Учебно-методическое обеспечение дисциплин
учебного плана основной образовательной программы - программы профессионального обучения
по профессии рабочего «Повар»

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров»

Основная

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. для сред. проф. образования. – М: Издательский центр «Академия», 2012. – 336с.
2. Тимофеева, В. А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учеб. для сред. проф. образования / В. А. Тимофеева. - 11-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 479 с. :

Дополнительная:

1. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие для сред. проф. образования / Н. В. Коник. - М. : Альфа-М : Инфра-М, 2011. - 416 с.

Интернет ресурсы:

1. *http://www.knigafund.ru/products/191?spo=true*Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой Дашков и К • 2014 год •- 930 с.
2. *http://www.knigafund.ru/products/191?page=2&spo=true*Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум Березина В.В.Дашков и К • 2015 г. •- 200 с.

Дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Основная :

1. Мартинчик А. Н., Королев А. А., Несвижский Ю. В Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. для сред. проф. образования.- М. Академия, 2012. – 350 с.
2. Лутошкина, Г. Г. Основы физиологии питания [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования / Г. Г. Лутошкина. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 64 с. : табл. - (Непрерывное профессиональное образование. Повар, кондитер).

Дополнительная:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М. : Форум, 2012. - 240 с. :
2. Удалова, Л. П. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве [Текст] : метод. указ. для самостоятельной работы студентов СПО направления подгот. "Технология продукции общественного питания" / Л. П. Удалова. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2014

Дисциплина «Основы калькуляции и учета»

Основная:

1. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2010. - 496 с. : табл. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание).
2. Бухгалтерский учет в общественном питании / Г. А. Николаева, Т. С. Сергеева - А-Приор М., 2012. - 256 с.

Дополнительная:

1. Бухгалтерский учет в общественном питании : сб. заданий для практ. занятий и самостоятельной работы для студентов направления подгот. 260800.68 "Технология продуктов и организация общественного питания" / С. Н. Новосельцева, Л. И. Шумская - : БУКЭП Белгород, 2011. - 90 с.
2. Бухгалтерский учет в общественном питании: сборник заданий для практических занятий и самостоятельной работы студентов направления подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания

Интернет ресурсы:

3. Бухгалтерский учет. Учебно-практическое пособие / Е.С. Соколова, О.В. Соколов. - М.: Издательский центр ЕАОИ, 2011. http://www.book.ru/book/905461
4. Бухгалтерский учет. Учебник для бакалавров / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров, Л.А. Мельникова. - М.: Проспект, 2014. http://www.book.ru/book/915504

Дисциплина «Организация производства на предприятиях общественного питания»

Основная

1. Усов, В.В. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для СПО / В. В. Усов . - 12-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 432 с.
2. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для сред. проф. образования / Л. А. Радченко. - 12-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 373 с.
3. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. А. Радченко. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 319 с.
4.

Дополнительная

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.: ил.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Пособие / Е.Б. Мрыхина. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015. – 176 с.: ил. – (профессиональное образование).
3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для сред. проф. образования / Н. Д. Торопова. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 412 с.

Интернет ресурсы

1.http://restoranoved.ru

Дисциплина «Технология продукции общественного питания»

Основная:

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.-метод. пособие для сред. проф. образования / В. И. Богушева. - 3-е изд., стер. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).
2. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд [Текст] : учеб. пособие для СПО / С. Н. Козлова, Е. Ю. Фединишина. - 6-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 192 с. : рис., табл. - (Профессиональное образование. Общественное питание
3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М. :

Академия, 2010. - 496 с. : табл. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание).

4. Производственное обучение профессии "Повар" [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова. - 8-е изд., стер. - М. : Академия, 2014 - ., Ч. 4 : Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания из дрожжевого теста. - 126 с. : рис., табл..

5. Производственное обучение профессии "Повар" [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. - 8-е изд., стер. - М. : Академия, 2014 - ., Ч. 1 : Механическая кулинарная обработка продуктов. - 110 с. : рис., табл..

6. Производственное обучение профессии "Повар" [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2014 - ., Ч. 2 : Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. - 157 с. : рис., табл.

7. Производственное обучение профессии "Повар" [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова. - 8-е изд., стер. - М. : Академия, 2014 - ., Ч. 3 : Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. - 110 с. : рис., табл.

Дополнительная:

1. Введение в технологии продуктов питания [Text] : учеб. пособие / И. С. Витол [et al.] ; под ред. А. П. Нечаева . - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 712 с. : табл. - (в пер.)

2. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / Н. В. Чуканова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2015 - ., Ч. 1. - 48 с. : рис., табл.

3. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / Н. В. Чуканова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2015 - ., Ч. 2. - 64 с. : рис., табл.

4. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / Н. В. Чуканова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2015 - ., Ч. 3. - 48 с. : рис., табл.

5. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / Н. В. Чуканова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2015 - ., Ч. 4. - 48 с. : рис., табл.

6. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : учеб. для СПО / Т. А. Качурина. - М. : Академия, 2013. - 158 с. : рис., цв.ил. - (в пер.)

7. Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Текст] : учеб. пособие для СПО / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. - М. : Академия, 2014. - 64 с. : рис., табл. - (Непрерывное профессиональное образование. Повар. Базовый уровень)..

8. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 271 с.: табл., ил.

9. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания [Текст] : учеб. пособие для СПО / В.А. Домарецкий. - М. : Форум, 2008. - 395 с.

10. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.-метод. пособие для сред. проф. образования / В. И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов-н/Д : Феникс, 2010. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания»

Основная:

1. Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование [Текст] : учеб. пособие для сред. проф. образования / под общ. ред. Т.Л. Колупаевой. - М. : Форум : Инфра-М, 2015. - 272 с.
2. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. М.: Форум : Инфра-М, 2012.
3. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания. М. : Альфа-М : Инфра-М, 2011.

Дополнительная:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - М. : Академия, 2013. - 416 с. :
2. Ковальченко, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: Механическое оборудование [Текст] : учеб.-практ. пособие для студентов спец. 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" / Н. А. Ковальченко. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2015. - 84 с. :
3. Ковальченко, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: тепловое оборудование [Текст] : учеб.-практ. пособие для студентов спец. 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" / Н. А. Ковальченко, Ю.Ю. Гулевская. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2017. - 114 с

Интернет ресурсы:

1. *http://www.food-service.ru/catalog*
2. *http://www.knigafund.ru/products/191?spo=true* Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Дашков и К • 2014 год • 520 страниц

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