные моменты, которые необходимо сообщить остальным студентам.

Выступление с сообщением не должно превышать 5...7 минут. После выступления докладчика предусматривается время для его ответов на вопросы аудитории и для резюме преподавателя.

Критерии оценки сообщения

- 1) Соответствие материала содержанию темы;
- 2) Глубина проработки материала;
- 3) Логичность и последовательность изложения;
- 4) Обоснованность и доказательство выводов;
- 5) Грамотность и полнота использования источников;
- 6) Наличие примеров.

Оценка «отлично» - учебный материал освоен студентом в полном объеме, легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор, использует материал из дополнительных источников, интернет ресурсы. Сообщение носит исследовательский характер. Речь характеризуется эмоциональной выразительностью, четкой дикцией, стилистической грамотностью. Использует наглядный материал (презентация).

Оценка «хорошо» - по своим характеристикам сообщение студента соответствует характеристикам отличного ответа, но студент может испытывать некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении.

Оценка «удовлетворительно» - студент испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» - сообщение студентом не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации, либо не соответствует теме.

2.3 Методические рекомендации по разработке доклада

Доклад – это вид самостоятельной работы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Доклад требует составления плана, подбора источников, систематизации полученных сведений, выводов, обобщения, объем данной работы составляет до 5 страниц печатного текста.

При подготовке доклада необходимо придерживаться определенной последовательности:

- 1) Подбор и изучение основных источников по теме (не менее 5).
- 2) Обработка и систематизация материала, разделение и систематизация материала в необходимой последовательности;
- 3) Подготовка выводов и обобщений;
- 4) Разработка плана доклада;
- 5) Написание доклада;
- 6) Выступление с результатами доклада.
- 7) Последний пункт может варьироваться в зависимости от требований преподавателя (доклад может быть письменный и устный).

Критерии оценки доклада

- 1) Соответствие материала содержанию темы;
- 2) Глубина проработки материала;
- 3) Логичность и последовательность изложения;
- 4) Обоснованность и доказательство выводов;
- 5) Грамотность и полнота использования источников;
- 6) Наличие примеров.

Оценка «отлично» ставится, в случае если выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. Речь характеризуется эмоциональной выразительностью, четкой дикцией, стилистической грамотностью. Использует наглядный материал (презентация).

Оценка «хорошо» – основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

2.4 Методические рекомендации по подготовке реферата

Реферат – это один из самых сложных видов самостоятельной работы с книгой. Подготовка реферата и выступление с его изложением углубляет знания, расширяет кругозор, приучает логически, творчески мыслить, развивать культуру речи.

Реферат – одна из форм интерпретации исходного текста или нескольких источников. Поэтому реферат, в отличие от конспекта, является новым, авторским текстом. Новизна в данном случае подразумевает новое изложение, систематизацию материала, особую авторскую позицию при сопоставлении различных точек зрения.

Реферат - письменная работа объемом 10-15 печатных страниц, выполняемая студентом в течение длительного срока (от одной недели до месяца).

Реферат, как и доклад состоит из нескольких частей:

- 1) Титульный лист (см. приложение А).
- 2) Содержание (в нем последовательно указываются пункты доклада, страницы, с которых начинается каждый пункт).
- 3) Введение (формулируется суть рассматриваемой проблемы, обосновывается актуальность и значимость темы в современном мире).
- 4) Основная часть (основная часть состоит из нескольких разделов, каждый из которых последовательно раскрывает тему реферата, утверждения подтверждаются доказательствами).
- 5) Заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме реферата).
- 6) Список литературы.

Требования к оформлению реферата

Объемы рефератов колеблются от 5...10 печатных страниц. Работа выполняется на одной стороне листа формата А4. Рекомендуется шрифт Times New Roman 14, интервал – 1,5. Таблицы оформляются шрифт Times New Roman 12, интервал – 1. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.

Критерии оценки реферата

- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- правильность формулирования цели, определения задач исследования, соответствие выводов решаемым задачам, поставленной цели, убедительность выводов;
- всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала;
- использование литературных источников; – культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

2.5 Методические рекомендации по подготовке презентации

Электронная презентация (видео материалы) – это набор слайдов, призванных быстро и эффективно донести до аудитории некоторую информацию. Презентация позволяет дополнять

информацию изображениями и спецэффектами. Всё это повышает интерес слушателей представляемой информации и эффективность восприятия.

Вся работа по созданию презентаций организуется в несколько этапов.

- 1) Сбор и изучение информации по теме.
- 2) Выделение ключевых понятий.
- 3) Структурирование текста на отдельные смысловые части.

Объём презентации ограничивается 10 слайдами. Составление сценария презентации предполагает обдумывание содержания каждого слайда, его дизайна. Создание слайдов предполагает внесение текстовой информации, а затем поиск и размещение необходимых иллюстраций, схем, фотографий, графических элементов. Важно обращать внимание на особенности визуального восприятия расположенных на слайде объектов. Размер букв, цифр, знаков, их контрастность определяются необходимостью их четкого рассмотрения с любого места аудитории, предпочтение отдавать спокойным цветам фона. Иллюстрационные материалы располагают так, чтобы они максимально равномерно заполняли все экранное поле. Текстовой информации должно быть очень немного, желательно использовать приемы выделения значимых терминов, понятий. Анимация не должна быть слишком активной.

Критерии оценки презентации

Оценка «отлично» ставится, если работа соответствует проблемному вопросу и раскрывает часть основного вопроса; демонстрирует глубокое понимание описываемых процессов, содержание полностью раскрывает поставленную цель, демонстрирует глубокое понимание описываемых процессов; предлагает собственную интерпретацию или развитие темы (обобщения, приложения, аналогии); указаны пути решения проблемы; дизайн логичен и очевиден; нет ошибок: ни грамматических, ни синтаксических, ни речевых.

Оценка «хорошо» ставится, если работа соответствует проблемному вопросу; почти полностью сделаны наиболее важные компоненты работы; работа демонстрирует понимание основных моментов, хотя некоторые детали не уточняются; содержание раскрывает цель, но с небольшими моментами, которые не уточняются; указаны не все пути решения проблемы; Имеются постоянные элементы дизайна. Дизайн соответствует содержанию. Минимальное количество ошибок.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа не совсем соответствует проблемному вопросу; не все важнейшие компоненты работы выполнены; содержание раскрывает цель, но не полностью; пути решения проблемы указаны некорректно; дизайн случайный; есть ошибки, мешающие восприятию.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если содержание не раскрывает цель; работа сделана фрагментарно и демонстрирует минимальное понимание; элементы дизайна мешают содержанию, накладываясь на него; много ошибок, делающих материал трудночитаемым.

3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. №1036 (с изменениями от 21.05.01, 20.05.07)»
2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
3. ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52ФЗ (с изменениями от 30.12.01,10.01,30.06.03, 22.08.04, 9.05.,31.12.05, 18,29.12.06.,8.11.,1.12.07.12.06., 14,23.07.,27.10.,22.12.08).
4. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. СанПиН 2.3.2 1324-03

Основные источники

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая культура, Москва, 2015
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: АСАДЕМА, 2010.
3. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня: Учебн.пособие.- М., 2007
4. 5.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП-14-15 е изд.,испр.,и доп. СПб.: Профи,2010
5. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ Под ред. Проф А.Т.Васюковой.-М.: «Издательско-торговая компания Дашков и Ко»,2009
6. 7.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Изд 11-е испр. И доп. –Ростов н/Д: Феникс,2011
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М,2010
8. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания торговли: Учебник. -М.: Форум 2010

Дополнительные источники

1. Могильный М.П. и др. Справочник работника общественного питания.- М.: ДеЛи плюс,2011
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/авт.сост.: А.И Здобнов, В.А. Циганенко, ООО « Издательство Арий»,2010
3. Фуршет. Красиво, оригинально, вкусно. Пере с нем. –М.: БММ АО, 2000
4. Легкие закуски и бутерброды. Пер с англ.- М.: ТЕРРА- книжный клуб,2000
5. Рулеты, паштеты и галантины. Пер с англ.-М.: ТЕРРА, -Книжный клуб, 2000

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»
4. « Вы и Ваш ресторан»
5. «Пищевая промышленность»

Интернет-ресурсы:

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

Пример оформления титульного листа доклада (реферата)

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

Самостоятельная работа № _____

(указать наименование работы: реферат, доклад и т.д.)

по дисциплине

ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

На тему: «_____»

Выполнил(а) студент(ка) _____ группы

ФИО полностью

Проверил

ФИО полностью

Белгород 20____ г.