Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина Иностранный язык в профессиональной деятельности

Основные источники

) 1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2020.

2) Голубев А. П., Бессонова Е. И., Смирнова И. Б. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2020

Электронные издания

1. Латина, С. В. Английский язык для строителей (B1–B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Латина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 174 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15174-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491038 (дата обращения: 20.02.2022).

2. Английский язык для академических целей. English for Academic Purposes : учебное пособие для вузов / Т. А. Барановская, А. В. Захарова, Т. Б. Поспелова, Ю. А. Суворова ; под редакцией Т. А. Барановской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13839-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489787 (дата обращения: 19.02.2022).

3.Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова [и др.] ; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455142 (дата обращения: 20.02.2022).

4. Чикилева, Л. С. Английский язык в бизнес-информатике. English for Business Informatics (B1-B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Чикилева, Е. Л. Авдеева, Л. С. Есина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14043-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467535 (дата обращения: 20.02.2022).

Дополнительные источники

Интернет-ресурсы

Обучающие материалы

www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видо-речевых умений и навыков.

www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm

www.handoutsonline.com

www.enlish-to-go.com (for teachers and students)

www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)

www.icons.org.uk

Дисциплина Техническое оснащение и организация рабочего места

Основные печатные/электронные издания

1. 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]. http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. 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].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.
01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. 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://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Жабина С. Б, Бурдюгова О. М., Колесова А. В.; Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании; учебник для студ. учреждений сред.проф.образования, 2-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2018.
3. Лутошкина Г. Г., Анюхина Ж. С.; Техническое оснащение организаций питания; учебник для студ. учреждений сред.проф.образования, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2018.

Дисциплина Рисование и лепка

Основные печатные издания

1. Иванова И.Н. «Рисование и лепка» М.: Академия, 2018 г.
2. Иванова И. Н.; Рисование и лепка; учебник для студ. учреждений сред.проф.образования, 4-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2018.

Дисциплина Деловая культура

Основные источники:

1. Алехина И.И.Имидж и этикет делового человека. М.: «ОЛМА – ПРЕСС Образование», 2008.
2. Безюлева Г.В., Чиркова М.А. Развитие коммуникативных качеств учащихся. – М.: «Просвещение», 2008.
3. Бекетовова Е.Е. Тайны общения: Сборник ситуативных задач-тестов по психологии делового общения. – М.: Издательский дом «Дрофа», 2009.
4. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. Учебник для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
5. Шеламова Г.М.Этикет делового общения. Учебник для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
6. Шеламова Г. М.; Деловая культура взаимодействия; учебное пособие, Москва, Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1. Алексеев, А.П. Аргументация. Познание. Общение. – М.: Изд-во Моск. ун-та, 2005 .

2. Аксенов, Д.В. Гений общения / Д.В. Аксенов, В.А. Борисова. – М. : Академический Проект : Трикста, 2004 . – (Психологические технологии) (Популярная психология)
3. Аминов, И.И. Пришел, увидел, убедил!: межличностное познание – М. : ИКЦ "Академкнига", 2009: фот. – (Психология день за днем).
4. Андреев, В.И. Деловая риторика: Практический курс делового общения и ораторского мастерства М.: Ред. "Народное образование", 2005 .
5. Гречко, П.К. Различия: от терпимости к культуре толерантности : учеб. Пособие. – М. : Изд-во Рос. ун-та дружбы народов, 2006 .
6. Громова, Н.М. Деловое общение. – М.: Экономистъ, 2008 .
7. Ершов, А.А. Взгляд психолога на активность человека. – М.: Луч, 2006 .
8. Знаков, В.В. Понимание в мышлении, общении, человеческом бытии. – М.: Изд-во "Ин-т психологии РАН", 2007 .
9. Крижанская, Ю.С. Грамматика общения.– М.: Смысл; М. : Академический проект [СПб.], 2009 . – (Психол. культура)
10. Ларионов, И.К. Невербальное мышление: (От мышления словами к мышлению смысловыми идентификациями). – М.: Изд. Дом "Дашков и К", 2007.
11. Поваляева, М.А. Невербальные средства общения. – Ростов н/Д : Феникс [Ростов н/Д], 2004
12. Станкин, М.И. Психологические способы установления контактов между людьми : учеб. Пособие. – М.Воронеж : Изд-во Моск. психол.-социал. ин-та, 2006 . – (Б-ка психолога)
13. Филатова, Е.С. Супружество в системе соционики: наука общения, понимания и согласия. – М.: Доброе слово : Черная белка, 2007.
14. Янкина, Н.В. Введение в теорию и практику межкультурной коммуникации : [учеб. пособие] – Оренбург : [б.и.], 2006 .: ил.
15. Франк, Сергей Предпринимательство без границ: деловое общение, переговоры, презентации: пер. с нем. – М.: Олимп-Бизнес, 2008 .

Электронные ресурсы

1.Аверина Е.В. Этика делового общения. Видеокурс. 18 уроков по 45 минут.

2. Информационно-справочные материалы «Товароведение» [Электронный ресурс], Форма доступа: http://znaytovar.ru

3. Информационно-справочные материалы «Товароведение непродовольственных товаров» [Электронный ресурс]. Форма доступа: http://www.comodity.ru

Дисциплина Основы предпринимательской деятельности

Основные источники:

1. Основы предпринимательства, курс лекций: учебное пособие/ Н.В. Матвеев – Иркутск, 2014;
2. Полевая М.В., Третьякова А.Н. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе: учебник.- М. Издательский центр Академия, 2021
3. Петрова Г.В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности, учебник.- М. Издательский центр Академия, 2019
4. Предпринимательство в сфере сервиса: учебник\ Крутик А.Б., Решетова М.В. М.: Академия, 2014. – 160с
5. Череданова Л.Н., Основы экономики и предпринимательства.- М "Академия", 2016
6. Филиппова О.И. Основы экономики и предпринимательства: Рабочая тетрадь.- М "Академия", 2016

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации. Новая редакция. М.: Айрис-Пресс, 2012.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Части первая, вторая, третья и четвертая. М.:КноРус, 2013 г.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации. М.:КноРус,2013
4. Федеральный закон от 24.07.2007 N 209-ФЗ (ред. от 28.12.2013) "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2014).
5. Федеральный Закон от 14 июня 1995 года N 88-ФЗ "О государственной поддержке малого предпринимательства в Российской Федерации"

Интернет – ресурсы:

1. http://www.cfin.ru - интернет-проект «Корпоративный менеджмент», направленный на сбор и предоставление справочной, методической и аналитической информации, относящейся к управлению компаниями, инвестициям, финансам и оценке
2. http://www.kommersant.ru - сайт издательского дома «Коммерсант»
3. http://www.expert.ru – сайт журнала «Эксперт»
4. http://www.devbusiness.ru – сайт Развитие бизнеса. Ру (материалы по основным вопросам ведения бизнеса)
5. http://www.rbc.ru - сайт РосБизнесКонсалтингДоля
6. http://www.biznes-molodost.biz База знаний сайта «Бизнес-Молодость»

Дисциплина Введение в профессию

1. Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала: Учебные материалы.- Самара: ЦПО, 2011.
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: Учеб.пособие для сред. проф. образования. – М: ИЦ «Академия», 2009.

Дисциплина Охрана труда

1.Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - 2-е изд.стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 160с.
2.Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования - 2-е изд.стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160с.

Дисциплина Основы финансовой грамотности

Основные источники:

1. Брехова Ю. В., Алмосов А. П., Завьялов Д. Ю. Финансовая грамотность; методические рекомендации для учителя, 10-11 классы общеобразоват.орг., Москва, ВАКО, 2018 - 232с. (Учимся разумному финансовому поведению)
2. Брехова Ю. В., Алмосов А. П., Завьялов Д. Ю. Финансовая грамотность; материалы для учащихся, 10-11 классы общеобразоват.орг., Москва, ВАКО, 2018 - 344с. (Учимся разумному финансовому поведению)
3. Брехова Ю. В., Алмосов А. П., Завьялов Д. Ю.;Финансовая грамотность; учебная программа, 10-11 классы общеобразоват.орг., Москва, ВАКО, 2018 - 48с. (Учимся разумному финансовому поведению)
4. Брехова Ю. В., Алмосов А. П., Завьялов Д. Ю. Финансовая грамотность; рабочая тетрадь, 10-11 классы общеобразоват.орг., Москва, ВАКО, 2018 - 96с. (Учимся разумному финансовому поведению)
5. Брехова Ю. В., Алмосов А. П., Завьялов Д. Ю. Финансовая грамотность; материалы для родителей, 10-11 классы общеобразоват.орг., Москва, ВАКО, 2018 - 104с. (Учимся разумному финансовому поведению)
6. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся.Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400 с.
7. Фрицлер, А.В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А.В. Фрицлер, Е.А.Тарханова. — Москва: Изда- тельство Юрайт,2021— 154 с.
3.Финансовая грамотность: учебник / Ю. Р. Туманян, О. А. Ищенко-

Падукова, А. Н. Козлов [и др]; Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону; Таганрог:Из- дательство Южного федерального университета, 2020. - 212 с.

Дисциплина Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1. Иванова Н.В. Налоги и налогообложение. – С-П.: Изд-во Питер, 2010 г. – 5 шт
2. Соколова С.В. Основы экономики. – М.: Академия. 2010 г. – 15 шт
3. Череданова Л.П. Основы экономики и предпринимательства – М.: Академия, 2003г.
4. Соколова С.В. Основы экономики. Рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2003 г. – 15 шт.
5. Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости»
6. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Экономика» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://economics.wideworld.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Административно-управленческий портал» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.aup.ru/books/m170/6_2.htm, свободный. – Заглавие с экрана.
3. http:// www.Economi.gov.ru, http:// bibliotekar.Ru

http://www.coe.ru- Информационный офис Совета Европы в России.

Дисциплина Эффективное поведение на рынке труда

Основные печатные издания:

1. Иванова Н.В. Налоги и налогообложение. – С-П.: Изд-во Питер, 2010 г.
2. Соколова С.В. Основы экономики. – М.: Академия. 2010 г. – 15 шт
3. Череданова Л.П. Основы экономики и предпринимательства – М.: Академия, 2003 г.

4. Соколова С.В. Основы экономики. Рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2003 г. – 15 шт.

1. Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости»
2. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

Основные электронные издания:

4. Информационно-справочные материалы «Экономика» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://economics.wideworld.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Административно-управленческий портал» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.aup.ru/books/m170/6_2.htm, свободный. – Заглавие с экрана.
6. http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. Ru

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного пи-тания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. обра-зования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное посо-бие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для уча-щихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образова-ния / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышлен-ности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Акаде-мия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

25. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред. проф. образования в четырёх частях, часть 1, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2018.
26. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф.образования в четырёх частях, часть 2, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2018.
27. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф.образования в четырёх частях, часть 3, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2017.
28. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф.образования в четырёх частях, часть 4, 3-е издание, стереотипное, Москва,

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
7. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф.образования в четырёх частях, часть 1, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2018.
8. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф.образования в четырёх частях, часть 2, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2018.
9. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф.образования в четырёх частях, часть 3, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2017.

10. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф.образования в четырёх частях, часть 4, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2017.

ПМ03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд.- М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
23. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф.образования в четырёх частях, часть 1, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2018.
24. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф.образования в четырёх частях, часть 2, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2018.
25. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф.образования в четырёх

частях, часть 3, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2017.
26. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф.образования в четырёх частях, часть 4, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2017.

Электронные издания:

1. 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].
2. 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].
3. 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.
4. 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: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. 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
6. 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
7. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Основные источники:

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2.Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
3.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
4.Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
5.Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
6.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
7. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф.образования в четырёх частях, часть 1, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2018.
8. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф.образования в четырёх частях, часть 2, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2018.
9. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф.образования в четырёх частях, часть 3, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2017.
10. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»; рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф.образования в четырёх частях, часть 4, 3-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2017.

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
2.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
3. Ермилова С. В.; Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; учебник для студ. учреждений сред.проф.образования, 2-е издание, стереотипное, Москва, Издательский центр «Академия», 2018.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
5. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.