



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

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
М.С. Агеева

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Методическое пособие по выполнению самостоятельных работ  
по специальности

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**МО – 43 02 15- ПМ.02.СР**

РАЗРАБОТЧИК	А.В.Червяковская
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А.Судьбина
ГОД РАЗРАБОТКИ	2021
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2022

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.02.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.2/14

## Содержание

Введение .....	3
Перечень самостоятельных работ .....	6
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №1 «ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ГОСТ 30389-2013 УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. КЛАССИФИКАЦИЯ И ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ» .....	7
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №2 СТУДЕНТА «ИЗУЧЕНИЕ КОНСПЕКТОВ ЗАНЯТИЙ, ПОДГОТОВКА К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ» ПО ТЕМЕ 1.3: «АДАПТАЦИЯ, РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА» .....	8
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №3(1) «ПОДГОТОВКА РЕФЕРАТОВ ПО ТЕМЕ 2.4 « ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (ПАСТ) СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА» .....	9
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИСТОЧНИКИ ЛИТЕРАТУРЫ: .....	11

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.02.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.3/14

## Введение

Методическое пособие по выполнению лабораторных работ составлено в соответствии с рабочей программой ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания». Согласно «Положению об образовательном учреждении», самостоятельная работа является одним из видов учебных занятий студентов.

Всего на самостоятельную работу по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» запланировано суммарно 6 академических часов:

- по МДК.02.01 -4 часа;
- по МДК.02.02- 2 часа.

Самостоятельная работа запланирована 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.

Выполнение самостоятельных работ способствует формированию у обучающихся:

### **знаний:**

- основные положения нормативной и технологической документацией школьного питания и лечебного питания, учитывающее требования к диетотерапии;

- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;
- требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ с сертификатами;
- классификацию, устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.

**умений:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

**профессиональных компетенций:**

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.02.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.5/14

ПК.2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;

ПК.2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК.2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК.2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.02.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.6/14

#### Перечень самостоятельных работ

№ п/п	Темы самостоятельной работы	Количество часов
1	Самостоятельная работа №1 «Ознакомление с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» по теме «Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления»	2
2	Самостоятельная работа №2 «Изучение конспектов занятий, подготовка к практическим занятиям».	2
3	Самостоятельная работа №3(1) «Подготовка рефератов по теме 2.4 « Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента»	2
	<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.02.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.7/14

**Самостоятельная работа №1 «Ознакомление с ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»**

Работа направлена на освоение компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8;

в том числе:

самостоятельная работа по изучению конспектов занятий; изучению содержания учебной, дополнительной и специальной литературы; подготовка опорных конспектов; решение задач; подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.

*Цель работы:*

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

*Литература:*

1. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д : Феникс, 2021.
2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

*Порядок выполнения работы:*

- 1.Ознакомиться с материалами главы 5 «Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности» учебника Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».
2. Ознакомиться с материалами ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»,
3. Ответить на вопросы для самоконтроля и закрепления знаний.

*Методические рекомендации:*

Настоящий стандарт устанавливает классификацию предприятий общественного питания, общие требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.02.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.8/14

Положения настоящего стандарта распространяются на предприятия общественного питания различных организационно-правовых форм.

Стандарт пригоден для целей сертификации при присвоении и подтверждении типа и класса предприятиям общественного питания.

*Контрольные вопросы:*

1. Классификация предприятий общественного питания?
2. Типы предприятий общественного питания?
3. Факторы, учитываемые при определении типа предприятия?
4. Какие предприятия относятся к классу «люкс»?

*Виды контроля:*

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

**Самостоятельная работа №2 студента «Изучение конспектов занятий, подготовка к практическим занятиям» по теме 1.3: «Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.**

Работа направлена на освоение компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

*Цель работы:*

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

*Литература:*

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».
2. 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.

*Контрольные вопросы:*

1. Для чего предназначены настоящие санитарные правила?

2. На каких предприятиях действуют эти санитарные правила?

3. Перечислите виды маркировок инвентаря горячего цеха?

*Виды контроля:*

1. Проверка письменных ответов.

2. Устный опрос по теме.

**Самостоятельная работа №3(1) «Подготовка рефератов по теме 2.4 «Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента».**

Работа направлена на освоение компетенций: ПК 2.2 - ПК 2.7

в том числе:

самостоятельная работа по изучению конспектов занятий; изучению содержания учебной, дополнительной и специальной литературы; подготовка опорных конспектов; решение задач; подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.

*Цель работы:*

1. Формирование умения самостоятельного изучения отдельных вопросов.

2. Умения использовать специальную литературу.

3. Развитие самостоятельности курсантов и умения работать в команде.

*Литература:*

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва: Дашков и К°, 2021.

2. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова. - Москва: КноРус, 2023. - 205 on-line. - (Среднее профессиональное образование).

3. Интернет-ресурсы: Консультант плюс, Гарант.

*Порядок выполнения работы:*

1. Ознакомиться с материалами глав учебника Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва: Дашков и К°, 2021.

2. Ознакомиться с материалами Интернет-ресурсов.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.02.СР	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.10/14

3. Ответить на вопросы для самоконтроля и закрепления знаний.

*Контрольные вопросы*

1. Классификация способов обработки сырья и продуктов?
2. Механические способы обработки?
3. Гидромеханические способы обработки?
4. Термические способы обработки?

*Виды контроля:*

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

**Используемые источники литературы:**

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1.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.
	2.Оборудование предприятий общ. Питания Электронный ресурс: Уч.пос. / В.Ф.Кащенко-М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021. -412с-. Znanium.com
	3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021.
	4.Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2020.
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практическое пособие / ред. А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва: Дашков и К°, 2021. - 208 on-line
	6.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Семичева Г. П. Год выпуска: 2020, 240 с
	7.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2021 .-374 с.
	8.Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва: Альфа - М; Инфра-М, 2020. - 412 on-line : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN
	9.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. -
	10. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты : учебное пособие / А. Х. Ашряпова, С. С. Корнеева. - Москва: КноРус, 2020. - 246 on-line. - (Среднее профессиональное образование).
Дополнительные	1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	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 (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.

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	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 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. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	29. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004
	30. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006
	31. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43 02 15-ПМ.02.СР

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО  
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ  
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

С.14/14

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	32. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	33. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	34. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	35. Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс]: междунар. науч. конф. (Калининград, 26 мая 2016): материалы / ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская, О. П. Чернега. - Калининград : КГТУ, 2016
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a>
	ЭБС «ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a>
	ЭБС «Академия», <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a>
	Издательство «Лань», <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <a href="https://www.biblioclub.ru">https://www.biblioclub.ru</a>
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	Журнал «Стандарты и качество».