|  |  |
| --- | --- |
| 43. | **Технология продукции общественного питания, технолог** |
| 13 | Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании | 1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Академия, 2004.2. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. ВУЗ М.:Академия,2005.3.Мартинчик А.Н. Микробиология. Физиология питания, санитария М.: ИЦ Академия 20144.Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена М. Академия 2017 | ++ |  |
|  | Физиология питания | 1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Академия, 2004.2. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. ВУЗ М.:Академия,2005.3.Мартинчик А.Н. Микробиология. Физиология питания, санитария М.: ИЦ Академия 2014,2017 | + |  |
|  | Организация хранения и контроль запасов сырья | 1.Косолапова Н.В. Товароведение молочных, мясных. рыбных товаров и пищевых концентратов М.: Академия20112.Никифорова Н.С Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2-хт. Т1 М.: Академия20083.Матюина З.П. Товароведение пищевых продуктов М.: ИЦ Академия 20144.Никифорова Н.С Товароведение и организация торговли продовольственными товарами М.: ИЦ Академия 20105.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: ИЦ Академия 20026.Технология и организация производства хлебобулочных изделий М.: ИЦ Академия 20087 Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров М.:Академия 2018 |  ++  |  |
|  | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности.- М.: Издательский центр «Академия», 2006, 2012,2015.2.Гохберг Г.С.Информационные технологии.- М.: Издательский центр «Академия», 20123.Оганесян В.О. Курилова А.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности М.: Академия 2018. | ++ |  |
|  | Метрология, стандартизация | 1. Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии и сертификации. ВУЗ, М.: Юрайт, 2001, 2004..2. Гагарина Л.Г. Основы метрологии, стандартизации и сертификации.М.: ИНФРА-М, 2005.3.Хрусталев Метрология. стандартизация и сертификация. Практикум М.: Академия, 20104.Шишмарев В.Ю. Метрология, стандартизация, сертификация и техническое регулирование М.: Академия, 2013 |  |  |
|  | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | 1. Серебряков В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании. СПО М.: Академия, 2004.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности М.: Академия 2017
 | + |  |
|  | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 1.Чечевицина Л.Н. Экономика организации СПО.- М.: Ростов на /д.:Феникс,2013.2.Котерова Н.П. Экономика организации.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.3.Гомола А.М. Экономика для профессий и спкциальностей экономического профиля М.: Издательский центр «Академия», 2012.4. Драчева Е.Л. Менеджмент. М.: Академия, 2006,2010.5. Драчева Е.Л. Менеджмент. Практикум М.: Академия, 20106.Косьмин А.Д.Менеджмент М.: Академия20117.Барышев А.Ф. Маркетинг. М.: Академия, 2013.8.Жабина С.Б. и др. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании М.: Академия 2017 | ++ |  |
|  | Охрана труда | Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании М.: Академия, 2006 Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания М.: Академия 2017 | + |  |
|  | Безопасность деятельности | 1. Арустамов Э. А. Безопасность жизнедеятельности. СПО М.: Академия, 2005.2. Сапронов Ю.Г.Безопасность жизнедеятельности. СПО. М.: Академия, 2006 |  |  |
|  | Психология и этика профессиональной деятельности | 1. Деловой этикет: учеб. пособие для СУЗ /В.В.Усов. М.:Академия, 2007.2. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. М.: Академия, 2005.3. Психология и этика делового общения. Под.ред. В.Н.Лаврененко М.: ЮНИТИ, 2000.4. Шеламова Г.М. Психология общения М.: Академия 2018  | + |  |
|  | Бухгалтерский учет в общественном питании | 1. Николаева.Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. М.: Приор-издат, 2004. |  |  |
|  |  | **Профессиональные модули** |  |  |
|  | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 1.Т.А.Качурина Кулинария М.: Академия 20112.Качурина Т.А.Контрольные материалы по профессии «Повар» М.: Академия 20113.Семиряжко Т.Г.Кулинария. Контрольные материалы М.: Академия 20104.Дубровская Н.И.Кулинария. лабораторный практикум. М.: Академия20115.Шатун Л.Г.Кулинария М.: Академия 2012 |  |  |
|  | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 1.Т.А.Качурина Кулинария М.: Академия 20112.Качурина Т.А.Контрольные материалы по профессии «Повар» М.: Академия 20113.Семиряжко Т.Г.Кулинария. Контрольные материалы М.: Академия 20104.Дубровская Н.И.Кулинария. лабораторный практикум. М.: Академия20115.Шатун Л.Г.Кулинария М.: Академия 2012 |  |  |
|  | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 1.Т.А.Качурина Кулинария М.: Академия 20112.Качурина Т.А.Контрольные материалы по профессии «Повар» М.: Академия 20113.Семиряжко Т.Г.Кулинария. Контрольные материалы М.: Академия 20104.Дубровская Н.И.Кулинария. лабораторный практикум. М.: Академия20115.Шатун Л.Г.Кулинария М.: Академия 2012 |  |  |
|  | Технология приготовления сложной хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 1.Л.С.Кузнецова Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Академия 20112.Л.С.Кузнецова Технология и организация производства кондитерских изделий М.: Академия 20113.Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» М.: Академия 20114.Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы М.: Академия 20105.Дубровская Н.И. Кулинария. лабораторный практикум. М.: Академия20116.Шатун Л.Г. Кулинария М.: Академия 20127.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.4Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. М.: Академия 20138.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента М.: Академия 2018  | + |  |
|  | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 1.Качурина Т.А .Контрольные материалы по профессии «Повар» М.: Академия 20112.Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольн 3.Дубровская Н.И. Кулинария. лабораторный практикум. М.: Академия2011ые материалы М.: Академия 20104.Шатун Л.Г. Кулинария М.: Академия 20125.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.4Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. М.: Академия 2013 |  |  |
| 27 | Организация обслуживания | 1. Усов В.В Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия, 2002.2. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. СПО. Р/Д.: Феникс, 2004. |  |  |

Обеспечение образовательного процесса информационно – образовательными ресурсами

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Основные сведения об электронно – библиотечной системе | Краткая характеристика |
| 1. | Наличие цифровых(электронных )библиотек, профессиональных баз данных, информационных справочно – поисковых систем и других электронных ресурсов1.Асфондьярова И.В. Шевченко К.В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров 2018г.2.Бобренева И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов 2019г.3.Технология продукции общественного питания 2016г. | В процессе обучения используются следующие образовательные электронные ресурсы: -Единое окно доступа к каталогу образовательных интернет – ресурсов (электронная учебно – методическая библиотека для общего профессионального пользования)-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов;-Федеральный центр информационно – образовательных ресурсов (модульные мультимедиа системы, объединяющие электронные учебные модули трех типов: информационные, практические и контрольные) |
| 2. | Наличие доступа к сети Интернет (в том числе количество оборудованных мест) | В библиотеке техникума оборудовано 5 рабочих мест, в лаборатории программного управления станками с ЧТУ – 13 рабочих мест, в кабинете информатики 11 рабочих мест для доступа обучающихся к сети Интернет. |