

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

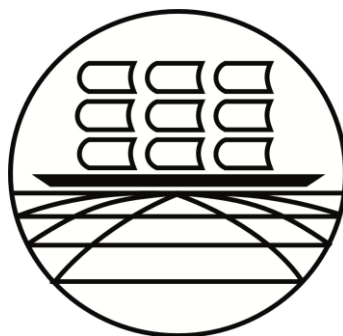
УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»



И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

учебной дисциплины ОП.11 Исследование сырья и технологий зарубежных стран  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019

**Рассмотрено и одобрено на заседании****Разработано**

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства от 22 апреля 2014г №384 и рабочей программы по УД «Химия»

Председатель МК

Обносов В.А.

Протокол от 29 мая 2019 г.

.

Автор (составитель): Несвященко С.С., преподаватель «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент): Волченко В.И., к.т.н., доцент кафедры ТПП ФГБОУ ВО «МГТУ»







## Содержание

1. Введение .....	6
2. Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся.....	10
3. Порядок выполнения самостоятельной работы обучающихся.....	12

## Введение

**1.1 Методические указания по самостоятельной работе обучающихся по учебной дисциплине «Основы аналитической химии»** разработаны в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г №384.

### 1.2 Цели и задачи самостоятельной работы

В основе самостоятельной работы обучающихся по дисциплине лежат принципы самостоятельности, развивающе-творческой направленности, целевого планирования, личностно-деятельностного подхода.

Основные цели самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Химия»:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности мышления, ответственности и организованности;
- формирование способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- разрешение противоречий между трансляцией знаний и их усвоением во взаимосвязи теории и практики;
- развитие исследовательских умений.

Для достижения указанных целей, закрепления и систематизации изученного учебного материала, формирования и развития умений, навыков и компетенций, качественного овладения знаниями обучающиеся на основе тематического плана видов самостоятельной работы решают следующие задачи:

- изучают рекомендуемые источники;
- повторяют и изучают основные понятия теории дисциплины;
- отвечают на контрольные вопросы;
- решают задачи для закрепления теоретического материала;
- развивают навык написания конспектов на заданную тему;
- составляют понятийный словарь учебного занятия;
- работают с памятками, ОСК;
- развивают навык написания обучающих и проверочных самостоятельных работ, тестовых заданий и пр.

### 1.3 Требования к результатам освоения:

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

- У1 – использовать стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовой продукции
- У2 – проводить анализ продукции с использованием нормативной документации на методы анализа.
- У3 – проводить анализ с использованием органолептических, физических, физико-химических методов исследований.
- У4 – анализировать результаты исследований сырья и готовой продукции.
- У5 – приготовить блюда национальных кухонь из разных стран.

- У6 – применять специфичные технологические приемы, характерные для разных стран;
- У7 – работать с нормативными документами и оформлять меню разных национальных кухонь для иностранных туристов;
- У8 – выполнять различные виды сервировки и владеть приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов;

**знать:**

- 31 – особенности подготовки материалов к исследованию;
- 32 – основные органолептические методы анализа;
- 33 – требования к подготовке дегустаторов;
- 34 – методы объемного и весового анализа;
- 35 – основные традиции в питании населения отдельных регионов мира;
- 36 – особенности питания иностранных туристов;
- 37 – характеристику посуды, столового белья, особенности составления меню, виды и правила сервировки стола;
- 38 – порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживанию иностранных граждан.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1)

Компетенции, формируемые дисциплиной Исследование сырья и технологий зарубежных стран.

Таблица 1

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Требования к знаниям, умениям, практическому опыту</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1 – У8. 31 – 38.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1 – У8. 31 – 38.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1 – У8. 31 – 38.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У1, У6 – У8. 35 – 38
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1, У6 – У8. 35 – 38



ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1 – У8. 31 – 38.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1 – У8. 31 – 38.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1 – У8. 31 – 38.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1 – У8. 31 – 38.
ДПК 1.1	Организовывать закупку и контролировать качество продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	У5, У6. 32, 35 – 37.
ДПК 1.2	Контролировать основные органолептические, физические, физико-химические методы исследований, основную документацию на методы анализа.	У1 – У4 31 – 34.
ДПК 2.1	Разрабатывать ассортимент и технологию приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни.	У5, У6. 35, 36.
ДПК 2.2	Разрабатывать различные меню для иностранных туристов	У7. 37.
ДПК 2.3	Организовывать выполнение различных видов сервировки с учетом национальных особенностей туристов.	У7, У8. 37, 38.
ДПК 2.4	Организовывать подачу блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов.	У7, У8. 37, 38.
ДПК 2.5	Контролировать качество приготовления блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов.	У1 – У6. 31 – 37.

## 2. Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся

### 2.2. Тематический план по учебной дисциплине Исследование сырья и технологий зарубежных стран по очной форме обучения

Таблица 3

Коды компетенций/компетентностей	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка, ч	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося		Консультации
			Всего	в том числе				Всего	в том числе индивидуальный проект	
				лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовая работа (проект)			
ОК 1 – 9, ПК 5.2, 6.5.	<b>Раздел 1 Методы исследования свойств сырья.</b>	<b>49</b>	<b>30</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
	Тема 1.1. Введение. Предмет и задачи дисциплины, ключевые понятия. Классификация методов исследования.	6	4	2	2	-	-	2	-	-
	Тема 1.2. Функции и задачи производственной лаборатории. Отбор проб и подготовка проб к анализу.	6	4	2	2	-	-	2	-	-
	Тема 1.3. Органолептические методы исследования.	6	4	2	-	2	-	2	-	-
	Тема 1.4. Методы исследования химического состава.	21	12	6	2	4	-	5	-	4
	Тема 1.5. Обзор методов определения показателей безопасности пищевой продукции.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 1.6. Физические и физико-химические	6	4	4	-	-	-	2	-	-

методы исследования.										
<b>ОК 1 – 9, ПК 5.1, 6.1 – 6.4.</b>	<b>Раздел 2 Кухни народов мира</b>	<b>50</b>	<b>36</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	-	-	<b>12</b>	-	<b>2</b>
	Тема 2.1. Введение. Финская национальная кухня.	2	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.2. Норвежская национальная кухня.	4	4	2	2	-	-	-	-	-
	Тема 2.3. Немецкая национальная кухня.	2	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.4. Английская национальная кухня.	2	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.5. Французская национальная кухня.	6	4	2	2	-	-	-	-	-
	Тема 2.6. Итальянская национальная кухня.	6	4	2	2	-	-	-	-	-
	Тема 2.7. Русская национальная кухня.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.8. Датская национальная кухня.	2	2	2	-	-	-	-	-	-
	Тема 2.9. Польская национальная кухня.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.10. Болгарская национальная кухня.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.11. Восточная кухня.	4	4	2	2	-	-	-	-	-
	Тема 2.12. Кухни арабских стран.	6	4	2	2	-	-	-	-	-
	Урок контроля знаний (диф. зачет)	4	2	0	-	-	-	-	-	2
Всего:		99	66	44	16	6	-	27	-	6

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)

## Порядок выполнения самостоятельной работы обучающихся

### Раздел 1. Методы исследования свойств сырья

#### Самостоятельная работа

**Тема 1.** Изучение классификации химических и физико-химических методов исследования. Социологические методы исследования.

Химические методы: титриметрические и гравиметрические. Виды титрования. Физико-химические методы: оптические, электрохимические и хроматографические. Использование социологических методов.

**Рекомендуемая литература:** [1], [2], [3], [4], [7], [9], [13]

**Форма контроля – оценка** за устный опрос по теме.

#### Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите наиболее распространённые индикаторы кислотно-основного титрования.
2. Чем турбидиметрические методы отличаются от нефелометрических?
3. Какие методы анализов можно отнести к оптическим?
4. В чем заключается сущность хроматографических методов анализа?
5. Когда следует применять социологический метод? С какой из других групп эвристических методов он может быть совмещён?

#### Самостоятельная работа

**Тема 2.** Требования к лабораторным помещениям для различных лабораторий. Методы отбора проб от индивидуальных видов продукции. Методы подготовки проб твердообразных продуктов к анализу.

Требования к лабораторным помещениям, оборудованию. Порядок аттестации и аккредитация лаборатории. Понятия: выборка, общий, средний, лабораторный образец. Порядок отбора проб сыпучих и жидких продуктов. Порядок отбора проб консервов. Подготовка проб продукта к исследованиям.

**Рекомендуемая литература:** [2], [3], [4], [7], [10], [13], [15]

**Форма контроля – оценка** за устный опрос по теме.

#### Вопросы для самоконтроля:

1. Перечислите основные функции производственной лаборатории.
2. Какие требования предъявляются к аналитическим лабораториям, к оборудованию и средствам измерений аналитической лаборатории?
3. С какой целью проводится аттестация аналитической лаборатории?  
Как осуществляется подготовка средней пробы из партии мороженого мяса?
4. В чем заключается порядок отбора проб для лабораторных анализов из партии сыпучих веществ?
5. Порядок отбора консервов из партии для лабораторных исследований.
6. В чем заключается подготовка средней пробы для лабораторных испытаний?

### Самостоятельная работа

**Тема 4.** Порядок проведения дегустаций отдельных групп продукции. Описательный метод; метод сравнения с НД.

Порядок проведения производственных дегустаций. Требования к проведению дегустации. Описательный метод: достоинства и недостатки, целесообразность применения. Метод сравнения с НД: область применения.

**Рекомендуемая литература:** [1], [2], [3], [4], [6], [7], [13]

**Форма контроля – оценка** за устный опрос по теме.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Какие требования предъявляются к помещениям, где проводятся дегустации?
2. В каком случае следует применять описательный метод?

### Самостоятельная работа

**Тема 5.** Метод определения фракционного (группового) состава липидов. Безэкстракционные методы определения содержания липидов

Выделение жира для определения фракционного состава. Определение группового состава липидов. Понятие о безэкстракционных методах. Методы определения общей и активной кислотности, буферности, солености.

**Рекомендуемая литература:** [1], [2], [3], [4], [7], [9], [12], [13]

**Форма контроля – оценка** за устный опрос по теме.

**Вопросы для самоконтроля**

1. Необходимо определить показатели качества жира творога. Каким методом можно выделить липиды из продукта?
2. Какие растворители используют для определения фракционного состава?
3. Что такое коэффициент распределения?

### Самостоятельная работа

**Тема 6.** Методы определения аминного азота. Методы определения водорастворимых белков и полипептидов

Методы определения аминного азота: метод формольного титрования, титрования в спиртовом растворе, нингидриновый метод, газометрический метод, медный метод. Методы определения водорастворимых белков и полипептидов: биуретовый метод, метод Лоури.

**Рекомендуемая литература:** [1], [2], [3], [7], [9], [13]

**Форма контроля – оценка** за устный опрос по теме.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Напишите реакцию формальдегида с аминокислотой (например, с аланином).
2. Охарактеризуйте полученное вещество с точки зрения его кислотно-основных свойств.
3. Какая группа атомов должна присутствовать у вещества, вступающего в биуретовую реакцию?

## Самостоятельная работа

**Тема 7.** Методы исследования углеводов. Определение редуцирующих сахаров феррицианидным и йодометрическим методом.

Экспрессный метод определения общего сахара. Определение редуцирующих сахаров феррицианидным и йодометрическим методом.

**Рекомендуемая литература:** [14], [16]

**Форма контроля – оценка** за устный опрос по теме.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Что такое редуцирующие вещества?
2. С какой целью необходимо проводить гидролиз сахарозы?
3. Расскажите о сути феррицианидного метода.
4. Расскажите о сути йодометрического метода.

## Раздел 2 Кухни народов мира

### Самостоятельная работа

**Тема 1.** Составление меню для туристов из Финляндии. Описать сервировку стола, технологию приготовления национальных блюд.

Основные факторы, определяющие особенности финской кухни. Краткая характеристика продуктов питания и основных кулинарных приемов, используемых в Финляндии. Особенности питания. Широкое использование рыбы и нерыбных продуктов моря в сыром, малосоленом, вяленом, копченом и маринованном виде. Широкое использование мяса оленины, дикорастущих ягод. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд финской кухни.

**Рекомендуемая литература:** [23], [24], [25], [27]

**Форма контроля – оценка** за устный опрос по теме.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Технология приготовления блюда «Салат из лососины».
2. Расскажите про особенности сервировки стола для туристов из Финляндии.
3. Какой объем супа должен быть для туристов из европейских стран?
4. Меню какого завтрака желательно предлагать туристам из Скандинавских стран?

### Самостоятельная работа

**Тема 2.** Составление меню для туристов из Германии. Описать сервировку стола, технологию приготовления национальных блюд.

Основные факторы, определяющие особенности немецкой кухни. Краткая характеристика продуктов питания и основных кулинарных приемов, используемых в Германии. Особенности питания. Широкое использование в немецкой кухне сосисок, сарделек, колбас,

копченостей, мяса в натуральном виде и для приготовления блюд. Приготовление пищи умеренно острой. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд немецкой кухни.

**Рекомендуемая литература:** [23], [24], [25], [27]

**Форма контроля – оценка** за устный опрос по теме.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Вспомните технологию приготовления блюда «Консоме по-германски»
2. Какие супы чрезвычайно популярны?
3. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления блюд из рыбы?
4. Какому мясу немцы отдают предпочтение?
5. Какой немецкий напиток считается национальным?
6. Назовите любимые сладкие блюда в Германии.

### **Самостоятельная работа**

**Тема 3.** Составление меню для туристов из Англии. Описать сервировку стола, технологию приготовления национальных блюд.

Основные факторы, определяющие особенности английской кухни. Краткая характеристика продуктов питания и основных кулинарных приемов, используемых в Англии. Режим питания. Широкое применение мяса, малое потребление хлеба. Приготовление различных пудингов и традиционных праздничных блюд. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд английской кухни.

**Рекомендуемая литература:** [23], [24], [25], [27]

**Форма контроля – оценка** за устный опрос по теме.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Назовите традиционный английский завтрак и особенности сервировки стола.
2. Какому способу тепловой обработки мяса отдают предпочтение англичане?
3. Из каких продуктов готовят пудинги в Англии?
4. Назовите любимый горячий напиток англичан.
5. Режим питания англичан.
6. Какие супы предпочитают англичане?
7. Технология приготовления блюда «Поридж»

### **Самостоятельная работа**

**Тема 4.** Составление меню русской кухни. Описать сервировку стола, технологию приготовления национальных блюд.

Основные факторы, определяющие особенности русской кухни. Краткая характеристика продуктов питания и основных кулинарных приемов, используемых в России. Режим питания. Широкое применение круп, овощей, грибов, молока и молочных продуктов. Особенности приготовления и подачи супов, вторых горячих блюд, большое потребление хлеба.

**Рекомендуемая литература:** [17], [20], [23], [24], [26], [27]

**Форма контроля – оценка** за устный опрос по теме.

### **Вопросы для самопроверки:**

1. Какие супы готовили в старину в России?
2. Какие крепкие напитки готовили в старину?
3. Из какого сырья готовили сладкие блюда в старину?
4. Назовите использование репы в русской кухне.
5. Перечислите закуски русского стола.
6. Какие изделия из теста называют «исконно русскими»?
7. Какая тепловая обработка чаще всего применяется для приготовления национальных блюд?
8. Технология приготовления блюда «Солянка рыбная на сковороде».
9. Технология приготовления блюда «Каша гурьевская».
10. Опишите особенности сервировки стола.

### **Самостоятельная работа**

**Тема 5.** Составление меню для туристов из Польши. Описать сервировку стола, технологию приготовления национальных блюд.

Основные факторы, определяющие особенности польской кухни. Краткая характеристика продуктов питания и основных кулинарных приемов, применяемых в Польше. Особенности питания. Для польской кухни характерен широкий ассортимент первых блюд: борщи, рассольники, свекольники, солянки, супы-пюре, бульоны. Поляки любят блюда из субпродуктов – фляки. Приготовление пищи «с кислинкой». Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд польской кухни.

**Рекомендуемая литература:** [18], [21], [23], [24], [25], [27]

**Форма контроля – оценка** за устный опрос по теме.

### **Вопросы для самопроверки:**

1. Какие супы готовят в Польше? Каковы особенности подачи первых блюд?
2. Опишите традиционный ужин для польской кухни.
3. Какие гарниры наиболее распространены в польской кухне?
4. Какие холодные закуски характерны для польской кухни?
5. Какие горячие напитки предпочитают туристы из Польши?
6. Технология приготовления блюда «Щи по-польски».
7. Технология приготовления блюда «Бигос польский».

### **Самостоятельная работа**

**Тема 6.** Составление меню для туристов из Болгарии. Описать сервировку стола, технологию приготовления национальных блюд.

Основные факторы, определяющие особенности болгарской кухни. Краткая характеристика продуктов питания и основных кулинарных приемов, используемых в Болгарии. Особенности питания. Преобладание острого вкуса и аромата в большинстве блюд и соусов. Болгары в питании широко используют йогурт. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд болгарской кухни.



**Рекомендуемая литература:** [18], [21], [23], [24], [25], [27]

**Форма контроля – оценка** за устный опрос по теме.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Какие способы тепловой обработки наиболее популярны в Болгарии?
2. Назовите наиболее распространенные холодные закуски.
3. Какие виды мяса предпочтительны в болгарской кухне?
4. Какие овощи используют для приготовления блюд в болгарской кухне?
5. Назовите традиционные блюда болгарской кухни.
6. Технология блюда «Яхня из баклажанов (баранина, тушеная с баклажанами)».
7. Технология блюда «Чорба из стручковой фасоли».

### **Список литературы.**

#### **Раздел 1 Методы исследования свойств сырья.**

Основная:

1. Базарнова Ю.Г. Методы исследования сырья и готовой продукции: Учеб.-метод. пособие. СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2013. – 76 с.
2. Волченко В.И., Николаенко О.А., Шокина Ю.В. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлениям «Продукты питания животного происхождения», «Технология производства и организация общественного питания», «Товароведение», «Биотехнология» . – Мурманск : Изд-во МГТУ, 2016. – 102 с.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01
4. Кузьмина С.С. Методы исследования свойств сырья и готовой продукции. Часть 1 : Учебное пособие / С.С. Кузьмина, А.С. Захарова; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. - Барнаул, Изд-во АлтГТУ, 2008. – 103 с.
5. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов//Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: Брандес медицина, 1998. – 340 с.
6. Сафронова Т. М. Справочник дегустатора рыбной продукции. - М., ВНИРО, 1998. - 244 с.
7. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" Официальный сайт Комиссии таможенного союза [www.tsouz.ru](http://www.tsouz.ru), 15.12.2011
8. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Х46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.

Дополнительная:

9. Антипова Л. В. Исследование мяса и мясопродуктов// Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А.Рогов. – М.:Колос, 2001. – 376 с.

10. Гельфанд С.Ю. Справочник работников лаборатории консервного завода. - М.: Агропромиздат, 1990. - 176 с.
11. Дмитриченко М. И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / М. И. Дмитриченко, Т. В. Пилипенко. – СПб. : Питер, 2004. – 352 с.
12. Журавская Н. К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов / Н. К. Журавская, Б. Е. Гутник, Н. Л. Гутник. - М.:Колос, 1999. – 176 с.
13. Крусъ Г. Н. Методы исследования молока и молочных продуктов / Г. Н. Крусъ, А. М. Шалдыгина, З. В. Волокитина (Под общ. редакцией А. М. Шалдыгиной). – М.: КолосС, 2002. – 368 с.
14. Лурье И. С. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве / И. С. Лурье, А. И. Шаров. – М.:Колос, 2001. – 352 с.
15. Правила отбора, упаковки и доставки проб при контроле и мониторинге безопасности пищевых продуктов и кормов. Мурманская облветлаборатория. Источник:[http://www.murvetlab.ru/img/all/1\\_Pravila\\_otbora\\_pack\\_train\\_prob\\_dis\\_.pdf](http://www.murvetlab.ru/img/all/1_Pravila_otbora_pack_train_prob_dis_.pdf)
16. Скуратовская О. Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. 1. Хлебобулочные изделия. 2-е изд., доп. и перераб. / О. Д. Скуратовская – М.:ДеЛи принт, 2002. – 102 с.

## **Раздел 2 Кухни народов мира.**

### Основная:

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К, 2013. - 210 с.;
18. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия, 2014
19. Егошкин В.Е. Кухни народов арабского Магриба. – М.: Агропромиздат, 1989. – 383 с.
20. Ковалев В.М., Могильный Н.И. Русская кухня. Традиции и обычаи. –М.: сов.Россия, 1990.-254с.
21. Кухня народов мира: учебное пособие / сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова. – Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2016
22. Мари-Пьер-Муар Классическая французская кухня.-М.: Крон Пресс 1974 г.
23. Михайлов В.С. Кулинария для всех.-М.: АСТ.- 1996 г.
24. Новоженев Ю.М. Кухня народов мира.-М: 1993 г.
25. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. – Минск: ООО Новое знание, 2002. – 798 с.
26. Харрис В. Классическая итальянская кухня. – М.:Крон Пресс, 1996 г.

### Дополнительная:

27. Беспалова В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум: учебное пособие по дисциплине «Кухни народов мира» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / В.В. Беспалова. – Мурманск : Изд-во МГТУ, 2017. – 96 с.
28. Устеменова С.В. Китайская кухня у вас дома. –М.: «Рипол классик», 2003. -191 с.
29. Тележникова Т.Н. Восточная кухня.- Донецк: «Сталкер», 2004 – 319 с.
30. Илья Лазерсон. Европейская кухня.- Москва-Санкт-Петербург, 2002.-200 с.