




**Министерство образования Красноярского края  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»**

<b>Рекомендовано:</b> Методическим объединением общепрофессионального, профессионального циклов   /Т.А.Громыко/  « 10 » 06 20 20 г.	<b>Согласовано:</b> Организация (предприятие) <u>ИП «Баравва Е.П.»</u>  Руководитель:   « » 20 20 г.	<b>Утверждаю:</b> Директор КТБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»  Для документов /Л.В. Данилович/  « 25 » 06 20 20 г.
---	--	---

## РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

### ОП.11 Технология приготовления блюд национальной кухни

*Наименование дисциплины*

### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*Код, название специальности*

Разработчик программы: Громыко Татьяна Анатольевна

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность.

Рабочая программа разработана на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. N 1565, зарегистрированный в Минюсте России от 20.12.2016г. N 44828.

Ирша 2020 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

## 1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

## 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- Определять качество органолептическим способом годность необходимого сырья;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд региональной, национальной кухни нашей страны; – обрабатывать различными методами сырье для приготовления блюд региональной, национальной кухни нашей страны;
- подбирать ассортимент блюд с учетом особенностей региональной, национальной кухни, традиций; – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд; – технологию обработки различных видов сырья;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд региональной, национальной кухни нашей страны; – правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд региональной, национальной кухни нашей страны, температуру подачи; – особенности национальной, региональной кухни народов нашей страны в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиям TO WSR/WSI ;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- производить первичную обработку, нарезку и формовку различных видов сырья для приготовления блюд региональной, национальной кухни нашей страны; - готовить и оформлять основные и простые блюда региональной, национальной кухни нашей страны в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиям TO WSR/WSI.

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности и (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

	<p>профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	Использование	Определять	Содержание

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

		(специальности)	Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья,	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов..

		продуктов. Распознавать недоброкачественны е продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.	Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>42</b>
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>42</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные работы	10
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4	
Тема 1. Американская кухня	Содержание учебного материала		50(12)	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Общие сведения об американской кухне. Классификация блюд.	1,2	5	
	2. Холодные закуски.	1,2		
	3. Горячие закуски. Супы.	1,2		
	4. Напитки. Десерты.	1,2		
	5. Контроль качества.	1,2		
	Тематика лабораторных работ		1	
	1.Приготовление блюд американской кухни. Проведение бракеража. Способы подачи. Приготовление блюда «Гамбо», «Вальдорфский салат», «Лаймовый пирог».			
Тема 2. Болгарская кухня	Содержание учебного материала		5	
	1. Общие сведения о болгарской кухне. Классификация блюд.	1,2		
	2. Холодные закуски.	1,2		
	3. Горячие закуски. Супы	1,2		
	4. Напитки. Десерты.	1,2		
	5. Контроль качества.	1,2		
	Тематика лабораторных работ		1	
	1. Приготовление блюд болгарской кухни. Проведение бракеража. Способы подачи. Приготовление блюда «Таратор классический», «Шопский салат», «Баница болгарская».			
Тема 3. Бразильская кухня	Содержание учебного материала		4	
	1. Общие сведения о бразильской кухне. Классификация блюд.	1,2		
	2. Холодные закуски. Горячие закуски. Супы.	1,2		
	3. Напитки. Десерты.	1,2		
	4. Контроль качества.	1,2		
	Тематика лабораторных работ		2	
	1. Приготовление блюд бразильской кухни. Проведение бракеража. Способы подачи. Приготовление блюда «Паве».			
	2. Приготовление блюда «Бригадейрос»,			
Тема 4. Бурятская кухня	Содержание учебного материала		3	
	1. Общие сведения о бурятской кухне. Классификация блюд.	1,2		

	2. Холодные закуски. Горячие закуски. Супы.	1,2	
	3. Напитки. Десерты. Контроль качества.	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>1</b>
	1. Приготовление блюд бурятской кухни. Проведение бракеража. Способы подачи Приготовление блюда «Саламат», «Буузы».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1
	Выполнение мини проекта по теме: «Чудо - Молочная страна!»		
<b>Тема 5. Индийская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3
	1. Общие сведения о индийской кухне. Классификация блюд.	1,2	
	2. Холодные закуски. Горячие закуски. Супы.	1,2	
	3. Напитки. Десерты. Контроль качества.	1,2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>1</b>
	1. Приготовление блюд индийской кухни. Проведение бракеража. Способы подачи Приготовление напитка «Чай латте со специями», «Балушахи», «Чapati» (индийские лепешки).		
<b>Тема 6. Итальянская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3
	1. Общие сведения о итальянской кухне. Классификация блюд.	1,2	
	2. Холодные закуски. Горячие закуски. Супы.	1,2	
	3. Напитки. Десерты. Контроль качества.	1,2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>1</b>
	1. Приготовление блюд итальянской кухни. Проведение бракеража. Способы подачи Приготовление блюда «Лазанья классическая с мясом», «Помидоры по-итальянски».		
<b>Тема 7. Немецкая кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3
	1. Общие сведения о немецкой кухне. Классификация блюд.	1,2	
	2. Холодные закуски. Горячие закуски. Супы.	1,2	
	3. Напитки. Десерты. Контроль качества.	1,2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>1</b>
	1. Приготовление блюд немецкой кухни. Проведение бракеража. Способы подачи Приготовление блюда «Картофельные клецки», «Венские вафли», «Берлинские маффины».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1
<b>Тема 8. Татарская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1. Общие сведения о татарской кухне. Классификация блюд.	1,2	
	2. Холодные закуски. Горячие закуски. Супы.	1,2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>1</b>
	1. Приготовление блюд татарской кухни. Проведение бракеража. Способы подачи. Приготовление блюда «Баурсак воздушный», «Кыстыбый с картошкой», «Салма в бульоне».		

Тема 9. Японская кухня	Содержание учебного материала		4	
	1. Общие сведения о японской кухне. Классификация блюд.	1,2		
	2. Холодные закуски. Горячие закуски.	1,2		
	3. Супы.	1,2		
	4. Напитки. Десерты. Контроль качества блюд	1,2		
	Тематика лабораторных работ		1	
	1. Приготовление блюд японской кухни. Проведение бракеража. Способы подачи Приготовление блюда «Омлет по-японски», «Темпура», «Суши-роллы в ассортименте».			
	Консультации		2	
	Дифференцированный зачет		1	
	ИТОГО:		42	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов:  
Технического оснащения и организации рабочего места; Учебной кухни ресторана: -доска учебная;

- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
  - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др **Технические средства обучения**: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна ;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- плита вок;
- гриль электрический;
- гриль – саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочий стол;
- весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- половник;
- пинцет;
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- сковорода для вок;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:*

весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты,

инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240с.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

<http://docs.cntd.ru/document/420304275>

**Электронные издания:**

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.- Режим доступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm>
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. - Режим доступа: <https://docplan.ru/Index/56/56009.htm>
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III,10с.- Режим доступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm>
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - Режим доступа: <https://docplan.ru/Index/56/56023.htm>
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm>
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ.

2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11с.-Режимдоступа:  
<https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm>

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. - Режим доступа:

<https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. - Режим доступа:

<http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>

13. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

14.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа:

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

15.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа:

<https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=57390>

16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/>

17.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>

18.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

19. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
20. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

**Дополнительные источники:**

21. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа:

<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626>

22. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с
23. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с