

Министерство образования и науки
Донецкой Народной Республики
Государственное профессиональное образовательное
учреждение
«Донецкий профессиональный лицей сферы услуг»

Согласовано
Методист
Л.А.Манякина



Утверждаю
Директор ДПЛСУ
А.Е.Черепанцева

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.03. « Техническое оснащение и организация
рабочего места»
для профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»

Донецк 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. «Повар, Кондитер» разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 23.09.2015 года № 557 и составлена на базе примерной программы, утвержденной приказом МОН ДНР №881 от 31.08.2016г.

Организация разработчик:

Государственное профессиональное учреждение «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг»

Разработчик :**Барташук Светлана Петровна**, преподаватель географии, специалист 1 квалификационной категории.

Рецензенты: _____

« 04 » 09 20 14 г., протокол № 1
Председатель МК Хомратьева В.Я.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20 18 / 20 19 учебный год
протокол № 1 заседания МК от « 03 » 09 20 18 г.
В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение —)
Председатель МК В.Я.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20 19 / 20 20 учебный год
протокол № 2 заседания МК от « 2 » 09 20 19 г.
В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение —)
Председатель МК В.Я.

ВНУТРЕННЯЯ РЕЦЕНЗИЯ

Рабочая программа предмета «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, разработана Барташук Светланой Петровной – преподавателем ГПОУ ДПЛСУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в учебном заведении среднего профессионального образования.

Рабочая программа содержит:

1. Паспорт рабочей программы предмета.
2. Структура и содержание предмета.
3. Условия реализации предмета.
4. Комплект контрольно-оценочных средств.

Рабочая программа четко формирует требования к результатам ее освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

В программе сформулированы цели и задачи, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: темы занятий (темы уроков, практических и лабораторных занятий) с кратким изложением их содержанием, сформулированы задания для самостоятельной работы студентов.

Изучение предмета «Техническое оснащение и организация рабочего места» завершается дифференцированным зачетом.

Рабочая программа находится в тесной взаимосвязи с дисциплинами профессионального и общеобразовательного цикла.

Количество часов предмета целесообразно по трудоемкости и видом занятий.

В рабочей программе указаны требования к материально-техническому обеспечению дисциплины, дан перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы: указаны нормативно правовые акты, использованные при составлении данной программы.

Рабочая программа предмета составлена на основе системного подхода, характеризуется необходимой последовательностью и логикой. В ней охвачены все основные вопросы по данной учебной дисциплине.

В целом, программа соответствует требованиям по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в учебном заведении среднего профессионального образования.

По построению и содержанию отвечает поставленным задачам и рекомендуется для подготовки специалистов базового уровня по специальности парикмахер.

Программа рекомендована к реализации в образовательном процессе.

Рецензенты: Машкина Людмила Александровна

" 10 " сентября 2017г.

Подпись удостоверяю:

должность

личная подпись

Ф.И.О.



РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу
предмета

«Техническое оснащение и организация рабочего места»
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа предмета «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, разработана Барташук Светланой Петровной – преподавателем ГПОУ ДПЛСУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в учебном заведении среднего профессионального образования.

Рабочая программа содержит:

1. Паспорт рабочей программы предмета.
2. Структура и содержание предмета.
3. Условия реализации предмета.
4. Комплект контрольно-оценочных средств.

Рабочая программа четко формирует требования к результатам ее освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

В программе сформулированы цели и задачи, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: темы занятий (темы уроков, практических и лабораторных занятий) с кратким изложением их содержанием, сформулированы задания для самостоятельной работы студентов.

Изучение предмета «Техническое оснащение и организация рабочего места» завершается дифференцированным зачетом.

Рабочая программа находится в тесной взаимосвязи с дисциплинами профессионального и общеобразовательного цикла.

Количество часов предмета целесообразно по трудоемкости и видом занятий.

В рабочей программе указаны требования к материально-техническому обеспечению дисциплины, дан перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы: указаны нормативно правовые акты, использованные при составлении данной программы.

Рабочая программа предмета составлена на основе системного подхода, характеризуется необходимой последовательностью и логикой. В ней охвачены все основные вопросы по данной учебной дисциплине.

В целом, программа соответствует требованиям по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в учебном заведении среднего профессионального образования.

По построению и содержанию отвечает поставленным задачам и рекомендуется для подготовки специалистов базового уровня по специальности парикмахер.

Программа рекомендована к реализации в образовательном процессе.

Рецензенты: Петришина О.А., преподаватель I категории
ГПОУ «Донецкий профессионально-тех-
нический лицей сферы услуг»

"23" октября 2015г.

Подпись, удостоверяю:

А.В. Рудков
должность



А.В. Рудков
личная подпись

А.В. Рудков
Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ.	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	15
6. ЛИТЕРАТУРА И ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	17

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины **ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»** разработана на основе Примерной программы учебной дисциплины, рекомендованной к применению Министерством Образования и Науки ДНР 09.07.2018г., Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов. Примерная программа учебной дисциплины **ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»** может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Примерная программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;

Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии со Стандартами по профессии НПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 10 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

І курс І семестр

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия	8
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Нарисовать рисунок	1
Составить конспект	2
Подобрать оборудование	1
Начертить схему	2
Написать рефераты	2
Создать презентации	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Техническое оснащение и организация рабочего места»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
Раздел 1 Техническое оснащение		22	
Тема 1.1 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: Правила их безопасного использования.	Содержание учебного материала	6	2
	1		Механическое оборудование. Общие сведения о машинах на предприятии общественного питания. Универсальные приводы. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. Назначение и устройство. Правила их безопасного использования.
	2		Тепловое оборудование. Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Аппараты для жарки и выпечки. Водогрейное оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Назначение и устройство. Правила их безопасного использования.
	3		Холодильное оборудование. Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессионной холодильной машине, принципе ее действия. Холодильные шкафы. Холодильные прилавки, витрины и другое оборудование. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования.

		Назначение и устройство. Правила их безопасного использования.		
	Лабораторные работы			
	1	«Универсальные приводы»	2	
	2	«Машина для нарезки сырых овощей»	2	
	3	«Тестомесильная машина. Тестораскаточная машина»	2	
	4	«Взбивальная машина»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
		1. Написать рефераты: Слайсер: назначение, устройство и правила безопасного использования; Пароконвектомат: назначение, устройство и правила безопасного использования.	2	
		2. Составить презентацию: Новинки в механическом, тепловом, холодильном оборудовании.	1	
Тема 1.2 Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Содержание учебного материала			
	1	Виды линий раздачи. Характеристика механизированных линий раздачи. Организация труда раздатчиков. Раздаточный инвентарь. Правила отпуска готовой кулинарной продукции.	4	2
	Практические занятия		2	
	1	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
Начертить схему линии ЛРКО.				
Раздел 2 Организация рабочего места			12	
Тема 2.1 Характеристика основных типов организации общественного питания	Содержание учебного материала			
	1	Общая характеристика основных типов организации общественного питания. Сочетание производственных и торговых функций с функцией организации потребления пищи как основная особенность предприятий общественного питания.	4	2
	2	Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку. Заготовочные, доготовочные предприятия с полным производственным циклом, их характеристика. Наценочные категории.		
	3	Время работы и принципы размещения сети предприятий общественного		

		питания. Эффективное использование новейшей техники, автоматизации производственных процессов.		
	4	Состав и планировка помещений предприятий общественного питания: производственных, складских, административно-бытовых, технических, подсобных помещений для потребителей. Характеристика помещений предприятий общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Составить конспект: Особенности производственно-торговой деятельности. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.			
Тема 2.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала		4	
	1	Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Технологическая документация.		2
	2	Организация работы овощного цеха. Назначение характеристика. Механизация подачи сырья в цех, его хранение. Характеристика рабочих мест чистильщиков плодоовощей и картофеля. Инвентарь и инструменты овощного цеха, их хранение. Схема процесса обработки овощей. Состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность в цехе и охрана труда. Организация работы механических линий для очистки картофеля, цеха по сульфитации картофеля на крупных предприятиях общественного питания. Организация работы крахмального отделения крупных предприятий.		
	3	Организация работы мясного и рыбного цехов. Назначение каждого цеха, их характеристика. Поступление сырья. Схема процессов механической обработки мяса и рыбы. Изготовление полуфабрикатов. Машины и оборудование цехов, их подбор и размещение. Организация рабочего места при обработке птицы и дичи. Ощипывание, оттаивание, потрошение, мытье, формование. Инвентарь и инструменты рыбного и мясного цехов, хранение и уход за ними. Сроки хранения и условия транспортировки мясных и рыбных полуфабрикатов. Состав работников каждого цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность в цехах и охрана труда.		
	4	Организация работы горячего цеха. Характеристика горячего цеха. Общие требования, связь с другими цехами. Оборудование, инвентарь и инструменты цеха, назначение, применение и уход		

		<p>за ними. Мероприятия по экономии топлива и электроэнергии.</p> <p>Организация работы супового отделения. Основное, оборудование, необходимое для приготовления первых блюд, его расстановка.</p> <p>Организация работы соусного отделения, его назначение. Оборудование и его расстановка. Безопасность в отделении и охрана труда.</p> <p>Организация работы холодного цеха.</p> <p>Характеристика холодного цеха. Связь с заготовочным, горячим цехом и залом. Оборудование цеха и его расстановка. Значение холодильного оборудования для цеха. Инвентарь, инструменты, посуда, применяемые в холодильном цехе, их хранение. Безопасность труда в цехе.</p>		
	5	<p>Организация работы кондитерского цеха.</p> <p>Назначение цеха, его характеристика. Состав помещений кондитерского цеха и требования к ним. Кладовая суточного заноса, ее оборудование, инвентарь.</p> <p>Тестомесильное и тесторазделочное отделения.</p> <p>Оборудование, инвентарь, посуда. Организация рабочих мест, безопасность и охрана труда.</p> <p>Отделение для изготовления помады, крема, сиропа.</p> <p>Оборудование, инвентарь, посуда. Организация рабочих мест, безопасность и охрана труда.</p> <p>Отделение выпечки. Оборудование, инвентарь, посуда. Организация рабочих мест, безопасность и охрана труда.</p> <p>Помещение для отделки кремовых изделий. Оборудование, инвентарь, посуда, инструменты, требования к ним, безопасность и охрана труда.</p> <p>Применение различных приспособлений для разделки теста и оформления изделий.</p>		
	6	<p>Моечная. Инвентарь и посуда, моечная тара. Организация работы моечной кухонной посуды.</p> <p>Организация работы раздаточной.</p> <p>Связь ее с производственными цехами, моечной, хлеборезкой и залом.</p> <p>Организация обслуживания производства. Контроль за качеством выпускаемой продукции. Формы и методы контроля.</p>		
	Практическое занятие			
	1	Организация рабочего места повара в овощном цехе. Подборка необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	
	2	Организация рабочего места повара в соусном и суповом отделениях горячего		

	цеха.		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	1. Нарисовать линию очистки и сульфитации картофеля. 2. Подобрать оборудование для горячего цеха на 100 мест. 3. Составить конспект: Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Вспомогательные помещения на предприятиях общественного питания. 4. Начертить схему: Политика предприятия в области качества.		
Тема 2.3 Учет сырья и готовых изделий на производстве	Содержание учебного материала	1	2
	1 Документальное оформление отпуска готовых изделий с производства.		
	2 Оценка готовой продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	1. Составить конспект: Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.		
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего	44	

3. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

4.1. Лабораторные работы

1. Универсальные приводы.
2. Машина для нарезки сырых овощей
3. Тестомесильная машина. Тестораскаточная машина.
4. Взбивальная машина

4.2. Практические работы

1. Подбор необходимого технологического оборудования и инвентаря.
2. Организация рабочего места повара в соусном и суповом отделениях горячего цеха.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ ВНЕАУДИТОРНЫХ РАБОТ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Написать рефераты: Слайсер: назначение, устройство и правила безопасного использования; Пароконвектомат: назначение, устройство и правила безопасного использования.
2. Составить презентацию: Новинки в механическом, тепловом, холодильном оборудовании.
3. Начертить схему линии ЛРКО.
4. Составить конспект: Особенности производственно-торговой деятельности.
5. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
6. Нарисовать линию очистки и сульфитации картофеля.
7. Подобрать оборудование для горячего цеха на 100 мест.
8. Составить конспект: Основные требования к созданию оптимальных

условий труда.

9. Вспомогательные помещения на предприятиях общественного питания.

10. Начертить схему: Политика предприятия в области качества.

11. Составить конспект: Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Уметь:	
Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Наблюдение и оценка на практических занятиях;
Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	Наблюдение и оценка на практических занятиях
Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях;
Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях
Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	Наблюдение и оценка на практических занятиях
Знать:	
Характеристики основных типов организации общественного питания	Текущий контроль в форме теста; Экзамен
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль в форме теста; Экзамен
Учет сырья и готовых изделий на производстве	Текущий контроль в форме теста; Экзамен
Устройство и назначение основных видов технологического	Текущий контроль в форме теста; Экзамен

<p>оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования. Правила их безопасного использования.</p>	
<p>Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p>	<p>Текущий контроль в форме теста; Экзамен</p>

5. ЛИТЕРАТУРА И ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Основные источники:

Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).

Сопачева, Т. А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. А. Сопачева, М. В. Володина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. -112 с.

Дополнительные источники:

Потапова, И. И. Калькуляция и учет: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Илона Ильмановна Потапова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 160 с.

Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2005. -352 с.

Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / Виктор Петрович Золин. - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. -248с.

Основы калькуляции и учета: теоретические основы профессиональной деятельности: {Тескт} : учеб. пособие/И. Н. Усова, С.В. Соколова, Т.Н. Жегалина. – М.: Академкнига/Учебник, 2006. – 158 с.: ил.

Перетятко, Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2002. – 232 с.

Периодические издания: журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»

Интернет – ресурсы:

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>