



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
А.И.Колесниченко

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ
МДК.05.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА**

Методическое пособие по выполнению самостоятельных работ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ПМ.05.МДК.05.02.СР

РАЗРАБОТЧИК	Е.С.Жукова
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А.Судьбина
ГОД РАЗРАБОТКИ	2023
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2025

МО–43 02 15-МДК.05.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.2/11

Содержание

ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ	4
Раздел 2. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	4
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ПО ТЕМЕ 2.1 " Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий", в том числе:	4
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ПО ИЗУЧЕНИЮ КОНСПЕКТОВ ЗАНЯТИЙ, ИЗУЧЕНИЮ СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ И СПЕЦИАЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	4
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 1 "Подготовка докладов на темы: «Украшения из отделочных п/ф»"	5
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ПО ТЕМЕ 2.3 "ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА ", в том числе:	6
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ПО ИЗУЧЕНИЮ КОНСПЕКТОВ ЗАНЯТИЙ, ИЗУЧЕНИЮ СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ И СПЕЦИАЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	6
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 2 "Подготовка докладов на темы: «ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОСОБЕННОСТИ КАЧЕСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»	7
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	8

МО–43 02 15-МДК.05.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.3/11

ВВЕДЕНИЕ

Согласно Типовому положению об образовательном учреждении, самостоятельная работа является одним из видов учебных занятий студентов.

Она проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, организованности;
- формирования самостоятельного мышления;
- развитие исследовательских умений.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы курсанта являются:

- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется в отдельных тетрадях. Перед ее выполнением преподаватель проводит инструктаж и знакомит студентов с порядком выполнения самостоятельной работы, критериями оценки.

Самостоятельная работа является одним из компонентов комплексной оценки по предмету.

МО–43 02 15-МДК.05.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.4/11

Перечень самостоятельных работ

№ п/п	Темы самостоятельной работы	Кол-во часов
1	Самостоятельная работа по теме 2.1: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы	1
2	Самостоятельная работа № 1 Подготовка докладов на темы: «Украшения из отделочных п/ф»	1
3	Самостоятельная работа по теме 2.3: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы	1
4	Самостоятельная работа № 2 Подготовка докладов на темы: «Процессы приготовления и особенности качества мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»	1
ИТОГО		4

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Самостоятельная работа по теме 2.1 " Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий", в том числе:

самостоятельная работа по изучению конспектов занятий, изучению содержания учебной, дополнительной и специальной литературы

Цель работы:

1. Привитие навыков работы с учебной литературой.
2. Развитие познавательных способностей.

Литература: [9, доп.14]

Работа направлена на формирование следующих элементов компетенций:
ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.

Методические рекомендации:

Изучите литературные данные по заданной теме, используя рекомендуемую литературу, конспекты занятий и интернет-источники. Обратите внимание на разнообразие отделочных полуфабрикатов: сиропы, жженки, крем, желе, суфле, помады, глазури, шоколадная крупка и др. Изучите технологию их приготовления, варианты украшений и способы их приготовления из отделочных полуфабрикатов.

Контрольные вопросы:

1. Какие виды сиропов Вы знаете, технология их приготовления?
2. Технология приготовления жженки?

МО–43 02 15-МДК.05.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.5/11

3. Технология приготовления желе?
4. Какие виды крема Вы знаете, технология их приготовления?
5. Технология приготовления помады?
6. Технология приготовления глазури?

Виды контроля:

1. Проверка письменных ответов.
2. Устный опрос по теме.

Самостоятельная работа № 1 "Подготовка докладов на темы: «Украшения из отделочных п/ф»"

Цель работы:

1. Формирование умения самостоятельного изучения отдельных вопросов.
2. Умения использовать специальную литературу.
3. Развитие самостоятельности студентов.

Литература: [9, доп.14]

Работа направлена на формирование следующих элементов компетенций:
ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить рекомендуемую литературу и интернет-источники
2. Выбрать один или несколько видов отделочных полуфабрикатов, используемых для украшения кондитерских изделий
3. Подготовить материал для доклада в объеме 2-5 страниц
4. Указать характеристику выбранного отделочного полуфабриката, виды украшений из него, технологию их приготовления, необходимое оборудование и инвентарь
5. Оформить реферат

Контрольные вопросы:

1. Что представляют собой отделочные полуфабрикаты?
2. Какие украшения можно из них сделать?
3. Какова технология приготовления украшений из отделочных полуфабрикатов?

МО–43 02 15-МДК.05.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.6/11

Виды контроля:

1. Проверка письменных ответов.
2. Устный опрос по теме.

Самостоятельная работа по теме 2.3 "Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ", в том числе:

самостоятельная работа по изучению конспектов занятий, изучению содержания учебной, дополнительной и специальной литературы

Цель работы:

1. Привитие навыков работы с учебной литературой.
2. Развитие познавательных способностей.

Литература: [9, доп.14]

Работа направлена на формирование следующих элементов компетенций:
ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.

Методические рекомендации:

Изучите литературные данные по заданной теме, используя рекомендуемую литературу, конспекты занятий и интернет-источники. Обратите внимание на технологию приготовления пресного сдобного, пряничного, вафельного, сахарного теста, песочного, бисквитного, заварного, слоеного теста, воздушного и воздушно-орехового, миндального теста. Используемые ингредиенты, их подготовку, особенности выпечки теста, требования к качеству, возможные дефекты, способы их устранения. Обратите внимание на ассортимент национальных мучных кондитерских изделий, технологию их приготовления. Используемые ингредиенты, их подготовку, особенности выпечки теста, требования к качеству.

Контрольные вопросы:

1. Технология приготовления пресного сдобного теста?
2. Технология приготовления пряничного теста?
3. Технология приготовления вафельного теста?
4. Технология приготовления сахарного теста?

МО–43 02 15-МДК.05.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.7/11

5. Требования к качеству пресного сдобного, пряничного, вафельного, сахарного теста?

6. Технология приготовления, особенности выпечки песочного, бисквитного, заварного, слоеного теста?

7. Возможные дефекты песочного, бисквитного, заварного, слоеного теста и способы их предупреждения?

8. Технология приготовления, особенности выпечки воздушного и воздушно-орехового, миндального теста?

9. Возможные дефекты воздушного и воздушно-орехового, миндального теста и способы их предупреждения?

10. Ассортимент национальных мучных кондитерских изделий в зависимости от страны?

11. Какие национальные мучные кондитерские изделия сейчас особенно известны?

Виды контроля:

1. Проверка письменных ответов.
2. Устный опрос по теме.

Самостоятельная работа № 2 "Подготовка докладов на темы: «Процессы приготовления и особенности качества мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»

Цель работы:

1. Формирование умения самостоятельного изучения отдельных вопросов.
2. Умения использовать специальную литературу.
3. Развитие самостоятельности студентов.

Литература: [9, доп.14]

Работа направлена на формирование следующих элементов компетенций:
ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить рекомендуемую литературу и интернет-источники
2. Выбрать один или несколько видов теста
3. Подготовить материал для доклада в объеме 2-5 страниц

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

МО–43 02 15-МДК.05.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.8/11

4. Указать ассортимент, технологию приготовления, особенности выпечки, требования к качеству, возможные дефекты выбранного теста и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента из него, пищевую и энергетическую ценность, варианты подачи.

5. Оформить реферат

Контрольные вопросы:

1. Что представляют собой мучные кондитерские изделия сложного ассортимента?
2. Особенности технологии приготовления?
3. Требования к качеству различных групп мучных кондитерских изделий?

Виды контроля:

1. Проверка письменных ответов.
2. Устный опрос по теме.

Список литературы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров + Приложение: Тесты : учебное пособие / А. Х. Ашряпова, С. С. Корнеева. - Москва : КноРус, 2023. - 246 on-line. - (Среднее профессиональное образование).
	2. Васюкова, А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учебник для сред. проф. образования / А. Т. Васюкова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КноРус, 2019.
	3. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс] : учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хроменков, М. Е. Чернов. - 4-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 432 on-line.
	4. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва : Альфа - М; Инфра-М, 2018. - 412 on-line : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN
	5. Костюкова, Е. И. Основы калькуляции и учета для профессии "Повар-кондитер : учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. - Москва : КноРус, 2023. - 176 on-line. - (Среднее профессиональное образование).
	6. Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева [и др.]. - Москва : КноРус, 2021. - 196 on-line. - (Среднее проф. образование)
	7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебное пособие / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 172 on-line

МО–43 02 15-МДК.05.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.9/11

Дополнительные	8. 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.
	9.Размыслович, Г. П. Кондитерское дело [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2020. - 521 on-line. -
	10.Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. - 4-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 428 on-line.
	11. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021.
	12. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование).
	13. 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, 2022. - 121 on-line
	1.Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. - Минск : РИПО, 2019. -
	2. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер. – Ростов н/Д:Феникс, 2010. – 384с
	3.Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2016.
	4.Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2018
	5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: уч/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М., 2015.-192 с.
	6.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с..
	7. Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : IV Всерос. науч. конфер. (24 мая 2017): V Междунар. Балт. мор. форум: сб. науч. трудов / Калининградский государственный технический университет (Калининград) ; ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская. - Калининград : КГТУ, 2017 . - 196 с

МО–43 02 15-МДК.05.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.10/11

	14.Размыслович, Г. П. Кондитерское дело [Электронный ресурс] : практикум / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2016
	15.Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. С. Родионова , А. А. Дерканосова , С. Н. Тефикина. - Воронеж : Воронеж. гос. ун-т инж.технологий, 2014
	16. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с.
	17. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
	18. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст] : учебное пособие для сред. проф. образования / Л. З. Шильман. - 5-е изд. - Москва : Академия, 2014.-192 с.
	19. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учебное пособие для сред. проф. образования / Л. З. Шильман. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2014.-176 с.
	Нормативная и законодательная литература
	1.ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
	2.ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
	3.ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
	4.ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
	5.ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
	6.ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
	7.ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
	8.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	9.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
	10.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
	11.ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	12.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
	13.ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания 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.
	16.ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	17.Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	18.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".
	19.Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2
	20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

МО–43 02 15-МДК.05.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.11/11

	21.СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	22.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	23.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	24.СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	25.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	26.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	27.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	28. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	29. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004
	30. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006
	31.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008
	32.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания / Под редакцией Н.М.Чебатуркина – Издательство «Хлебпродинформ», 2002. – 630 с.
	33.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
	34. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	35. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями т 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	36.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
Интернет-источники	1. http://tourlib.net/
	2. http://www.twirpx.com/
	3. http://st.vstu.by/
	4. http://www.fb2club.ru/
	5. http://www.internet-law.ru/
	6. www.consultant.ru
	7. https://rg.ru
	8. http://docs.cntd.ru/
	9. http://ohranatruda.ru/
	10. http://base.garant.ru/
	11. http://foodrussia.net/
Электронные образовательные ресурсы	1.ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	2.ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	3.ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	4.Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	5.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	1.Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	2.Журнал «Стандарты и качество».