Утверждаю

Руководитель центра дополнительного образования, профессор

_____ Н.М. Белецкая

Учебно-методическое обеспечение дисциплин
программы повышения квалификации
«***Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях»***

дисциплина «***Характеристика предприятия общественного питания»***

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Пособие / Е.Б. Мрыхина. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015. – 176 с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум - Магистр М., 2015. - 558 с.
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 380 с.
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т.Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230055&sr=1
5. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с.
6. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко - : Троицкий мост СПб., 2012. - 205 с.
7. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: уче. Пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с.
8. ГОСТ 30602 Общественное питание. Термины и определения
9. ГОСТ Р 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Дисциплина ***«Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания»***

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Пособие / Е.Б. Мрыхина. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015. – 176 с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум - Магистр М., 2015. - 558 с.
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 380 с.
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т.

Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230055&sr=1

5. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с.

6. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко - : Троицкий мост СПб., 2012. - 205 с.

7. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: уче. Пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: мгистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с.

8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

9. ГОСТ Р 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

12. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемиологических профилактических мероприятий».

Дисциплина ***«Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания»***

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

2. ГОСТ Р 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

3. Оборудование предприятий общественного питания.Тепловое оборудование : учеб. / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян ; ред. М. П. Могильный- М. : ДеЛи плюс, 2016 - 262с.

4. М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В.П. Кирпичников .Оборудование предприятий общественного питания. : учеб. для вузов - М.: Академия, 2013., - 416 с.

5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учеб. для СПО и высш. образования / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов 2-е изд., перераб. и доп.- М. : Форум, 2015 - 480с.

6. Оборудование предприятий общественного питания: механическое оборудование: учеб.-практ. пособие для студентов направления подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / Н. А. Ковальченко-Белгород : Изд-во БУКЭП, 2014 - 127 с.

7. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Б. Мрыхина. - М. : Форум-Инфра-М, 2015. - 176 с.

8. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учеб. для СПО и высш. образования / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов 2-е изд., перераб. и доп.- М. : Форум, 2015 - 480с.

9. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Б. Мрыхина- М. : Форум-Инфра-М, 2015 - 176с.

10. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. N 1515

Дисциплина «***Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства***»

1. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. А. Доценко. - 4-е изд., стер. - СПб. : Гиорд, 2013. - 832 с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум - Магистр М., 2015. - 558 с.
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 380 с.
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т.Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230055&sr=1
5. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - Москва: Логос, 2014. - 152 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book_red&id=438480&sr=1.
6. Технология разработки стандартов и нормативных документов : учебное пособие / В.В. Колтунов, И.А. Кузнецова, Ю.П. Попов. — Москва : КноРус, 2013. — 207с. https://www.book.ru/book/917678
7. Могильный, М. П. Справочник работника общественного питания [Текст] / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, А. М. Могильный. - 2-е изд. Испр., перераб. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 656 с.
8. Могильный, М. П. Организация питания в образовательных учреждениях (характеристика, рекомендации, перспективы) [Текст] : [науч.-практ. рек.] / М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 384 с.
9. Могильный , М. П. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие / М. П. Могильный , Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 431 с.
10. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. N 1515
11. ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения"(в актуальной редакции)
12. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования"
13. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования"
14. ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу"
15. ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания"
16. ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию"

Дисциплина «***Технология приготовления блюд***»

1. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 431 с.
2. Технология продукции общественного питания : учеб. для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; ред. А. Т. Васюкова - М. : Дашков и К, 2016 - 496с.
3. Технология продукции общественного питания : учеб. для бакалавров / ред. А. С. Ратушный- М. : Дашков и К, 2016 - 336с.
4. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М,

2016. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1016432

5. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book&id=426461

6. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой ; Ассоциация кулинаров России ГО ВПО , Московский гос. ун-т пищевых производств , АНО ВПО ЦС РФ "Российский ун-т кооп." ; Ассоциация кулинаров России ГО ВПО, Московский гос. ун-т пищевых производств, АНО ВПО ЦС РФ "Российский ун-т кооп."2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 816 с.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях : сб. технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна - : ДеЛи принт М., 2012. - 584 с.

8. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для вузов / под ред. Л.П. Липатовой - : Форум М., 2012. - 383 с.

9. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М. : Логос, 2014. - 152 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book&id=438480

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2015. - 208 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book_red&id=421513&sr=1

11. Технология продуктов питания для детей : лабораторный практикум / Х. Дусаева ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский Государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2013. - 117 с. https://biblioclub.ru/index.php? page=book_red&id=259173&sr=1

12. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учеб. для СПО / И. П. Самородова 2-е изд., стер.- М. : Академия, 2015 - 192с.

13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учеб. для СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова 3- е изд., стер.-

14. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

15. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

16. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

17. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»

18. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

Дисциплина ***«Контроль качества выпускаемой продукции»***

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон РФ от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (действующая редакция)

2. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М. : Логос, 2014. - 152 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book&id=438480

3. Технология продукции общественного питания : учеб. и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова;Российский экономический ун-т им. Г.В. Плеханова- М. : Юрайт, 2016 - 415с.
4. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для вузов / под ред. Л.П. Липатовой - : Форум М., 2012. - 383 с.
5. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для вузов /Дунец Е.Г., Тимова М.Ю., Куликов И.А.. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 192 с
6. Санитария и гигиена питания. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарное законодательство Российской Федерации [Текст] : учеб.-метод. пособие по проведению лекций, семинарских и практических занятий / П. Н. Безбородов. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2016. - 63 с
7. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко. -Новосибирск : НГТУ, 2012. - Ч. 1. - 183 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=228765&sr=1
8. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. -Москва : Логос, 2014. - 152 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book_red&id=438480&sr=1.
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
10. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

Дисциплина «***Организация обслуживания на предприятиях общественного питания***»

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Пособие / Е.Б. Мрыхина. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015. – 176 с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум - Магистр М., 2015. - 558 с.
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 380 с.
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т.Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230055&sr=1
5. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с.
6. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко - : Троицкий мост СПб., 2012. - 205 с.
7. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: уче. Пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: мгистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с.
8. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
9. ГОСТ Р 30389 – 2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
10. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
11. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. N 1515

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и товароведения,
доцент В.Е. Понамарева