


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУЗБАССА

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

 С. А. Решетка

«25» декабря 2020 г.

**ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

Профессия	16309 Официант
Квалификация	3 разряд

2020

Программа составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии Официант, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» сентября 2015г. № 910н.

**СОСТАВИТЕЛЬ**

Преподаватель дисциплин  
профессионального цикла ГПОУ ЮТК



Н.В. Балашова

**РАССМОТРЕНО**


На заседании ЦМК отделения ТПОП  
Протокол № 3 от 15.12 2020 г.

Председатель  
ЦМК отделения ТПОП



И.Ю. Жукова

Заведующий отделением ТПОП  
25.12 2020 г.




Д.Б. Тарасова

Заведующий заочным отделением  
25.12 2020 г.



О. А. Усова

Заместитель директора по НМР  
25.12 2020 г.



И. Н. Данилова

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы.....	4
1.1	Нормативные основы разработки программы.....	4
1.2	Цели и задачи программы - требования к результатам освоения...	5
1.3	Объем программы.....	7
1.4	Требования к поступающим.....	7
2	Структура и содержание программы.....	9
2.1	Тематический план.....	9
2.2	Содержание обучения.....	10
3	Организационно - педагогические условия реализации программы	16
3.1	Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.....	16
3.2	Общие требования к организации образовательного процесса.....	16
3.3	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	17
4	Формы аттестации и оценочные материалы.....	19
	Список использованных источников.....	22



# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## 1.1 Нормативные основы разработки программы

Нормативной основой разработки программы выступают:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.01.2014 N 22 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;

- Профессиональный стандарт Официант/бармен, утверждённый приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015г. № 910н.

– СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

## 1.2 Цели и задачи программы – требования к результатам освоения

**Цель программы:** качественное овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

С целью овладения трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения профессии Официант 3 разряда должен:

### ***выполнять трудовые действия:***

- выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания;
- выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок;
- сервировка столов организации питания;
- встреча потребителей организации питания и прием заказов от них;
- подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания;
- проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы;
- обслуживание массовых мероприятий в организациях питания;
- обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.

### **уметь:**

- своевременно принимать заказы от посетителей;
- консультировать посетителей по вопросам заказа блюд;
- приносить готовые блюда посетителям;
- убирать со стола посуду и столовые приборы перед подачей следующего блюда, а также после ухода посетителей;



- вносить в программу заказанные посетителями блюда; принимать деньги от посетителей и выдавать сдачу;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка организации;
- соблюдать требования по охране труда и обеспечению безопасности труда;
- бережно относиться к имуществу работодателя и других работников;
- соблюдать стандарты чистоты в зале питания;
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью;
- подавать блюда и напитки;
- проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания;
- соблюдать личную гигиену и требования охраны труда.

**знать:**

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам;
- краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд;
- цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары;
- виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи;
- правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;

- порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов;
- правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд;
- правила и техника уборки использованной посуды;
- правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

### **1.3 Объем программы**

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

- всего – 320 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 52 часа;
- лабораторные занятия – 84 часа;
- производственное обучение – 180 часов;
- экзамен – 4 часа.

Обучение по программе может осуществляться как в составе учебной группы, так и по индивидуальному плану.

Форма обучения – очная.

Практические занятия и итоговая аттестация (квалификационный экзамен) проводятся очно по месту нахождения учебного заведения.

Документ об образовании, выдаваемый по итогам освоения программы – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

### **1.3 Требования к поступающим**

*К освоению основных программ профессионального обучения допускаются* лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными

возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

**Требования к опыту и стажу работы:** нет

**Особые условия допуска к работе:** наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

**Требования к физическому здоровью:** Поступающие для обучения не должны иметь медицинских ограничений, регламентированных Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации



## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Тематический план

Наименования разделов программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
		Всего, часов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		Производственная, часов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	
<b>Раздел 1</b> <b>Основы культуры профессионального общения</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	
<b>Раздел 2</b> <b>Оборудование торгового зала предприятия общественного питания</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>12</b>		
<b>Раздел 3</b> <b>Организация обслуживания в общественном питании</b>	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>68</b>	<b>-</b>	
<b>Производственная практика</b>	<b>180</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>180</b>	
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			
<b>Всего:</b>	<b>320</b>	<b>140</b>	<b>84</b>	<b>180</b>	

## 2.2. Содержание обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1</b> Основа культуры профессионального общения		10	
<b>ТЕМА 1.1</b> Культура профессионального общения	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Этика. Основы деловой культуры. Основные принципы профессиональной этики. 2 Виды профессиональной этики. Кодексы профессиональной этики. Правила поведения официанта 3 Основы управления и конфликтологии. Основы управления персоналом . Конфликт как социальный феномен общественной жизни, его природа и сущность. Структура истоки конфликта. Типология конфликтов Культура преобразования и разрешения конфликтов	6 2 2 2	2
	<b>Практические работы</b> 1 Деловая игра «Цикл продажи»	4 4	
<b>Раздел 2</b> Оборудование зала предприятия общественного питания		38	
<b>Тема 2.1</b> Виды, классификация, характеристика предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Основные понятия: предприятия общественного питания. История развития предприятий общественного питания . Рестораны, кафе, бары: виды, назначение, классификация, характеристика. Обслуживающий персонал: официант	6	2
	<b>Практические работы</b> 1 Составление меню для различных видов предприятий общественного питания	4	
<b>Тема 2.2</b> Материально-	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	



техническое и информационное оснащение торгового зала предприятий общественного питания	1	Торговое помещение: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интрьерера.	2	1
	2	Оборудование предприятий общественного питания: виды, назначение, рациональное размещение.	2	
	3	Вспомогательное помещение: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом официанта.	2	
	4	Информационное оснащение деятельности предприятий общественного питания Средства информации: меню, карта вин и коктейлей предприятий общественного питания, их виды и назначение.	2	
<b>Практические работы</b>				
Тема 2.3 Посуда и инвентарь предприятий общественного питания	1	Составление карты вин и коктейлей предприятий общественного питания	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Посуда для обслуживания: виды, ассортимент, назначение, емкость.	2	2
2	Инвентарь для обслуживания: виды, назначение. Требования к мерам объема.	2		
Тема 2.4 Подготовка предприятий общественного питания к приему работы официанта	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	2
	1	Подготовка торгового зала, сервизной, барной стойки, подсобных помещений и их уборка. Подготовка рабочего места официанта. (порядок размещения посуды, инвентаря, мерной емкости).	2	
	2	Получение продукции с производства, подготовка кулинарных изделий и напитков к продаже, овощей и фруктов для оформления блюд и напитков. Оформление витрин бара. Подготовка меню, карты вин и коктейлей. Приемы работы официанта. Личная подготовка официанта. Требования к форменной одежде, обуви.	2	
	<b>Практические работы</b>			
	1	Подготовка предприятий общественного питания и рабочего места официанта к приему и обслуживанию посетителей	2	2
	2	Упражнения по использованию различных мерных емкостей, дозаторов и гейзерных пробок для приготовления напитков	2	
	3	Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков. Овладение приемами разлива напитков из бутылок. Овладение приемами откупоривания бутылок и разлива игристых вин. Правила и техника подачи	2	



	алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин.	
<b>Тема 2.5 Организация обслуживания в предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	1 Методы и формы обслуживания потребителей на ПОП разных типов. Культура труда.	2
	2 Стили работы официанта	2
	3 Правила встречи гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей. Прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков. Выполнение заказов.	2
	4 Расчет с потребителем, сбор посуды и уборка барной стойки. Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов, инвентаря. Процедура закрытия бара. Ответственность официанта.	2
<b>Раздел 3 Организация обслуживания в общественном питании</b>		<b>88</b>
<b>Тема 3.1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	1 Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания	2
	2 Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	2
	3 Интерьер помещений организации питания	2
<b>Тема 3.2 Этапы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>

<b>организации и основное оснащение при обслуживании</b>	1	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Подготовка посуды в сервизной. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.	2	2
	2	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	2	2
	3	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола	2	2
	4	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	2	2
	5	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий	2	3
	6	Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	2	2
	7	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкеты выездного характера.	2	2
<b>Лабораторные работы</b>		<b>68</b>		
1	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	4	4	3
2	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.	4	4	2
3	Подбор столовой посуды, приборов.	4	4	
4	Расчет количества посуды, приборов	4	4	
5	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Правила работы с подносом.	4	4	
6	Отработка приемов работы с подносом.	4	4	
7	Изучение видов меню по различным критериям.	4	4	
8	Изучение правил составления меню по сайтам предприятий питания.	4	4	
9	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	4	4	
10	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.	4	4	
11	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток.	4	4	
	Тренинг по составлению композиций из цветов в соответствии с заказом, для	4	4	



	завтрака, бизнес – ланча, для ужина, по меню заказных блюд, для ужина, по меню заказных блюд.		
12	Изучение правил и выполнение дополнительной сервировки.	4	2
13	Отработка приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	4	
14	Отработка приемов сервировки стола и правил подачи холодных, горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	4	
15	Отработка приемов сервировки стола и правил подачи холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	4	
16	Отработка приемов обслуживания на банкетах, на приемах разного уровня.	4	3
17	Отработка приемов обслуживания на банкетах, на приемах выездного характера.	4	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией.			
Составление технологических карт, схем.			
Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, заполнение таблиц			
Оформление отчетов практических и лабораторных работ и подготовка к защите.			
Решение ситуационных задач.			
<b>Производственная практика</b>			
Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания с приготовлением напитков и простых закусок.		180	
Подготовка предприятий общественного питания к обслуживанию.			2
Встречи гостей и приема заказа.			
Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками.			
Приготовление и подачи горячих напитков.			
Приготовление и подачи смешанных напитков и коктейлей.			
Приготовление и подачи простых закусок.			
Принятие и оформление платежей.			
Оформление отчетно-финансовых документов.			
Подготовка предприятий общественного питания к закрытию.			
Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия.			
<b>Квалификационный экзамен</b>		4	
<b>Всего</b>		<b>320</b>	





## 3 ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

#### *Реализация программы предполагает наличие:*

- учебных кабинетов: Технологии кулинарного и кондитерского производства, Организации обслуживания;
- мастерской: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

#### *Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:*

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места на 10 обучающихся;
- комплект учебно-методической документации.

#### *Технические средства обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и подключением к глобальной сети Интернет;
- экран сенсорный.

#### *Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:*

- барная стойка;
- посуда бара (фужеры, бокалы, рюмки, стаканы);
- инвентарь (мерный, джиггер, стрейнер, сквизер, мадлер, риммер, барные ножи, ложки, шейкеры, блендеры, миксеры);
- барные аксессуары;
- столовое белье, скатерти;

– комплект учебно-методической документации.

*При изучении содержания разделов 1 и 2* предполагаются проблемно-дискуссионные, теоретико-аналитические и учебно-поисковые формы обучения (диалоговые лекции, активные дискуссии, круглые столы, ситуационные задачи методического характера). Практикум предполагает работу слушателей по совершенствованию профессиональных компетенций, необходимых для выполнения видов профессиональной деятельности.

*Текущий контроль.* В течение курсов преподаватель осуществляет текущий контроль на основе посещаемости практических и лекционных занятий, а также выполнения тех видов работ (практических, контрольных), которые выбираются преподавателем самостоятельно.

### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе и руководство практикой:** среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

При отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства.



Для преподавания дисциплин (модулей) профессионального учебного цикла программ среднего профессионального образования обязательно обучение по дополнительным профессиональным программам - программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

**Требования к опыту практической работы:** опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися и (или) соответствующей преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) обязателен для преподавания по профессиональному учебному циклу программ среднего профессионального образования и при несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

## 4 ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, включающий в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Перечень вопросов и практических заданий для итоговой аттестации представлен в приложении А.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### Перечень вопросов и заданий для итоговой аттестации

#### 1 Перечень вопросов для итоговой аттестации

- 1 Методы и формы обслуживания потребителей в кафе разных типов.
- 2 Виды приемов и банкетов.
- 3 Культура труда официанта.
- 4 Дипломатические приемы.
- 5 Классический стиль работы официанта.
- 6 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
- 7 Основные критерии работы официанта при подготовке к обслуживанию.
- 8 Банкеты выездного характера
- 9 Основные критерии работы официанта при подготовке к обслуживанию.
- 10 Банкеты выездного характера
- 11 Основные методы подачи блюд в ресторане
- 12 Прием-фуршет
- 13 Правила встречи гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей.
- 14 Прием коктейль.
- 15 Прием заказа, рекомендации в выборе блюд, коктейлей, напитков. Выполнение заказов.
- 16 Банкет-чай
- 17 Расчет с потребителем, сбор посуды и уборка торгового зала.
- 18 Основной порядок получения и подготовка посуды, приборов.
- 19 Санитарные правила мытья посуды, инструментов, инвентаря.
- 20 Общие правила сервировки стола.
- 21 Процедура закрытия предприятий общественного питания. Отчетность официанта.
- 22 Основные методы подачи блюд в ресторане.



## 2 Перечень практических заданий для итоговой аттестации

1. Произвести сервировку стола для завтрака на 6 человек.
2. Произвести сервировку стола для обеда на 4 человека.
3. Произвести сервировку стола для ужина на 8 человек.
4. Произвести сервировку стола для завтрака на 4 человека в деловом стиле.
5. Произвести сервировку стола для обеда на 2 человека в романтическом стиле.
6. Произвести сервировку стола для ужина на 6 человек тематика «День рождения».
7. Произвести сервировку стола для ужина на 5 человек тематика «8 марта».
8. Произвести сервировку стола для обеда на 8 человек тематика «Детский День рождения».
9. Произвести сервировку стола для обеда на 2 человека тематика «День влюбленных».
10. Произвести сервировку стола для ужина на 4 человека тематика «Новый год».

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

### Нормативные источники:

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введен 01.01.2016(протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва : Стандартинформ, 2014 – 15 с.

2.ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: введ. 01.01.2016 (протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.)/ Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. – Москва :Стандартинформ, 2014. - 14 с.

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное: введ. 01.01.2015 (протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва :Стандартинформ, 2014 – 10 с.

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введ. 01.01.2015(протокол N 54 П от 03 декабря2012 г.). – Москва : Стандартинформ, , 2014 – 22 с.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (с изменениями на 06.07.2011.) утв.Главным государственным санитарным врачом РФ от 06.11.2001 N 31 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 №3326).// Техэксперт. – Электронный фонд правовой и технической



документации: [сайт]. – URL:<http://docs.cntd.ru/document/901806306>(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

#### **Нормативно-технологическая документация:**

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / сост. А.В.Румянцев. – 3-е изд. прераб. и доп.-Москва : Дело и Сервис, 2002. – 1016 с.

2.Скурихин, И.М.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания/ И.М. Скурихин, В.А. Тутелян. – Москва: ДеЛипринт,2007.-236с.

#### **Основная:**

1.Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – 12 е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 320 с.

2.Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т.Никуленкова.– Москва : Колос, 2016-216 с.

3. Технологический каталог торгово-технического оборудования «Все для баров, столовых, кафе, ресторанов» / под ред. зав. кафедрой торгово-технологического оборудования РЭА им. Г.В. Плеханова, к.т.н. М.И. Ботова и технологического отдела ООО «Сухаревка». – Москва : Сухаревка, 2004.- 198 с.

#### **Интернет – ресурсы:**

1. Нормы оснащённости для предприятий общественного питания :[сайт]. – URL :<http://www.bestpravo.ru>(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

2. Стандарты общественного питания :[сайт]. – URL :[http://www.pompred.ru/nd\\_op.php](http://www.pompred.ru/nd_op.php)(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

3. Электронный сборник рецептов :[сайт]. – URL:[www.knorr.ru/](http://www.knorr.ru/)(дата обращения:20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.



4. Электронный сборник рецептов :[сайт]. – URL:<https://www.povarenok.ru/>(дата обращения:20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

5. Электронный сборник рецептов :[сайт]. – URL:<http://www.100menu.ru/>(дата обращения:20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.