



КАЛИНИНГРАДСКИЙ
МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ
КОЛЛЕДЖ

Федеральное агентство по рыболовству

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю

Врио заместителя начальника колледжа
по учебно-методической работе

М.Ю. Никишин

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И
ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Методическое пособие к выполнению лабораторных занятий
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ

РАЗРАБОТЧИК

Судьбина Н.А.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2026

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.2/23

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	3
Лабораторное занятие № 1.Технология приготовления сложных холодных десертов	7
Лабораторное занятие № 2.Технология приготовления сложных холодных десертов: Мусса лимонный, крем ванильный из сметаны, самбук яблочный, бланманже	9
Лабораторное занятие №3.Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле ванильное, пудинг сухарный, суфле ягодное, пудинг из творога	11
Лабораторное занятие №4.Технология приготовления сложных горячих десертов: пай ванильный, каша Гурьевская, бабка яблочная, корзиночка с яблоками.....	13
Лабораторное занятие №5.Технология приготовления сложных горячих десертов: крамбл яблочный, фондю фруктово-шоколадное, кекс овощной, снежки.....	15
Лабораторное занятие № 6.Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	17

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.3/23

ВВЕДЕНИЕ

Рабочей программой модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» лабораторные работы предусмотрены только для МДК.04.02 «Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента». Для проведения лабораторных занятий предусмотрено 36 академических часов.

Целью проведения лабораторных занятий является:

- закрепление теоретических знаний;
- приобретение необходимых практических навыков и умений по отдельным темам дисциплины (производить расчеты норм сырья на заданное количество порций, замену сырья по кондиции и другим параметрам);
- ведение технологического процесса от приготовления полуфабрикатов до оформления и подачи готового кулинарного изделия (блюда), соблюдая все правила и нормы;
- воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;
- развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе лабораторных занятий обобщаются, систематизируются, конкретизируются и углубляются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность применять эти знания на практике, развиваются интеллектуальные умения. Обучающиеся знакомятся с приемами тепловой обработки сырья и приготовления разнообразных полуфабрикатов и готовых изделий.

Перед проведением лабораторных занятий обучающиеся обязаны проработать соответствующий материал, уяснить цель занятия, ознакомиться с содержанием и последовательностью его проведения, а преподаватель проверить их знания готовность к выполнению задания.

Задания лабораторных занятий предусматривают приготовление трех-четырех блюд, определение величины отходов при первичной обработке сырья,

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.4/23

потерь при тепловой обработке, ее продолжительности, выхода готовой продукции. В работах приведено подробное описание технологии приготовления каждого полуфабриката и готового изделия.

Чтобы научить обучающихся правильной организации рабочего процесса предусматривается определенная последовательность выполнения операций при одновременном приготовлении нескольких блюд.

Лабораторные занятия заканчиваются изложением органолептических требований к качеству готовой продукции, руководствуясь которыми обучающиеся учатся проводить бракераж приготовленных блюд.

Все задания рассчитаны на индивидуальную работу обучающихся.

Перед началом выполнения занятий излагается техника выполнения, основные приборы, оборудование, посуда, используемые в ходе работы.

Для выполнения каждого занятия требуется 6 часов.

Перед началом занятий проводят инструктирование обучающихся по техники безопасности, знакомят с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывают правильные приемы включения машин и аппаратов, показывают основные приемы работы с оборудованием и др. В журнале инструктажа все обучающиеся подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

В технологической лаборатории работа проводится индивидуально. Бригадное выполнение заданий предусмотрено лишь в тех случаях, когда переработка малого количества сырья невозможна или нецелесообразна.

Обучающиеся заранее знакомятся с технологией приготовления блюд, которые им предстоит проработать в лаборатории, и оформляют технологическую карту в тетради с описанием необходимых продуктов (массой брутто и нетто). Продукты выписываются для каждого блюда отдельно, что облегчает правильное распределение их в ходе работы.

В начале занятия преподаватель путем опроса выясняет подготовленность обучающихся к работе и правильность выписки ими сырья, после чего обучающиеся получают требующиеся продукты у лаборанта.

Приступая к работе, обучающийся должен правильно организовать рабочее место, удобно расположив разделочную доску, весы, посуду, инструменты.

Технологический процесс начинается с приготовления полуфабрикатов. По окончании приготовления их разделочные доски, инструменты и столы моют.

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.5/23

Скоропортящиеся полуфабрикаты до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах.

Обучающиеся должны научиться правильно держать нож при ручной нарезке продуктов и освоить ряд других приемов, гарантирующих безопасность работы. Дежурным в процессе работы надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая.

Работая в технологической лаборатории, обучающиеся обязаны соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду (куртку, фартук), тщательно прикрыв волосы шапочкой или косынкой и вымыв руки с мылом. Санодержку нельзя закалывать булавками или иголками, хранить в ее карманах посторонние предметы. Выходя из лаборатории, санодержку снимают.

Перед использованием проверяют чистоту посуды, инвентаря и инструментов, ополаскивают посуду горячей водой. В процессе работы необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно убирать отходы, периодически мыть рабочее место, убирать освобождающуюся посуду и инвентарь, мыть инструменты и руки.

По окончании приготовления блюд проводится их бракераж. Обучающиеся выставляют на общий стол приготовленные и оформленные блюда и сдают преподавателю аккуратно заполненные тетради с учебным заданием.

Текст выполняемых работ на лабораторных занятиях обучающиеся должны писать ручкой, понятным почерком. Схемы, эскизы, таблицы необходимо выполнять только карандашом с помощью чертежных инструментов.

Требования, предъявляемые к качеству блюд, излагаются в конце каждой работы.

После каждого лабораторного занятия проводится зачет, как правило, на следующем лабораторном занятии перед выполнением последующей работы.

На зачете обучающийся должен: знать теорию по данной теме; пояснить, как проводится расчет; уметь проанализировать полученные результаты. Ответить на контрольные вопросы.

Принимая работу, преподаватель оценивает, с одной стороны, правильность приготовления и оформления блюда и с другой стороны, теоретические знания студентов по данному разделу.

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.6/23

По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы и аппараты, вымыть и убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные моют инструменты, инвентарь и др., которыми группа пользовалась на занятии, проверяют отключение нагревательных приборов, убирают места общего пользования.

Примечание:

В пособии не указаны номера рецептур, таблиц и страниц, т.к. сборники рецептур разных годов выпуска имеют различия, поэтому следует привить навыки работы с учебной и нормативной технологической документацией по определению местонахождения нужного материала (оглавлению, содержанию).

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.7/23

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

Лабораторное занятие № 1. Технология приготовления сложных холодных десертов

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 4.2-4.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь.

Оборудование:

Индукционные плиты, холодильный шкаф, вспомогательное оборудование, посуда и инвентарь.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм закладки сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Подготовка и обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.8/23

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Желе молочное
2. Желе лимонное
3. Кисель молочный.
4. Желе многослойное
5. Соус абрикосовый

Указания к проведению работы:

1. Готовить блюда в строгом соответствии с технологией, указанной в сборнике рецептур.
2. При приготовление многослойного желе, необходимо учитывать, что заливание второго слоя происходит в два этапа. Сначала первый слой застывшего желе необходимо покрыть тонким слоем желе другого цвета, дать застыть, долить желе второго слоя. В противном случае, слои будут перемешаны.
3. Для извлечения готового желе из формы необходимо на несколько секунд погрузить дно формы в горячую воду, затем быстро перевернуть форму на тарелку.

Дегустация блюда:

1. Прогдегустировать изделия, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.
2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на блюда по изученной теме.
2. Выписать технологические схемы желе молочного, желе лимонного, желе многослойного, киселя молочного, соуса абрикосового; требования к качеству по органолептическим показателям

Контрольные вопросы:

1. Требования к сырью и способам обработки.
2. Дефекты киселей причины появления.

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.9/23

3. Дефекты желе, причины появления.

Домашнее задание:

1. Повторить правила подготовки желатина.
2. Обоснуйте, каковы причины следующих дефектов блюда «Желе лимонное»: желе не прозрачное, попадаются плотные комочки, слабая консистенция, горький вкус
3. Ассортимент и технологию приготовления желе.

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Тема 2.2. Организация технологического процесса приготовления и оформления тортов и пирожных.

Лабораторное занятие № 2. Технология приготовления сложных холодных десертов: Мусса лимонный, крем ванильный из сметаны, самбук яблочный, бланманже

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 4.2-4.5.

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь.

Оборудование:

Индукционные плиты, взбивальная машина, миксер, холодильный шкаф

Содержание и порядок выполнения работы:

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.10/23

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм закладки сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Подготовка и обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Мусс лимонный
2. Крем ванильный из сметаны
3. Самбук яблочный
4. Бланманже кофейный

Указания к проведению работы:

1. Приготовить десерты строго соблюдая технологию приготовления.
2. Украсить готовые блюда с помощью трафаретов.

Дегустация блюда:

1. Оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.
2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на блюда по изученной теме.
2. Выписать технологические схемы приготовления мусса лимонного, крем ванильного из сметаны, самбука яблочный, бланманже; требования к качеству по органолептическим показателям

Контрольные вопросы

1. Требования к сырью и способам обработки.

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.11/23

2. Дефекты мусса лимонного, причины появления.
3. Дефекты самбука яблочного, причины появления.
4. Дефекты бланманже, причины появления

Домашнее задание:

1. Особенности технологии приготовления самбука яблочного
2. Обработка и подготовка инвентаря к работе.

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Тема 2.3. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Лабораторное занятие №3. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле ванильное, пудинг сухарный, суфле ягодное, пудинг из творога

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 4.2-4.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Индукционные плиты, взбивальная машина, пекарный шкаф, пароконвектомат.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.12/23

2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм закладки сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Подготовка и обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Суфле ванильное
2. Пудинг сухарный
3. Суфле ягодное
4. Пудинг из творога

Указания к проведению работы:

1. Приготовить десерты строго соблюдая технологию приготовления.
2. Украсить готовые блюда используя трафареты

Дегустация блюда:

1. Оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.
2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на блюда по изученной теме.
2. Выписать технологические схемы приготовления суфле ванильного, пудинга сухарного, пудинга из творога, суфле ягодного; требования к качеству по органолептическим показателям

Контрольные вопросы:

1. Правила подготовки и обработки сырья.

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.13/23

2. Дефекты пудинга из творога, причины появления.

3. Дефекты суфле ванильного, причины появления.

4. Дефекты суфле ягодного, причины появления

5. Дефекты пудинга сухарного, причины появления

Домашнее задание:

1. Способы устранения дефектов

2. Предложите посуду для подачи и способы оформления для суфле ванильного, суфле ягодного, пудинга из творога, пудинга сухарного.

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Лабораторное занятие №4. Технология приготовления сложных горячих десертов: пай ванильный, каша Гурьевская, бабка яблочная, корзиночка с яблоками

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 4.2-4.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь.

Оборудование:

Индукционные плиты, взбивальная машина, пекарный шкаф/пароконвектомат.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.14/23

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм закладки сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Подготовка и обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептов):

1. Пай ванильный
2. Каша Гурьевская
3. Бабка яблочная
4. Корзинка с яблоками

Указания к проведению работы:

1. Приготовить десерты строго соблюдая технологию приготовления.
2. Украсить готовые блюда используя трафареты

Дегустация блюда:

1. Оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.
2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на блюда по изученной теме.
2. Выписать технологические схемы приготовления пая ванильного, каши Гурьевской, баки яблочной, корзинки с яблоками; требования к качеству по органолептическим показателям

Контрольные вопросы:

1. Правила подготовки и обработки сырья.
2. Дефекты каши Гурьевской, причины появления.
3. Дефекты пая ванильного, причины появления.

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.15/23

4. Дефекты бабки яблочной, причины появления

5. Дефекты корзинки с яблоками, причины появления

Домашнее задание:

1. Способы устранения возможных дефектов
2. Предложите посуду для подачи и способы оформления для пая ванильного, каши Гурьевской, бабки яблочной, корзинки с яблоками, пудинга сухарного.

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Лабораторное занятие №5. Технология приготовления сложных горячих десертов: крамбл яблочный, фондю фруктово-шоколадное, кекс овощной, снежки

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 4.2-4.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь.

Оборудование:

Индукционные плиты, взбивальная машина, пекарный шкаф/пароконвектомат.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.16/23

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм закладки сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Подготовка и обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептов):

1. Крамбл яблочный
2. Фондю фруктово-шоколадное
3. Кекс овощной
4. Снежки из шоколада

Указания к проведению работы:

1. Приготовить десерты строго соблюдая технологию приготовления.
2. Украсить готовые блюда используя трафареты

Дегустация блюда:

1. Оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.
2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на блюда по изученной теме.
2. Выписать технологические схемы приготовления крамбла яблочного, фондю фруктово-шоколадного, кекса овощного, снежков из шоколада; требования к качеству по органолептическим показателям

Контрольные вопросы:

1. Правила подготовки и обработки сырья.
2. Дефекты снежков из шоколада, причины появления.
3. Дефекты крамбла яблочного, причины появления.
4. Дефекты кекса овощного, причины появления
5. Дефекты фондю фруктово-шоколадного, причины появления

Домашнее задание:

1. Способы устранения дефектов

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.17/23

- Предложите посуду для подачи и способы оформления для крамбла яблочного, фондю фруктово-шоколадного, кекса овощного, снежков из шоколада.

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Лабораторное занятие № 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.

Цель работы:

- Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
- Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
- Закрепление теоретических знаний.
- Развитие творческих способностей.
- Отработка практических навыков приготовления, оформления холодных и горячих напитков.
- Формирование компетенций: ПК 4.2-4.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Индукционные, миксер.

Содержание и порядок выполнения работы:

- Подготовка помещения, задания.
- Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
- Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

- Получить задание.

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.18/23

2. Работа с НТД по расчету норм закладки сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Подготовка и обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
6. Бракераж готовых напитков, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептов):

1. «Напиток клюквенный»
2. «Напиток яблочный»
3. «Кофе на молоке»
4. «Какао на молоке»
5. Кофе - гляссе.

Указания к проведению работы:

Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам. Приготовить холодные и горячие напитки согласно технологии.

Дегустация блюда:

1. Прогдегустировать напитки, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.
2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 напитка (горячего и холодного) по изученным темам.
2. Выписать технологические схемы приготовления напитков «Какао с молоком», Кофе - гляссе.

Контрольные вопросы

1. Требования к сырью и способам обработки.
2. Дефекты горячих напитков, причины появления.
3. Дефекты холодных напитков, причины появления.

Домашнее задание:

1. Перечислите и охарактеризуйте способы подачи чая.
2. Перечислите и охарактеризуйте способы подачи кофе.
3. Укажите отличия в подаче чая холодного и горячего.

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.19/23

4. Укажите особенности подачи кофе по-турецки.

5. Перечислите виды посуды, используемые для подачи холодных напитков.

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.20/23

ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	Данильченко С. А., Саенко О. Е. "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. Учебник для СПО"[Электронный ресурс]: учебник / С.А.Данильченко, О.Е.Саенко. - Электрон. дан. – Москва КноРус, 2020.
	Васюкова, А. Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: Русайнс, 2021. - (Среднее проф. образование). -ЭБС КНОРУС.
	Кащенко В. Ф., Кащенко Р.В. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3.-411 с.
	Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: Русайнс, 2020. - 121 on-line.
	Технология приготовления пищи. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. И. Мошков. - Москва: Русайнс, 2021. - 79 с.
	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. - М. : КНОРУС, 2020
	Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + еПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2020
	Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с- BOOK.ru.
	Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 412 с
	Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2020.-375 с.
Дополнительные	Нормативная и законодательная литература
	1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)
	6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.21/23

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	(01.01.16)
	10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
	13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2
	21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	22. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	29. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М., 1986.-295 с.
	30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	31. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004
	32. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006
	33. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008
	34. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.22/23

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Интернет-источники	35. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	36. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	37. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	http:// tourlib.net/
	http://www.twirpx.com/
	http://st.vstu.by/
	http://www.fb2club.ru/
	http://www.internet-law.ru/
	www.consultant.ru
	https://rg.ru
	http://docs.cntd.ru/
	http://ohranatruda.ru/
	http://base.garant.ru/
	http://foodrussia.net/
	http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
	http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
	http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
Электронные образовательные ресурсы	http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html ;
	http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html ;
	http://www.eda-server.ru/gastronom/ ;
	http://www.eda-server.ru/culinary-school/
	http:// www.pitportal.ru/
Периодические издания	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	Журнал «Рыбное хозяйство»;
	Журнал «Стандарты и качество».

МО–43 02 15-ПМ.04.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.23/23

Приложение 1

БРАКЕРАЖ БЛЮД

Наименование блюد	Требования к качеству (факт.)	Замечание	Оценка (1 - 5 баллов)

Подписи членов

бракеражной комиссии