



Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»  
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

---

Учебно-методическая документация

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ВЫПОЛНЕНИЮ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**МДК 01.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Специальность:

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Квалификация выпускника: менеджер  
(базовая подготовка)

**Разработчик:**

Хорошухин С.М., преподаватель колледжа

Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы приняты на заседании предметной (цикловой) комиссии профессионального цикла Гуманитарно-экономического колледжа,

Протокол № 1 от 01.09.15  
Председатель предметной (цикловой) комиссии  Соколова С.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Пояснительная записка.....                             | 4  |
| Тематический план и содержание учебной дисциплины..... | 6  |
| Содержание самостоятельной работы                      |    |
| Самостоятельная работа № 1 .....                       | 9  |
| Самостоятельная работа № 2 .....                       | 9  |
| Самостоятельная работа № 3 .....                       | 10 |
| Самостоятельная работа № 4 .....                       | 11 |
| Самостоятельная работа № 5 .....                       | 11 |
| Самостоятельная работа № 6 .....                       | 12 |
| Самостоятельная работа № 7 .....                       | 12 |
|                                                        |    |
| Информационное обеспечение обучения.....               | 14 |
| Лист регистрации изменений.....                        | 16 |

## Пояснительная записка

Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы являются частью учебно-методического комплекса по ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания», МДК 01.02. «Организация и технология производства продукции общественного питания», составлены в соответствии с:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
2. Рабочей программой профессионального модуля;
3. Положением о планировании и организации самостоятельной работы студентов колледжей МПК НовГУ.

Методические рекомендации включают внеаудиторную работу студентов, предусмотренную рабочей программой ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания», МДК 01.02. «Организация и технология производства продукции общественного питания», в объёме 26 часов.

Формами внеаудиторной самостоятельной работы являются:

- подготовка кратких конспектов;
- разработка технологических карт и схем;
- изучение нормативной документации;
- составление таблиц и схем.

В результате выполнения самостоятельной работы обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

**уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

**знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;

- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

Перечень профессиональных компетенций:

ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Письменная работа оценивается по пятибалльной системе.

Оценка «отлично» ставится, если: выполнены все задания без ошибок, правильно и аккуратно оформлено.

Оценка «хорошо» ставится, если: выполнено 70-100% заданий, без ошибок, правильно и аккуратно оформлено, или допущена одна-две ошибки.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если: выполнено 50-70% заданий, решение выполнено с ошибками, не аккуратно оформлено, допущено две-три ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если: выполнено менее 50% заданий, с ошибками, не аккуратно оформлено, допущено более трех ошибок.

Правильность выполнения заданий оценивает преподаватель, который высказывает замечания к работе.

Основные критерии оценки устного ответа:

- грамотность и уверенность устной речи;
- ясность и точность;
- владение дополнительной информацией по вопросу;
- умение совмещать изучаемый материал с жизнью, окружающей действительностью.

Устный ответ студента оценивается по пятибалльной системе.

Оценка «отлично» ставится, если студент:

- обстоятельно и достаточно полно излагает материал;
- может обосновать свои суждения, привести примеры;
- строит ответ последовательно;
- демонстрирует понимание изучаемого материала.

Оценка «хорошо» ставится, если студент:

- демонстрирует знание и понимание изучаемого материала, однако допускает ошибки в ответе, но самостоятельно исправляет их после замечаний преподавателя;
- не всегда может убедительно обосновать свое суждение.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент:

- демонстрирует знание основных теоретических положений изучаемого материала, но излагает материал не в полном объеме;
- не может привести необходимые примеры;
- нарушает последовательность в изложении.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент:

- демонстрирует незнание большей части изучаемого материала;
- не может привести необходимые примеры;
- излагает изучаемый материал беспорядочно и неуверенно.

**Тематический план и содержание учебной дисциплины**  
**ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания»,**  
**МДК 01.02. «Организация и технология производства продукции общественного питания»**

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем           | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)                                                                                                                                                             | Объем часов | Уровень освоения |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                                   | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3           | 4                |
| <b>Раздел 2. ПМ</b><br><b>Организация и технология производства продукции общественного питания</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>78</b>   |                  |
| <b>МДК 01.02.</b><br><b>Организация и технология производства продукции общественного питания</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                  |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Типы предприятий общественного питания</b>                                    | <b>Содержание</b><br>Введение: значение общественного питания. Характеристика рынка общественного питания. Нормативно-правовая база, регламентирующая деятельность предприятий общественного питания                                                                                               | 2           | 1,2              |
|                                                                                                     | <b>Содержание</b><br>Типы и классы предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Порядок оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания.                                                                 | 4           |                  |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Характеристика производственно-торгового процесса</b>                         | <b>Содержание</b><br>Характеристика и принципы организации производственного процесса. Структура производства на предприятиях общественного питания. Состав помещений, требования к ним. Характеристика и принципы организации торгового процесса. Типы обслуживания. Услуги, предоставляемые ПОП. | 4           | 1,2              |
| <b>Тема 2.3</b><br><b>Концепция управления персоналом</b>                                           | <b>Содержание</b><br>Организационные основы управления персоналом. Делопроизводственное обеспечение управления персоналом. Правовые основы трудового процесса. Организационная структура персонала на ПОП.                                                                                         | 4           | 1,2              |
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Технологические основы производства продукции общественного питания</b>       | <b>Содержание</b><br>Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания по виду используемого сырья, характеру потребления, термическому состоянию. Термины и определения.                                      | 4           | 1,2              |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| <b>Тема 2.5</b><br><b>Способы кулинарной обработки сырья</b>                | <b>Содержание</b><br>Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика механических, тепловых, гидромеханических, массообменных, биохимических и микробиологических способов кулинарной обработки.                                                                                                                                   | 4 | 1,2   |
| <b>Тема 2.6</b><br><b>Технология переработки плодов и овощей</b>            | <b>Содержание</b><br>Технологическая характеристика плодоовощного сырья. Требования к сырью, технология его хранения. Механическая обработка плодов и овощей. Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов, капустных овощей, луковых и плодовых овощей. Тепловая кулинарная обработка. Ассортимент блюд. Способы и режимы обработки. | 2 | 1,2,3 |
|                                                                             | <b>Практическое занятие №1</b><br>Изучение технологии и выработка плодоовощных соков.                                                                                                                                                                                                                                                          | 4 |       |
|                                                                             | <b>Практическое занятие №2</b><br>Изучение технологии и выработка яблочного джема.                                                                                                                                                                                                                                                             | 4 |       |
|                                                                             | <b>Практическое занятие №3</b><br>Изучение технологии, выработка и оценка качества картофельных чипсов.                                                                                                                                                                                                                                        | 4 |       |
| <b>Тема 2.7</b><br><b>Технология переработки мясного и рыбного сырья</b>    | <b>Содержание</b><br>Технологическая характеристика сырья. Классификация мяса и рыбы по термическому состоянию. Требования к качеству. Технология производства полуфабрикатов: ассортимент, температурная и механическая обработка сырья; дополнительное сырье. Кулинарная обработка: ассортимент блюд, термическая обработка.                 | 2 | 1,2   |
| <b>Тема 2.8</b><br><b>Технология производства мучных и крупяных изделий</b> | <b>Содержание</b><br>Требования к муке. Технология производства хлебобулочных изделий: ассортимент, технологические операции и режимы, требования к качеству. Требования к крупам. Технология блюд из различных круп: ассортимент, технологические операции и режимы приготовления, требования к качеству.                                     | 2 | 1,2,3 |
|                                                                             | <b>Практическое занятие №4</b><br>Изучение технологии и выработка мучных кондитерских изделий.                                                                                                                                                                                                                                                 | 4 |       |
| <b>Тема 2.9</b><br><b>Технология производства десертов и напитков</b>       | <b>Содержание</b><br>Классификация чая. Требования к чаю. Технология приготовления напитка. Классификация и требования к кофе. Технология приготовления. Понятие о десертах. Виды десертов. Способы их производства.                                                                                                                           | 2 | 1,2,3 |
|                                                                             | <b>Практическое занятие №5</b><br>Изучение технологии и выработка творожных десертов.                                                                                                                                                                                                                                                          | 4 |       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                        |    |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Практическое занятие №6</b><br>Технология приготовления чая и кофе. | 2  |  |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.</b><br>1. Знакомство с нормативными документами, регламентирующими деятельность ПОП<br>2. Характеристика помещений на предприятиях общественного питания<br>3. Составление схемы структуры персонала ресторана.<br>4. Подготовка к контрольной работе.<br>5. Заучивание наизусть терминов и определений.<br>6. Разработка и заполнение таблиц.<br>7. Разработка технологических схем и карт производства блюд. |                                                                        | 26 |  |
| <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b><br>1. Документы, регламентирующие деятельность ПОП.<br>2. Способы сушки сырья.<br>3. Физические, химические и биохимические изменения сырья.<br>4. Технологические схемы производства овощных блюд, мясных, рыбных блюд.<br>5. Разработка технологической карты десертов.                                                                                                                           |                                                                        |    |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

### Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания Самостоятельная работа №1.

#### Знакомство с нормативными документами, регламентирующими деятельность ПОП

**Объем времени:** 4 часа.

**Цель работы:** закрепить теоретические знания, полученные при изучении темы.

**Студент должен**

**знать:** основные документы, регламентирующие деятельность организаций общественного питания;

**уметь:** кратко конспектировать изученный материал.

#### Содержание заданий

1. Найти регламентацию деятельности общественного питания (Постановление Правительства РФ «О правилах работы предприятий общественного питания»).
2. Изучить ГОСТы регламентирующие деятельность предприятий общественного питания; СНИПы предприятий общественного питания.
3. Ознакомиться с техническими условиями изготовления продуктов общественного питания.
4. Составить краткие тезисы по итогам изученного материала.

**Требования к результатам работы:** письменная работа.

**Форма контроля:** индивидуальная.

**Критерии оценки:** см. пояснительную записку.

#### Список рекомендуемой литературы:

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2. 1078-01.
2. Постановление Правительства РФ «О правилах работы предприятий общественного питания»

### Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания Самостоятельная работа №2.

#### Характеристика помещений на предприятиях общественного питания

**Объем времени:** 6 часов.

**Цель работы:** закрепить теоретические знания, полученные при изучении темы.

**Студент должен**

**знать:** виды и назначение помещений ПОП;

**уметь:** высказывать и обосновывать свои суждения.

#### Содержание заданий

Подготовить устный ответ на вопросы:

1. Производственная инфраструктура и ее характеристика.
2. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.
3. Организация рабочих мест.
4. Организация работы овощного цеха.
5. Организация работы мясного цеха.
6. Организация работы птицеполюбового цеха.
7. Организация работы рыбного цеха.
8. Организация работы мясо-рыбного цеха.

9. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.
10. Организация работы обработки зелени.
11. Организация работы горячего цеха.
12. Организация работы холодного цеха.
13. Организация работы кулинарного цеха.
14. Организация цеха мучных изделий.
15. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
16. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
17. Организация работы раздаточных.

**Требования к результатам работы:** устный ответ.

**Форма контроля:** индивидуальная.

**Список рекомендуемой литературы:**

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: «Академия», 2012. – 336 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: «Академия». 2011. – 432 с.
3. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие.- М.: Альфа-М.: ИНФРА – М, 2011. – 416с.- (ПРОФИль). (СПО)

## **Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания**

### **Самостоятельная работа №3.**

#### **Составление схемы структуры персонала ресторана**

**Объем времени:** 6 часов.

**Цель работы:** закрепить теоретические знания, полученные при изучении темы.

**Студент должен**

**знать:** виды и назначение групп персонала ПОП;

**уметь:** графически представлять теоретический материал.

#### **Содержание заданий**

Подготовить письменно в тетради схемы структуры персонала ПОП:

1. Составление схемы структуры персонала ресторана
2. Составление схемы структуры персонала овощного цеха.
3. Составление схемы структуры персонала мясного цеха.
4. Составление схемы структуры персонала птицегольевого цеха.
5. Составление схемы структуры персонала рыбного цеха.
6. Составление схемы структуры персонала мясо-рыбного цеха.
7. Составление схемы структуры персонала цеха доработки полуфабрикатов.
8. Составление схемы структуры персонала обработки зелени.
9. Составление схемы структуры персонала горячего цеха.
10. Составление схемы структуры персонала холодного цеха.
11. Составление схемы структуры персонала кулинарного цеха.
12. Составление схемы структуры персонала мучных изделий.

**Требования к результатам работы:** письменная работа.

**Форма контроля:** индивидуальная.

**Список рекомендуемой литературы:**

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: «Академия», 2012. – 336 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: «Академия». 2011. – 432 с.

3.Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие.- М.: Альфа-М.: ИНФРА – М, 2011. – 416с.- (ПРОФИль). (СПО)

## **Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания Самостоятельная работа №4.**

### **Подготовка к контрольной работе**

**Объем времени:** 4 часа.

**Цель работы:** закрепить теоретические знания, полученные при изучении темы.

**Студент должен**

**знать:** особенности работы различных подразделений ПОП;

**уметь:** высказывать и обосновывать свои суждения.

### **Содержание заданий**

Подготовиться к контрольной работе, изучить материал по вопросам:

- 1 Особенности организации работы овощного цеха.
- 2 Особенности организации работы мясного цеха.
- 3 Особенности организации работы птицегазового цеха
- 4 Особенности организации работы рыбного цеха.
- 5 Особенности организации работы мясо-рыбного цеха.
- 6 Особенности организации работы цеха доработки полуфабрикатов.
- 7 Особенности организации работы обработки зелени.
- 8 Особенности организации работы горячего цеха.
- 9 Особенности организации работы холодного цеха.
- 10 Особенности организации работы кулинарного цеха.
- 11 Особенности организации работы цеха мучных изделий.

**Требования к результатам работы:** устный ответ.

**Форма контроля:** индивидуальная.

### **Список рекомендуемой литературы:**

- 1.Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: «Академия», 2012. – 336 с.
- 2.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.:»Академия». 2011. – 432 с.
- 3.Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие.- М.: Альфа-М.: ИНФРА – М, 2011. – 416с.- (ПРОФИль). (СПО)

## **Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания Самостоятельная работа №5.**

### **Заучивание наизусть терминов и определений**

**Объем времени:** 2 часа.

**Цель работы:** закрепить теоретические знания, полученные при изучении темы.

**Студент должен**

**знать:** основные термины и определения, используемые ГОСТом «Термины и определения общественном питании»;

**уметь:** высказывать и обосновывать свои суждения.

### **Содержание заданий**

Из ГОСТа в «Термины и определения общественном питании» выписать в рабочую тетрадь используемые определения и термины (20 шт.) и выучить их значения.

**Требования к результатам работы:** письменная работа и устный ответ.

**Форма контроля:** индивидуальная.

**Список рекомендуемой литературы:**

1. ГОСТ «Термины и определения общественном питании».

## **Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания**

### **Самостоятельная работа №6.**

**Разработка и заполнение таблиц**

**Объем времени:** 2 часа.

**Цель работы:** закрепить теоретические знания, полученные при изучении темы.

**Студент должен**

**знать:** нормы оснащения различными оборудованием ПОП;

**уметь:** конспектировать и анализировать изучаемый материал.

**Содержание заданий**

Составить и заполнить таблицу в рабочей тетради:

- 1 Нормы оснащения технологическим оборудованием ресторанов.
- 2 Нормы оснащения кафе.
- 3 Нормы оснащения ресторанов кухонным инвентарем.

**Требования к результатам работы:** письменная работа.

**Форма контроля:** индивидуальная.

**Список рекомендуемой литературы:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: «Академия». 2011. – 432 с.

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: «Академия», 2010. – 352с.

3. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие.- М.: Альфа-М.: ИНФРА – М, 2011. – 416с.- (ПРОФИль). (СПО)

## **Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания**

### **Самостоятельная работа №7.**

**Разработка технологических схем и карт производства блюд**

**Объем времени:** 4 часа.

**Цель работы:** закрепить теоретические знания, полученные при изучении материала.

**Студент должен**

**знать:** правила разработки технологических схем и карт;

**уметь:** конспектировать и анализировать изучаемый материал.

**Содержание заданий**

Разработать технологические схемы и карты производства:

- холодных закусок,
- первых блюд,
- вторых блюд,

- соусов,
- третьих блюд,
- кулинарных изделий,
- выпечных изделий,
- кондитерских изделий,
- напитков.

**Требования к результатам работы:** письменная работа.

**Форма контроля:** индивидуальная.

**Список рекомендуемой литературы:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: «Академия». 2011. – 432 с.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: «Академия», 2010. – 352с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие.- М.: Альфа-М.: ИНФРА – М, 2011. – 416с.- (ПРОФИль). (СПО)

## Информационное обеспечение обучения

### Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: «Академия», 2012. – 336 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: «Академия». 2011. – 432 с.
3. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебное пособие. – М.: «Дашков и К», 2010. – 232 с.
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания. санитария : учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: «Академия», 2010. – 352с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие.- М.: Альфа-М.: ИНФРА – М, 2011. – 416с.- (ПРОФИль). (СПО)
6. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. - М.: НОРМА, 2007 – 448 с.

### Дополнительные источники:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 09.01.96 №2-ФЗ от 17.12.99г.
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ
4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2. 1078-01.
5. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Положишникова М.А., Касторных М.С. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: МЦФЭР, 2006. – 800с
6. Доронин А.Ф., Ипатова Л.Г., Кочеткова А.А., и др. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии. / Под ред. А.А. Кочетовой. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 288с.
7. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации. – М.: Издат. Дом «Дашков и К», 2009.
8. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. – М.: Изд. Центр «Академия», 2004г.
9. Коснырева Л.М., Криштарович В.И., Поздняковский В.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов. – М.: Изд. центр «Академия», 2007.
10. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. – М.: Издательский дом «Деловая книга», 2004. – 816с.
11. Карташова Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. - М.: Деловая литература, 2004. – 319 с.
12. Коробкина З.В. Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. - М.: Колоса, 2003. – 350 с.
13. Касторных М.С., Кузьмина Ю.С., Пугнова Ю.С. и др. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. – М.: Изд.центр «Академия», 2003.
14. Ковэн С., Янг Л. Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам. 202 вопроса и ответа. / Ковэн С., Янг Л.; пер. с англ. К.т.н. В.Е. Ашкинази. – СПб.: Профессия, 2006. – 238с., ил.
15. Медведев Г.М. Технология макаронных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2006 – 312с
16. Николаева М.А. Товарная экспертиза. - М.: Издательский дом «Деловая литература», 2006.
17. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. – СПб.: Гиорд, 2005.
18. Олейникова А.Я. и др. Практикум по технологии кондитерских изделий / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, Т.Н. Мирошникова. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 480с.: ил.
19. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2006. – 389с.
20. Польшанина Г.В. Аналитический контроль производства водок и ликероводочных изделий. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 464с.
21. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник - Новосибирск, НГУ, 2005. – 522

22. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и акаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) / Л.П. Пащенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова и др. – М.: КолосС, 2006, - 215с.
23. Пучкова Л.И. и др. Технология хлеба. / Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева – СПб.: ГИОРД, 2005. – 559с
24. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. – М.: Академия, 2005.
25. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
26. Справочник по товароведению продовольственных товаров. / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; - М.: Колос, 2003.
27. Скурихина И.М., Тутельяна В.А.. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
28. Татарченко И.И. Технология субтропических и пищевкусковых продуктов: Учебное пособие для студентов высш. учеб. заведений / И.И. Татарченко, И.Г. Мохначев, Г.И. Касьянов. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 384с.
29. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров. – СПб.: Питер, 2005.
30. Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности (лабораторный практикум) / Л.В. Антипова, Н.Н. Бездьярин, С.А. Титов и др. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 200с.: ил.
31. Хлебников В.И., Жебелева И.А., Криштафович В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>», 2006
32. Химический состав пищевых продуктов / Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Кн. 1, 2. - М.: ВО Агропромиздат, 2004.
33. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов: справочник Мак Канса и Уиддоусона. – СПб.: Профессия, 2006. – 416с.
34. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания. – М. ДеЛи принт, 2008. – 280с.
35. Стандарты на продовольственные товары.
36. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Положишникова М.А., Касторных М.С. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: МЦФЭР, 2006. – 800с
37. Дубровин И.А. Экономика и организация пищевых производств: Учебное пособие. – М.: «Дашков и К», 2011. – 228 с.

**Перечень методических рекомендаций, разработанных преподавателем:**

1. Методические рекомендации по практическим занятиям;
2. Методические рекомендации по оценке качества подготовки обучающихся.

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

| Но-<br>мер<br>изме-<br>нения | Номер листа      |                  |        |          | Всего лис-<br>тов в доку-<br>менте | ФИО и подпись<br>ответственного<br>за внесение из-<br>менения | Дата<br>внесе-<br>ния<br>изме-<br>нения | Дата вве-<br>дения<br>измене-<br>ния |
|------------------------------|------------------|------------------|--------|----------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|
|                              | изменен-<br>ного | замененно-<br>го | нового | изъятого |                                    |                                                               |                                         |                                      |
|                              |                  |                  |        |          |                                    |                                                               |                                         |                                      |
|                              |                  |                  |        |          |                                    |                                                               |                                         |                                      |
|                              |                  |                  |        |          |                                    |                                                               |                                         |                                      |
|                              |                  |                  |        |          |                                    |                                                               |                                         |                                      |
|                              |                  |                  |        |          |                                    |                                                               |                                         |                                      |
|                              |                  |                  |        |          |                                    |                                                               |                                         |                                      |
|                              |                  |                  |        |          |                                    |                                                               |                                         |                                      |