Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

****

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ (САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ) РАБОТЫ**

**МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Чебоксары 2021 г.

Рассмотрена на заседании

цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № « » 2021 г.

Председатель цикловой комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Н. Барская

Авторы: Степанова М.А.

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной (самостоятельной) работы студентов по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

– Чебоксары: Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии.

Методическая разработка содержит комплект материалов для внеаудиторной (самостоятельной) работы студентов профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Методические рекомендации ориентированы на закрепление и углубление знаний, отработку профессиональных навыков по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов по профессии, носят актуальный характер и учитывают последние изменения в области общественного питания.

Изложены основные принципы и этапы подготовки и выполнения самостоятельной работы. Определен порядок защиты самостоятельных работ.

**СОДЕРЖАНИЕ**

Пояснительная записка 4

Тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы 7

Методические рекомендации по выполнению основных видов самостоятельной работы .8

Список использованной литературы .44

**пояснительная записка**

Рекомендации для выполнения самостоятельных внеаудиторных работ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов по профессии

Инструкции предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов – это многообразные виды индивидуальной и коллективной деятельности студентов, осуществляемые под руководством, но без непосредственного участия преподавателя в специально отведенное для этого аудиторное или внеаудиторное время. Это особая форма обучения по заданиям преподавателя, выполнение которых требует активной мыслительной деятельности. Методологическую основу самостоятельной работы студентов составляет деятельностный подход, когда цели обучения ориентированы на формирование умений решать типовые и нетиповые задачи, т. е. на реальные ситуации, где студентам надо проявить знание конкретной дисциплины.

Основной целью самостоятельной работы является содействие оптимальному усвоению обучающимися учебного материала, развитие их познавательной активности, готовности и потребности в самообразовании.

Выполняя самостоятельную работу обучающиеся:

* углубляют и систематизируют теоретические знания;
* формулируют и решают познавательные задачи;
* развивают аналитические способности умственной деятельности (анализ, систематизация);
* приобретают навыки работы с различной по объему и виду информацией (учебная и научная литература, нормативные документы, Интернет ресурсы);
* практически применяют теоретические знания;
* приобретают навыки организации самостоятельного учебного труда и контроля за его эффективностью.

В процессе самостоятельной работы обучающиеся:

* формулируют цель предстоящей деятельности;
* выбирают наилучший путь достижения цели;
* собирают и изучают информацию;
* постоянно контролируют себя и свою деятельность;
* корректируют работу с учетом полученных результатов;
* по окончании работы анализируют ее результаты и оценивают степень их совпадения с поставленной целью;
* отображают информацию в необходимой форме;
* консультируются у преподавателя;
* оформляют работу;
* представляют работу на оценку преподавателя..

**Этапы и приемы** **самостоятельной работы:**

1. Подбор рекомендуемой литературы;
2. Работа с конспектом лекций;
3. Знакомство с методическими рекомендациями для самостоятельных работ;
4. Выполнение заданий для самостоятельной работы в рабочих тетрадях;
5. Закрепление пройденного материала.

Формы контроля самостоятельной работы

1. Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы

преподавателем.

2. Организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в

группе.

3. Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.

4. Проведение письменного опроса.

5. Проведение устного опроса.

6. Организация и проведение индивидуального собеседования.

7. Организация и проведение собеседования с группой.

8. Проведение семинаров

9. Защита отчетов о проделанной работе.

10. Организация творческих конкурсов.

11. Организация конференций.

12. Проведение олимпиад

Самостоятельная работа проводится внеаудиторно в объеме **6** академических часов. В каждой самостоятельной работе предлагаются критерии оценивания для самоконтроля и самопроверки. Выполненные задания самостоятельной работы сдаются преподавателю. Оценка выполненных заданий осуществляется в соответствии с критериями оценки работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются: уровень освоения учебного материала; уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач; уровень сформированности общеучебных умений; уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике; обоснованность и четкость изложения материала; оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия; уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное; уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия; уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий; уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

Самостоятельная работа студента может быть выполнена – в рукописном варианте (тетрадь, лист формат А4 и тп); в виде электронной презентации и тд.

Самостоятельная работа студентом выполняется во внеурочное время, своевременно сдается на проверку преподавателю. Преподаватель оценивает самостоятельную работу студента по профессиональному модулю и вносит результат в аттестационный лист. Без сдачи самостоятельных работ студент не допускается до сдачи квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

В случае возникновения вопросов при выполнении самостоятельной работы по профессиональному модулю, студент консультируется с преподавателем по утвержденному графику дополнительных занятий.

**Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.**

Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль СРО - это форма планомерного контроля качества и объема приобретаемых студентом компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится на практических и семинарских занятиях и во время консультаций преподавателя. Критериями оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы являются: уровень освоения студентом учебного материала; умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач; сформированность общеучебных умений; обоснованность и четкость изложения ответа; оформление материала в соответствии с требованиями. Стиль ответа должен быть научным, четким и связным, выдержанным в логической последовательности. Излагать материал необходимо однозначно, понятным языком. Все положения должны быть развернуты и обоснованы, конкретная фактическая информация – подкреплена ссылками на источники. При выполнении тестового задания необходимо поместить предлагаемые варианты ответов, указав шрифтом или любым значком правильный вариант. В процессе выполнения задания обучающийся должен продемонстрировать умение четко и связанно раскрыть тему; показать знания основных классификаций, понятий и терминов, процессуальных сроков; способность логически выявить проблематику того или иного вопроса и пути ее разрешения. В обоснование своей позиции желательно делать ссылки на источники, приводить цитаты из 7 высказываний ученых, политиков, исследователей, а также указывать статьи анализируемых нормативных актов.

**Критерии.**

Максимальное количество баллов **«отлично»** студент получает, если:

- обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему;

- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;

- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры (с опорой на положения курса, факты из истории и современной жизни общества, собственный опыт), использован теоретический уровень приводимых суждений (с опорой на знания, с обобщениями и выводами, при корректном использовании обществоведческих понятий и терминов);

- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала. При оценке ответов на ситуационные (практические) задания будут приниматься во внимание следующие критерии:

- теоретическая обоснованность итогового ответа;

- стиль ответа (логичность выводов); • обоснованность механизма решения задачи; • самостоятельность изложения позиции студента;

- ссылки на нормативные правовые акты.

**Оценку «хорошо»** студент получает, если:

- 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;

- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

**Оценку «удовлетворительно**» студент получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание;

- при изложении была допущена 1 существенная ошибка;

- знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке понятий;

- излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно;

- затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

**Оценка «неудовлетворительно»** студент получает, если:

- неполно изложено задание;

- при изложении были допущены существенные ошибки, т.е. если оно не удовлетворяет требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

- смысл текста не раскрыт, но приведѐнные суждения свидетельствуют о его понимании, представлена собственная точка зрения (позиция, отношение) с аргументацией на уровне обыденного сознания, примеры не приведены.

**тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № работы | Наименование темы | Кол-во часов  на самостоятельную работу |
| **Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | |
| 1. | 1. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 2. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 3. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций | 6 |
|  | **ИТОГО** | **6** |

**Методические рекомендации по выполнению основных видов самостоятельной работы**

**Работа № 1 Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки**

Изучите примеры решения задач и выполните задания для самостоятельной работы.

**Примеры решения**

*ЗАДАНИЕ 1.* Определить количество пищевых и непищевых отходов, которое получится при обработке 30 кг кур потрошеных 1 категории.

**Решение:**

По табл. № 14 «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим, что пищевые отходы кур полупотрошеных 1 категории составляют 17,4% + 3,9% = 21,3%, а непищевые – 8,8%.

Определим количество отходов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| пищевые: | 30 кг (брутто) – 100% | х = 6,39 кг |
|  | х (отходы) – 21,3% |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| непищевые: | 30 кг (брутто) – 100% | х = 2,64 кг |
|  | х (отходы) – 8,8% |

**Ответ:** При обработке 30 кг кур полупотрошеных 1 категории количество пищевых отходов составляет 6,39 кг, непищевых – 2,64 кг.

*ЗАДАНИЕ 2.* Определить выход мякоти с кожей при обработке 30 кг гусей полупотрошеных 1 категории.

**Решение:**

По табл. № 15 «Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим, что выход мякоти при обработке гусей полупотрошеных 1 категории составляет 58%.

|  |  |
| --- | --- |
| 30 кг (брутто) – 100% | х = 17,4 кг (мякоть с кожей) |
| х (мякоть с кожей) – 58% |

**Ответ:** Выход мякоти при обработке 30 кг гусей полупотрошеных 1 категории составляет 17,4 кг.

**3. Задания для самостоятельной работы**

***Задание 1.*** Определить количество пищевых отходов при обработке 122 кг кур полупотрошеных 1 и 2 категории.

***Задание 2.*** Какое количество пищевых и непищевых отходов получится при обработке 57 кг цыплят полупотрошеных 2 категории?

***Задание 3.*** Определить выход мякоти с кожей без костей при обработке 60 кг цыплят-бройлеров полупотрошеных 1 категории.

***Задание 4.*** Какое количество индеек потрошеных 1 категории необходимо для приготовления 4 кг индеек отварных?

***Задание 5.*** Определить закладку кур полупотрошеных 2 категории массой брутто и нетто для приготовления 60 порций блюда «Куры жареные» (по 2 колонке Сборника рецептур).

**Работа №2 Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента**

**Полуфабрикат для блюда «Ароматное жаркое из кролика с клюквой в яблочном горшочке»**

Кролика нарезают кусочками 30-40 г, смешивают с предварительно промытой и слегка раздавленной клюквой, нарезанным на четвертинки луком шалот, специями и пряностями. Дают настояться в холодильнике в течение 1 часа. С крупных яблок «антоновских» срезают «крышечки» и выскабливают мякоть с семенами так, чтобы получились «горшочки». Для «крышечек» замешивают тесто следующим образом: в холодное молоко постепенно всыпают смесь муки пшеничной с отрубями и солью. Замешивают тесто и в конце добавляют растительное масло. Тесто закрывают пленкой и дают постоять 20 минут, затем тесто раскатывают и вырезают из него кружочки («крышечки»).

Маринованного кролика с ягодами и всеми приправами перекладывают в горшочки из яблок, накрывают вырезанными из теста крышечками и направляют на тепловую обработку-запекание.

**Задание.** Прочитайте технологию приготовления п/ф.

Ответьте письменно на следующие вопросы:

1. В каком цехе проводят подготовку кролика для приготовления полуфабриката? Укажите оборудование и инвентарь, используемые при приготовлении.
2. В каком цехе проводят подготовку яблок для приготовления полуфабриката? Укажите оборудование и инвентарь, используемые при приготовлении.
3. В каком цехе производят замес теста для «крышечек»? Укажите оборудование и инвентарь, используемые при приготовлении.
4. Назовите цех, в котором завершается приготовление полуфабриката?
5. Назовите условия хранения полуфабриката для блюда «Ароматное жаркое из кролика с клюквой в яблочном горшочке» и порядок подготовки к реализации.

**Работа №3 Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций**

Найдите в интернете описание устройства, принципы действия и правила безопасной эксплуатации следующих видов оборудования: тендерайзер, аппарат для вакуумной упаковки, электрическая пила, шкаф шоковой заморозки. Подготовьте презентацию из 10 слайдов, указать полуфабрикаты, в процессе приготовления которых их можно использовать.

**Методические рекомендации по подготовке презентации:**

Оптимальный объем презентации для наиболее эффективного зрительного ряда должен быть не более 20 слайдов. Зрительный ряд из большего числа слайдов вызывает утомление, отвлекает от сути изучаемой темы. Приветствуется разнообразие форм презентации. Разные люди в силу своих индивидуальных особенностей воспринимают наиболее хорошо информацию, представленную разными способами. Кто-то лучше воспринимает фотографии, кто-то схемы или таблицы. Также следует учитывать особенности восприятия информации с экрана по таким критериям, как занимательность, красота и эстетичность, динамичность презентации.

При создания презентаций следует выполнять основные правила:

1. Структура слайда должна быть одинаковой на всей презентации.

2. Нужно избегать сплошного текста.

3. Рекомендуется использовать нумерованные и маркированные списки, не следует

использовать уровень вложения в списках глубже двух.

4. Не рекомендуется перенос слов. Лучше разместить короткие тезисы, даты, имена, термины.

5. Текст слайда не должен повторять текст, который произносится вслух. Зрители прочитают его быстрее, чем изложит докладчик, в связи с чем, теряется интерес к материалу.

6. Текст должен быть читабельным, чтобы его можно было легко прочитать с самого дальнего места.

7. Наиболее важный материал, требующий обязательного усвоения, лучше выделить ярче для включения ассоциативной зрительной памяти.

8. Заголовки должны быть короткими.

9. Каждое изображение должно нести смысл.

10. Следует размещать картинки левее текста, так как процесс чтения происходит слева направо.

11. Анимация не должна быть слишком активной. Особенно нежелательные такие эффекты, как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и тому подобное.

12. Чаще всего пастельные тона лучше подходят для фона, чем белый цвет. Плохо смотрятся фоны, содержащие активный рисунок. Синий фон является самым эффективным, так как создает чувство уверенности и безопасности.

Обучающиеся работают в небольших творческих группах по 2-3 человека. У каждой

группы имеется свое индивидуальное задание.

**Критерии оценки за презентацию:**

- оценка «отлично» выставляется, если презентация соответствует заданной теме и полностью раскрывает ее , выполнена в соответствии с основными требованиями;

- оценка «хорошо» выставляется, если имеются отдельные недочеты,

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если тема презентации раскрыта не полностью;

- оценка « неудовлетворительно» выставляется, если тема презентации не раскрыта.

**Список использованной литературы**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:учеб. Пособие, 2017
10. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 192 с.
11. Ботов М.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014 . - 432 с. - (Профессиональное образование)."
12. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Г.Г. Дубцов. - 5-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2014.
13. Золин В.П.Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2014
14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы . - М.: ИЦ Академия, 2013. - 160 с. - (Начальное профессиональное образование).
15. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2015.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."
18. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."
19. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник /З. П.Матюхина.- М.: Академия, 2016. - 336 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Шильман Л.З.Технология кулинарной продукции: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2016
    * 1. **Электронные издания:**
25. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
26. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
27. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
28. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
29. 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
30. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
    * 1. **Дополнительные источники:**
31. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.