

**Тамбовское областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Многопрофильный колледж имени И. Т. Карасева»**

**«Методические рекомендации по реализации учебной и
производственной практики в рамках инновационного модуля
программы 43.01.09 «Повар, кондитер» при изучении
ПМ.06 «Приготовление блюд школьного меню»**

Мастер производственного обучения
Савинкова Анна Николаевна

п. Строитель 2021 г.

Пояснительная записка.

Приоритетным направлением государственной политики, как на федеральном, так и на региональном уровне является сбережение здоровья населения. Питание является одним из важнейших факторов, определяющих успешность этой деятельности.

Правильное питание обеспечивает нормальный рост и развитие детей, повышение работоспособности взрослых, способствует профилактике заболеваний, продлению полноценной жизни лиц пожилого возраста.

В Тамбовской области успешно реализован федеральный проект **«Школьное питание»**. Четырежды область становилась победителем конкурсных отборов субъектов РФ по реализации экспериментальных проектов по совершенствованию организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

В рамках проекта создана новая модель организации школьного питания, осуществлено полное технологическое переоснащение и проведен капитальный ремонт 84 школьных пищеблоков в 64 общеобразовательных учреждениях (33% от общей численности школ), в которых обучается 43 837 обучающихся (практически 50% от общей численности).

В **2011-2013 годах** в рамках трансляции опыта экспериментального проекта на другие территории, ранее не участвовавшие в экспериментальном проекте, осуществлено переоснащение 247 школьных пищеблоков за счет средств проекта **«Модернизация системы общего образования Тамбовской области на 2011-2013 годы»**.

Итогом проделанной работы стало **создание современных условий для организации горячего питания в различных видах школ практически для 100 % обучающихся.**

Как результат, **стабильно растёт количество школьников, пользующихся услугами по получению горячего питания** (в 2007-2008 -

74,0%, в 2009-2010 - 81,2%, в 2010-2011 – 82,9%, 2011-2012 – 84,6%, 2012-2013 – 87,8% в 2013-2014- 92%.

Ведётся многоаспектная работа по формированию **культуры здорового питания**. Реализуется интегрированный курс **«Разговор о правильном питании»**, соответствующий модуль для дистанционного обучения.

Вопросы правильного питания нашли отражение в программе ежегодного областного фестиваля школьных агитбригад **«Здоровая еда – здоровое поколение»**.

Ежегодно проводится региональный конкурс на лучшее блюдо школьного меню **«Фирменное блюдо»**.

На основе современных диагностических комплексов **«Здоровый ребёнок»** осуществляется **мониторинг состояния здоровья обучающихся**. Программа мониторинга включает определение соответствия морфофункциональных характеристик школьников разного возраста нормативам (рост ребенка, масса тела, определение толщины кожно-жировых складок, др.), анкетирование, оценку показателей физического развития обучающихся.

Для опережающей подготовки, переподготовки, повышения кадров в 2010 году создан Межрегиональный Центр инновационной кадровой и технологической политики в сфере школьного питания. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации Центру в 2012 году присвоен **статус федеральной инновационной площадки**.

В связи с этим, Управлением образования и науки Тамбовской области в 2010 году было принято решение о создании стажировочной площадки – **«Межрегионального центра инновационной, кадровой и технологической политики в сфере школьного питания»** на базе Многопрофильного колледжа.

Платформой для выстраивания площадки стали учебно-производственные цеха, лаборатория-студия пищевых производств, Центр сертификации профессиональных квалификаций, лаборатория контроля качества готовой продукции, Студенческая служба сопровождения профессиональной карьеры.

Деятельность стажировочной площадки оказалась востребованной как в Тамбовской области, так и за ее пределами. За три года было проведено 14 семинаров и курсов повышения квалификации для специалистов системы школьного питания, участниками которых стали более 400 человек из 30 регионов Российской Федерации, в том числе представители Белгородской, Брянской, Владимирской, Воронежской, Кемеровской, Калининградской, Костромской, Курской, Мурманской, Орловской, Рязанской, Ярославской областей, г. Москвы, республики Северная Осетия-Алания.

Сохранение и укрепление здоровья подрастающего поколения, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием – являются приоритетными целями государственной политики в области здорового питания.

Здоровое питание в детском и подростковом возрасте способствует снижению уровня заболеваемости, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, увеличивает адаптационные возможности организма.

Важную роль в физическом развитии и профилактике заболеваний детей играет рациональное питание, которое базируется не только на научно обоснованном употреблении молочных, мясных, рыбных и других продуктов, но и на обязательном использовании овощей, фруктов и ягод в питании растущего организма.

Питание школьника должно быть сбалансированным. Для здоровья детей важнейшее значение имеет правильное соотношение питательных веществ. В меню школьника обязательно должны входить продукты, содержащие не только белки, жиры и углеводы, но и незаменимые аминокислоты, витамины, некоторые жирные кислоты, минералы и микроэлементы. Эти компоненты самостоятельно не синтезируются в организме, но необходимы для полноценного развития детского организма. Соотношение между белками, жирами и углеводами должно быть 1:1:4.

Питание школьника должно быть оптимальным. При составлении меню обязательно учитываются потребности организма, связанных с его ростом и развитием, с изменением условий внешней среды, с повышенной физической

или эмоциональной нагрузкой. При оптимальной системе питания соблюдается баланс между поступлением и расходом основных пищевых веществ.

Калорийность рациона школьника должна быть следующей:

- 7-10 лет – 2400 ккал
- 14-17 лет – 2600-3000 ккал
- если ребенок занимается спортом, он должен получать на 300-500 ккал больше.

Необходимые продукты для полноценного питания школьников.
Белки.

Самыми ценными для ребенка являются рыбный и молочный белок, который лучше всего усваивается детским организмом. На втором месте по качеству - мясной белок, на третьем – белок растительного происхождения.

Ежедневно школьник должен получать 75-90 г белка, из них 40-55 г животного происхождения.

В рационе ребенка школьного возраста обязательно должны присутствовать следующие продукты:

- молоко или кисломолочные напитки ;
- творог ;
- сыр ;
- рыба ;
- мясные продукты ;
- яйца .

Жиры.

Достаточное количество жиров также необходимо включать в суточный рацион школьника.

Необходимые жиры содержатся не только в привычных для нас «жирных» продуктах – масле, сметане, сале и т.д. Мясо, молоко и рыба – источники скрытых жиров. Животные жиры усваиваются хуже растительных и не содержат важные для организма жирные кислоты и жирорастворимые витамины.

Норма потребления жиров для школьников - 80-90г в сутки, 30% суточного рациона.

Ежедневно ребенок школьного возраста должен получать:

- сливочное масло ;
- растительное масло ;
- сметану .

Углеводы.

Углеводы необходимы для пополнения энергетических запасов организма. Суточная норма углеводов в рационе школьника - 300-400г, из них на долю простых должно приходиться не более 100г.

Необходимые продукты в меню школьника:

- хлеб или вафельный хлеб ;
- крупы ;
- картофель ;
- мед ;
- сухофрукты ;
- сахар .

Витамины и минералы.

Продукты, содержащие основные необходимые витамины и минеральные вещества, обязательно должны присутствовать в рационе школьника для

правильного функционирования и развития детского организма.

Продукты, богатые витамином А:

- морковь ;
- сладкий перец;
- зеленый лук;
- щавель;
- шпинат;
- зелень ;
- плоды черноплодной рябины, шиповника и облепихи.

Продукты-источники витамина С:

- зелень петрушки и укропа ;
- помидоры ;
- черная и красная смородина ;
- красный болгарский перец;
- цитрусовые;
- картофель .

Витамин Е содержится в следующих продуктах:

- печень ;
- яйца ;
- пророщенные зерна пшеницы;
- овсяная и гречневая крупы .

Продукты, богатые витаминами группы В:

- хлеб грубого помола ;
- молоко ;
- творог ;
- печень ;
- сыр ;

- яйца ;
- капуста;
- яблоки;
- миндаль ;
- помидоры ;
- бобовые .

В рационе школьника обязательно должны присутствовать продукты, содержащие необходимые для жизнедеятельности минеральные соли и микроэлементы: йод, железо, фтор, кобальт, селен, медь и другие.

1.1. Область применения модуля

Рабочая программа профессионального модуля **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ШКОЛЬНОГО МЕНЮ»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): по профессии 43.01.09 Повар, кондитер «Приготовление блюд школьного меню» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Приготовление блюд из овощей.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Приготовление супов и соусов.
4. Приготовление блюд из рыбы.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
6. Приготовление холодных блюд и закусок.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

приготовления блюд школьного меню;

знать:

- технологию приготовления пищи;
- назначение, устройство, принципы работы технологического оборудования на предприятиях общественного питания;
- законодательство по охране труда, меры пожарной безопасности.

должны уметь:

- выполнять профессиональные функции повара на рабочих местах в школьной столовой в соответствии с квалификационной характеристикой;
- уметь обслуживать и соблюдать технологию приготовления пищи на

современном оборудовании, применяя передовую технологию и научную организацию труда;

- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалификационных рабочих соответствующего разряда;

- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

1.3. Рекомендуемое количество часов/зачетных единиц на освоение программы профессионального модуля:

всего – 365 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 95 часов/зачетных единиц,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 63 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 32 часов;

учебной практики – 126 часов;

производственной практики – 144 часов

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися знаний по технологии приготовления блюд школьного меню, в том числе профессиональными (ПК)

Код	Наименование результата обучения
ПК 10.1	Особенности приготовления блюд для школьников
ПК 10.2	Приготовление блюд из овощей
ПК 10.3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК10.4	Приготовление супов и соусов
ПК 10.5	Приготовление блюд из рыбы
ПК 10.6	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 10.7	Приготовление холодных блюд и закусок
ПК 10.8	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 10.9	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПЛАН УРОКА №21

УП.10 Приготовление блюд школьного меню.

Тема программы: «Приготовление блюд из овощей для школьного меню»

Тема урока: «Тушеные блюда школьного меню: овощи тушеные, капуста тушеная»

Цель урока: сформировать практические умения и навыки по приготовлению и оформлению тушеных блюд школьного меню.

Обучающая: учиться правильно, организовывать свое рабочее место, уметь работать со сборником рецептур блюд, выработать практические умения и навыки при приготовлении тушеных блюд школьного меню, выработать навыки по соблюдению безопасных приемов труда и санитарии.

Воспитательная: учить обучающихся бережному отношению к оборудованию, предупреждению и устранению дефектов, сбережению электроэнергии, выполнению санитарных норм и правил личной гигиены, аккуратности и точности в работе, привить обучающимся любовь к избранной профессии.

Развивающая: развивать у обучающихся внимательность, сообразительность, умения и навыки в практической деятельности, развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подаче тушеных блюд школьного меню.

Задачи:

1. Повторить изученный на уроках теоретического обучения материал по технологии приготовления тушеных блюд школьного меню.
2. Осуществить в бригадах комплексный процесс приготовления тушеных овощей и капусты тушеной.
3. Продолжить отработку трудовых приемов по нарезке овощей, пассерованию лука, моркови, капусты.
4. Произвести органолептическую оценку приготовленных блюд, научиться выявлять виды дефектов, брака: подгорание продуктов, вкусовых качеств.

Тип урока: урок изучения трудовых приемов и комплексов операций.

Формы организации деятельности обучающихся на уроке: фронтальная, групповая, бригадная.

Методы обучения: словесные, исследовательские, наглядно-демонстрационные, практические, методы развития самостоятельности и активности обучающихся.

Организация деятельности обучающихся на уроке:

- отвечают на поставленные вопросы мастера;
- слушают и обсуждают новый материал;
- исследование сырья и готового продукта;
- наблюдают за выполнением трудовых приемов;
- упражняются в выполнении трудовых приемов и операций;
- аргументируют свою точку зрения;
- планируют предстоящую работу;
- в ходе практической работы решают производственную задачу.

Материально – техническое оснащение урока:

- презентация, созданная в программе PowerPoint;
- инструкционная документация;
- интерактивная доска;
- ноутбук;
- мультимедийный проектор;
- оборудование: плита электрическая, пароконвектомат, весы электронные, холодильник, производственные столы.
- инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, разделочные доски, поварские ножи, сковорода, кастрюли.
- сырье: капуста, уксус3%,кулинарный жир, шпик, томатное пюре, морковь, петрушка, лук репчатый, лавровый лист, перец, мука пшеничная, картофель, тыква, маргарин столовый.
- экран критериев оценки.

Прогнозируемый результат (формируемые компетентности):

Профессиональная компетентность: готовить тушеные блюда школьного меню, а также оформлять блюдо при подаче.

Коммуникативная компетентность: умение сотрудничать, использовать личный опыт, обсуждать проблему, обосновывать свое решение, обмениваться информацией.

Информационная компетентность: умение самостоятельно искать, исследовать, отбирать и преобразовывать нужную информацию, анализировать, делать выводы, развивать воображение, видеть причинно-следственные связи.

Учебно-познавательная компетентность: умение определять тему, осуществлять самоконтроль.

Компетенция личностного самосовершенствования: умение анализировать свои ошибки, критически оценивать результаты своей деятельности, развивать свои способности.

Место проведения урока: лаборатория студия пищевых производств.

ХОД УРОКА

1. Организационный момент (3-5 минут)

Рапорт старосты о готовности обучающихся к занятию, внешний вид, санитарное состояние, отметка в журнале явку обучающихся.

2. Вводный инструктаж (30-40 минут)

Тема программы: «Приготовление блюд из овощей для школьного меню»

Тема урока: «Тушеные блюда школьного меню: овощи тушеные, капуста тушеная»

Цель урока: сформировать практические умения и навыки по приготовлению и оформлению тушеных овощных блюд школьного меню, учиться правильно, организовывать свое рабочее место, уметь работать со сборником рецептов блюд, выработать практические умения и навыки при приготовлении овощей тушеных, капусты тушеной, выработать навыки по соблюдению безопасных приемов труда и санитарии.

Повторение изученного на уроках теоретического обучения материал по технологии приготовления тушеных овощных блюд школьного меню: овощи тушеные, капуста тушеная.

Актуализация опорных знаний:

а) Карточки-задания (10-15 минут письменно)

б) Работа с кроссвордом (10-15 минут письменно)

в) Фронтальный опрос обучающихся:

1. Каково значение овощных блюд в питании?
2. Какие процессы происходят при тепловой обработке овощей?
3. Какие блюда готовят из овощей?
4. В зависимости от тепловой обработки, какие бывают блюда из овощей?
5. Как тушат овощи?
6. Что делают с овощами перед тушением?
7. Какую посуду используют для приготовления тушеных блюд?
8. Расскажите, как приготавливают капусту тушеную?
9. Расскажите, как приготавливают овощи тушеные?

После фронтального опроса собрать карточки-задания.

Выступление обучающегося с докладом про здоровую пищу.

Просмотр видео по приготовлению овощей тушеных, капусты тушеной.

г) Объяснение материала по ранние изученному предмету методом рассказа и показа мастером организацию рабочего места при приготовлении овощей тушеных, капусты тушеной, отработка отдельных приемов приготовления блюда, типичные ошибки, их причины и способы устранения.

Мастер лично показывает способы нарезки моркови, репчатого лука, капусты и просит обучающихся подсказать, как поступать с ними дальше.

Обучающиеся смотрят и предположительно отвечают.

Прежде чем, как перейти к самостоятельной работе повторение, правил техники безопасности:

1. Что нужно сделать перед началом работы?
(одеть спец. одежду, помыть руки)
2. Как правильно организовать свое рабочее место?
(подготовить нужный инвентарь, посуду, сырье)
3. Какие правила техники безопасности нужно соблюдать при работе у электроплиты?
(у плиты должна быть ровная поверхность, без трещин, должно быть заземление, оборудование исправно)
4. Какие требования предъявляются к разделочным доскам?
(без трещин, промаркированные)
5. Какие правила техники безопасности нужно соблюдать при работе с поварскими ножами?
(ручка хорошо закреплена, острые, передавать нож друг другу лезвием к себе)
6. Можно ли работать на оборудовании устройство, которого вы не знаете?
(нельзя, нужно знать принцип работы оборудования, на котором вы работаете)
7. Что нужно сделать по окончанию работы?
(убрать свое рабочее место)

После повторения правил техники безопасности мастер предлагает обучающимся самостоятельно выполнить приготовление капусты тушеной и овощей тушеных.

Обучающиеся делятся на 3 бригады.

Мастер дифференцированно выдает обучающимся документы письменного инструктирования: технологические карты.

Обучающиеся знакомятся с выданной документацией. Прежде чем перейти к самостоятельной работе, нужно произвести расчет в технологических картах. В них дан расчет на 1 порцию нужно рассчитать,

сколько нужно взять продуктов для приготовления 10 порций капусты тушеной, капусты тушеной.

1. Самостоятельная работа обучающихся на рабочем месте.

Самостоятельная работа обучающихся по рабочим местам, по отработке программного материала. Выполнение задания. Выполнение текущей работы. В процессе выполнения обучающимися комплексной работы мастер осуществляет их целевые обходы с целью проверки:

1. своевременности начала работы и правильности организации рабочего места;
2. соблюдения правил техпроцесса;
3. соблюдения правил санитарии и техники безопасности.

Обучающиеся выполняют работу по приготовлению капусты тушеной, овощей тушеных:

1. производят подготовку продуктов;
2. производят завес продуктов;
3. нарезка продуктов;
4. приготовление бульона;
5. тушение овощей;
6. пассерование овощей;
7. приготовление соуса красного;
8. закладывание подготовленных продуктов;
9. доводят до кипения;
10. тушение;
11. добавление специй;
12. варка до готовности;
13. оформление и отпуск.

4. Заключительный инструктаж

Провести анализ работы за день, отметить успехи, дать оценку качества выполненных работ, организации и уборке рабочих мест, трудовой дисциплине, карточек-заданий, поведения. Проверка дневников, выставление оценок. Мастер комментирует итоговые отметки. Отвечает на вопросы обучающихся.

Выдача домашнего задания. Повторить тему: «Запеченные блюда школьного меню: запеканка картофельная, капуста цветная запеченная под молочным соусом»

Обучающиеся записывают домашнее задание в дневники.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- Андреев, С.В. Охрана труда от «А» до «Я» / С.В. Андреев, О.С. Ефремова. М: Альфа-Пресс, 2006.
- Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справочное пособие / Р. П. Антонова. СПб.: ПРОФИКС, 2007.
 - Батурин, А.К. Питание подростков: современные взгляды и практические рекомендации: учеб.пособ. / А.К. Батурин, Б.С. Каганов, Х.Х. Шарафетдинов. М.: Агентство мед. маркетинга, 2006.
- Беляев, Е.Н. Характеристика фактического питания и здоровья детей в регионах Российской Федерации / Е.Н. Беляев, В.И. Чибураев, А.А. Иванов и др. // Вопросы питания. 2000. –№6 С.3-7.
 - ГОСТ 50647-94 «Общественное питания. Термины и определения».
 - ГОСТ Р 1.0-2004. «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения».
 - ГОСТ Р 1.2-2004. «Стандартизация в Российской Федерации. Национальные стандарты в Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены».
 - ГОСТ Р 1.5-2004. «Стандартизация в Российской Федерации. Национальные стандарты в Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и отмены».
 - ГОСТ Р 50647-94. «Общественное питание. Термины и определения».
 - ГОСТ Р 50762-2007. «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».
 - ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
 - ГОСТ Р 50764-95. «Услуги общественного питания. Общие требования».
 - ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования

к персоналу».

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие сведения».
- ГОСТ Р 53476-2009. Машины и оборудование для пищевой промышленности. Машины для нарезания мяса. Технические условия = Food processing machinery. Cutting machines for meat. Specifications : Food processing machinery. Cutting machines for meat. Specifications : национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 53476-2009 (ЕН 13871:2005) : введен впервые: введен 2011-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.
- ГОСТ Р 8.579-2001. «Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте».
- ГОСТ Р ИСО 9000-2001. «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь».
- ГОСТ Р ИСО 9004-2001. «Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности».
- Гусева, Л.Г. Тепловое и электрическое оборудование предприятий общественного питания / Л.Г. Гусева. М.: Экономика, 2006.
- Детское питание: полный справочник: принципы питания детей разного возраста, особенности приготовления блюд для ребенка, непереносимость отдельных продуктов, лечебные и оздоровительные диеты / Г.Ю. Лазарева. М.: ЭКСМО, 2008.
- Димов, Ю.В. Метрология, стандартизация и сертификация: учебн. / Ю.В. Димов. М.: Питер, 2010.
- Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учеб. пособ. / А.В. Докторов, Т. И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. М.: Альфа-М , 2008.
- Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебн. /

Г.Г. Дубцов. М.: Академия , 2010.

- Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих (ЕКСДРСС).
- Жиляков, В.Е. Биологически активные добавки к пище в лечебно-профилактическом питании / Жиляков В.Е. // Гигиена и санитария. 2002. №1. С. 38-39.
- Здоровое питание: план действий по разработке региональных программ в России. М., 2001. 67с.
 - Каневская, Л.Я. Рациональное питание детей школьного возраста: (лекция) / Л.Я. Каневская. М.: МИОО, 2006.
 - Касимов, Б.М. Торгово-технологическое оборудование предприятий питания: учебное пособие / Б.М. Касимов. Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2007.
- Княжев, В.А. Правильное питание. Биодобавки, которые Вам необходимы / В.А. Княжев, Б.П. Суханов, В.А. Тутельман – М.: ГЭОТАР Медицина, 1998. 208 с.
- Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. М.А. Николаевой. М.: Деловая лит.: Омега-Л, 2005.
 - Корнюшко, Л.М. Механическое оборудование предприятий общественного питания / Л.М. Корнюшко. М.: ГИОРД, 2006.
 - Коряев, В.А. Охрана труда в вопросах и ответах: учеб. пособ. / В.А. Коряев, В.П. Коровин. Тамбов: ТОИПКРО, 2007.
- Кочеткова, А.А. Функциональное питание: концепции и реалии / А.А. Кочеткова, В.И. Тужилкин, И.Н. Нестерова с соавт. // Вопросы питания. 2000. №4. С.20-23.
 - Лутошкина, Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие для использования в учебн. процессе образоват. учреждений, реализующих программы начальн. проф. образования и

проф. подготовки / Г. Г. Лутошкина. М.: Академия, 2010.

- Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб. / З.П. Матюхина. М.: ИЦ Академия, 2006
- Методические рекомендации Минздрава РФ и РАМН «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» 2 июля 2002г. протокол № 4.
- Новые подходы к школьному питанию: социальная защита, детское развитие и образовательный сектор: пер. с англ. / Дональд Банди. М.: Росинформагротех, 2010.
- Питание детей в общеобразовательных учреждениях: Методические рекомендации. Пермь, 2007
- Питание детей: XXI век / Матер. 1-го Всерос. конгресса с междунар. участием. М., 2000. 284 с.
- Политика в области здорового питания в России / Матер. междунар. конф. М., 1997. 55 с.
 - Рациональное и адекватное питание школьников: пособие для педагогов образовательных учреждений / под ред. профессора Н.П. Сетко. Оренбург: ГУ «РЦРО», 2008. 196 с.