Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Общепрофессиональный цикл дисциплин

№ п/п	Наименование дисциплины	Автор, название учебника	Местонахождение
1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания санитария и гигиена. – М.: Кнорус	электронная библиотека BOOK.ru
		Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	электронное учебное издание
2	Физиология питания	Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания санитария и гигиена. – М.: Кнорус	электронная библиотека BOOK.ru
3	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Володина М.В., Сопачёва Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья. – М.: Академия	книжный фонд
4	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. – М.: Академия	книжный фонд
		Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. – М.: Академия	книжный фонд
		Основы информационных технологий	электронное учебное издание
5	Метрология и стандартизация	Качурина Т.А. Метрология, стандартизация. – М.: Академия	книжный фонд
6	Правовые основы профессиональной деятельности	Хабибулин А.Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. – М.: Инфра-М	книжный фонд
		Гуреев М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. – М.: Кнорус	электронная библиотека BOOK.ru
		Правовое обеспечение профессиональной деятельности	электронное учебное издание

7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. – М.: Академия	книжный фонд
8	Охрана труда	Прокопенко Л.В. Охрана труда. – М.: Кнорус	электронная библиотека BOOK.ru
9	Безопасность жизнедеятельности	Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности. – М.: Кнорус	книжный фонд, электронная библиотека BOOK.ru

Профессиональные модули

№ п/п	Наименование дисциплины	Автор, название учебника	Местонахождение
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: Кнорус	электронная библиотека BOOK.ru
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. – М.: Кнорус	электронная библиотека BOOK.ru

ПМ.03	**Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции. – М.: Кнорус	электронная библиотека BOOK.ru
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – М.: Кнорус	электронная библиотека BOOK.ru
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. – М.: Кнорус	электронная библиотека BOOK.ru
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. – М.: Академия	книжный фонд
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**		
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар (Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и	Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Ч.1. – М.: Академия	книжный фонд
		Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Ч.2. – М.: Академия	книжный фонд

	приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса)	Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Ч.3. – М.: Академия	книжный фонд
		Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Ч.4. – М.: Академия	книжный фонд
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер (Технологические процессы приготовления кондитерской продукции массового спроса и ее отпуска)	Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер». Ч.1. – М.: Академия	книжный фонд
		Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер». Ч.2. – М.: Академия	книжный фонд