Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»

ПРИНЯТО
Решением педсовета
Протокол № 11 от 30.06.2020 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»
_____М.Н. Пономарёва

Образовательная программа среднего профессионального образования

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация - техник - технолог

нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

по заочной форме обучения – 4 года 10 мес.

2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общие положения**
1.1. Нормативно-правовые основы разработки 1111ССЗ
1.2. Срок получения СПО по ППССЗ
1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ППССЗ

2. **Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ**
2. 1. Область и объекты профессиональной деятельности
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника
2.4. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
3. 1. Учебный план
3.2. Календарный учебный график
3.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей
3.4. Программы учебной и производственной практик

4. **Требования к условиям реализации ППССЗ**
4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов
4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе
4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся
4.4. Ресурсное обеспечение реализации ППССЗ
4.4.1. Кадровое обеспечение
4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
4.4.3. Материально-техническое обеспечение

5. **Характеристика социокультурной среды образовательной организации**

6. **Оценка результатов освоения ППССЗ**
6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников
6.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Приложения (рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебный план, календарный график и другие материалы)

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральные законы Российской Федерации: «Об образовании» (от 10 июля 1992 года №3266-1);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464).

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384; нормативные и методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО».

- Устав ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации;
- Положение о практике обучающихся;
- Положение о формировании фонда оценочных средств.

1.2. Срок получения СПО по ППССЗ

Срок освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	**Наименование квалификации базовой подготовки**	**Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования**
на базе среднего (полного) общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Сроки получения СПО по 1И1ССЗ базовой и углубленной подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для обучающихся по очно-заочной и заочной формам обучения: на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;
на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;
б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ППССЗ

Переход к компетентностей модели предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения:

- Ведущие специалисты работодателей привлекаются в качестве внештатных экспертов программ государственной итоговой аттестации и

промежуточной аттестации, для согласования фондов оценочных средств промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации.

- Представители работодателей привлекаются в качестве внешних экспертов при проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям.
- С представителями работодателей согласовывается программа государственной итоговой аттестации.
- Представители работодателей включаются в состав Г осударственной экзаменационной комиссии.
- По согласованию с работодателями формируется вариативная часть. Представители работодателей возглавляют аттестационную комиссию при проведении экзаменов квалификационных по профессиональным модулям.
- Работодатели предоставляют производственную базу для организации и проведения всех видов практик, дают характеристики студентам после прохождения практики.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

-Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

-Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

-Организация работы структурного подразделения.

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

3. Требования к результатам освоения образовательной программы

3.1. Общие компетенции

техник - технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя: включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Профессиональные компетенции

Техник - технолог должен обладать профессиональными компетенциями (по базовой подготовке), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и

сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3. 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

2.4. Специальные требования

Не предусмотрены.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график соответствует положениям ФГОС и содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности семестров, промежуточных аттестаций, практик, каникулярного времени (Приложение № 3).

Календарный учебный график составляется по всем курсам обучения и утверждается директором техникума сроком на один учебный год. Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации, каникул студентов.

Таблица «Календарный учебный график» отражает объемы часов на освоение циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей,

междисциплинарных курсов, практик в соответствии с рабочим планом.

Для УД и МДК указываются часы обязательной учебной нагрузки и самостоятельной работы студентов как в расчете на каждую учебную неделю, так и на весь семестр. Для всех видов практик указываются часы обязательной учебной нагрузки. Производственная практика проводится концентрированно.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет: - на 1,2,3 курсе - 36 академических часов в неделю; Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы:

- самостоятельная работа студентов - 18 часов в неделю.

3.2. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их
- составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и произв одственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и произв одственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики 4 недели по специальности;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.
- 1П1ССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

Наименование учебных циклов	Количество часов по учебным циклам в соответствии с образовательной программой (учебный план)
Общеобразовательный цикл	2106
Общие гуманитарные и социально-	630
экономические дисциплины	

Математические и общие естественнонаучные дисциплины	312
Общепрофессиональный цикл	942
Профессиональный цикл	3258
Всего	7248

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Промежуточная аттестации организуется концентрированно (экзаменационная сессия). Учет учебных достижений студентов производится при помощи бальной системы аттестации студентов техникума. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на учебную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС.

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 4, а количество дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Государственная итоговая аттестация в рабочем учебном плане предусмотрена в форме защиты выпускной квалификационной работы, что соответствует требованиям ФГОС. При этом на проведение ГИА отводится 2 недели.

3.2.1 Рабочие программы учебных дисциплин Представлены в Приложении.

1. Русский язык
2. Литература
3. Иностранный язык
4. Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
5. Физика
6. История
7. Обществознание
8. География
9. Экология
10. Астрономия
11. Физическая культура
12. Основы безопасности жизнедеятельности
13. Информатика
14. Химия
15. Биология
16. Психология
17. Основы философии
18. История
19. Иностранный язык
18. Физическая культура

19. Математика
20. Экологические основы природопользования
21. Химия
22. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
23. Физиология питания
24. Организация хранения и контроль запасов и сырья
25. Информационные технологии в профессиональной деятельности
26. Метрология и стандартизация
27. Правовые основы профессиональной деятельности
28. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
29. Охрана труда
30. Безопасность жизнедеятельности
31. Бухгалтерский учет в общественном питании

3.2.2 Рабочие программы профессиональных модулей

Представлены в Приложении.

32 ПМ.01.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

33 ПМ.02.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

34 ПМ.03.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

35 ПМ.04.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

36 ПМ.05.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

37 ПМ.06.Организация работы структурного подразделения;

38 ПМ.07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

39 ПМ.08. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу.

3.2.3.Программа производственной практики (преддипломной практики)

Представлена в Приложении.

40 УП 01. Учебная практика

41 1111 01 Производственная практика по профилю специальности

42 УП 02. Учебная практика

43 ПП 02 Производственная практика по профилю специальности

44 УП 03 Учебная практика

45 НИ 03 Производственная практика по профилю специальности
46 УП 04. Учебная практика
47 ПП 04 Производственная практика по профилю специальности
48 УП 05. Учебная практика
49 ПП 05 Производственная практика по профилю специальности
50 УП 06. Учебная практика
51. ПП 06 Производственная практика по профилю специальности
52. УП 07. Учебная практика
53. ПП 07 Производственная практика по профилю специальности
54. УП 08. Учебная практика
55. Преддипломная практика

3.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту
	Обязательная часть учебных циклов Ш1ССЗ
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; знать: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения уметь:

	общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; знать: лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии
ЕН.00	человека; основы здорового образа жизни Математический и общий естественнонаучный учебный цикл В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности; знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении Ш1ССЗ; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности уметь: анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; знать: принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
	об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования;

принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; знать: основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

	свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы
П.00	в химической лаборатории
ОП.00	Профессиональный учебный цикл Общепрофессиональные дисциплины В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен: уметь: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; знать: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

	схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств
	уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей; знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методики составления рационов питания
	уметь: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; знать: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

	методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
	уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства; знать: основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
	уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой

	единиц СИ; знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
	уметь: использовать необходимые нормативные правовые акты; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; знать: основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров
	уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
знать:
основные положения экономической теории;
принципы рыночной экономики;
современное состояние и перспективы развития отрасли;
роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
механизмы формирования заработной платы;
формы оплаты труда;
стили управления, виды коммуникации;
принципы делового общения в коллективе;
управленческий цикл;
особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с
менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

уметь:
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; знать:
системы управления охраной труда в организации;
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
обязанности работников в области охраны труда;

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

уметь:
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
применять первичные средства пожаротушения;
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
оказывать первую помощь пострадавшим;
знать:
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
основы военной службы и обороны государства;
задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

	область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
ПМ.00	порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
ПМ.01	Профессиональные модули Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; знать: ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

	требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
ПМ.02	требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

	требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
ПМ.03	методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления

сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

	температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
ПМ.04	методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; уметь: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; знать: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

ПМ.05

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:
расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;
использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; знать:

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов:

фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологию приготовления сложных горячих десертов:

суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

	варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и
ПМ.06	горячих десертов Организация работы структурного подразделения В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативнотехнологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

	дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;
ПМ. 07	методики расчета экономических показателей Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся должен иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста; приготовления основных супов и соусов; обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки сырья; мяса, птицы, дичи, кролика; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; приготовления сладких блюд и напитков; приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. уметь: проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; оценивать качество готовых блюд и изделий; знать: ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых,

	макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий; температурный режим и правила приготовления блюд; способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи; правила проведения бракеража; правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
ПМ. 08	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; Основы предпринимательства и трудоустройства на работу обучающийся должен **иметь практический опыт:** характеристики предпринимательской деятельности организации; определения правового обеспечения деятельности организации (предпринимателя); анализа и оценки деятельности организации в соответствии с учредительными документами и лицензиями; анализа и оценки результатов и последствий деятельности организации (предпринимателя) с правовой точки зрения; планирования рекламной работы предприятия; оформления документации по предпринимательской деятельности; **уметь:** использовать теоретические знания в практической деятельности, оформлять учредительные документы при создании фирмы, сформулировать идею бизнеса и подтвердить ее положениями бизнес-плана, организовывать и планировать собственное дело, анализировать ситуацию на рынке и делать выводы о возможностях своей фирмы, ее имидже, ориентироваться на рынке труда региона; определять требования к своей профессии, и ее конкурентоспособность; определять личностные достоинства и недостатки для избранной профессии; использовать технологии трудоустройства и применять правила поиска работы; соблюдать правила протокола и этикета при трудоустройстве; оформлять резюме, сопроводительное письмо, автобиографию, заполнять анкеты при трудоустройстве; поддерживать внешний вид соискателя вакансии;

применять различные средства и техники эффективного общения при ведении диалога с работодателем;
использовать техники ведения телефонных переговоров при трудоустройстве;
определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих при трудоустройстве;
производить хорошее впечатление на работодателя;
адаптироваться на новом месте работы;
пользоваться нормативной базой при трудоустройстве;
готовить документы для подачи заявления о государственной регистрации в качестве индивидуального предпринимателя;

знать:

сущность и виды предпринимательской деятельности,
законодательную основу предпринимательства,
организационно-правовые формы организации бизнеса согласно ГК РФ,
основные этапы предпринимательской деятельности,
финансовые аспекты предпринимательства,
причины и признаки банкротства,
возможности выхода из кризисной ситуации,
психологические подходы к организации бизнеса.
типы, виды и режимы профессиональной деятельности;
психологические особенности делового общения при проведении собеседования с кандидатом на замещение вакансии;
виды собеседования и правила диалога;
основные причины отказа в приеме на работу;
причины, виды конфликтов, возникающих при трудоустройстве и в первые дни работы, способы их разрешения.
роль личности в профессиональной адаптации;
правила этикета при трудоустройстве;
нормы профессиональной этики;
правовые основы индивидуального предпринимательства;

4. Требования к условиям реализации ППКРС

4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов Абитуриент должен иметь документ государственного образца: аттестат об основном общем образовании.

4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий:

- компьютерные симуляции;
- деловые и ролевые игры;
- разбор конкретных ситуаций;
- психологические и иные тренинги;
- групповые дискуссии.

Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК в соответствии с учебным планом	**Реализуемые активные и интерактивные формы проведения занятий**
Русский язык	-деловые и ролевые игры; - разбор конкретных ситуаций; - групповые дискуссии
Литература	-деловые и ролевые игры; - разбор конкретных ситуаций; - групповые дискуссии
Иностранный язык	-деловые и ролевые игры; - разбор конкретных ситуаций; - групповые дискуссии
Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-деловые и ролевые игры; - разбор конкретных ситуаций; - групповые дискуссии
Физика	-деловые и ролевые игры; - разбор конкретных ситуаций; - групповые дискуссии
История	-деловые и ролевые игры; - разбор конкретных ситуаций; - групповые дискуссии
Обществознание	-деловые и ролевые игры; - разбор конкретных ситуаций; - групповые дискуссии
Г еография	-деловые и ролевые игры; - разбор конкретных ситуаций; - групповые дискуссии
Экология	-деловые и ролевые игры; - разбор конкретных ситуаций; - групповые дискуссии
Астрономия	-деловые и ролевые игры; - разбор конкретных ситуаций; - групповые дискуссии
Физическая культура	- разбор конкретных ситуаций; -психологические и иные тренинги

Основы безопасности жизнедеятельности	- разбор конкретных ситуаций; -психологические и иные тренинги
Информатика	-компьютерные симуляции; -разбор конкретных ситуаций; -групповые дискуссии
Химия	-разбор конкретных ситуаций; -групповые дискуссии
Биология	-разбор конкретных ситуаций; -групповые дискуссии
Психология	-деловые и ролевые игры; - разбор конкретных ситуаций; - групповые дискуссии
Основы философии	-компьютерные симуляции; -деловые и ролевые игры; -разбор конкретных ситуаций; -групповые дискуссии
История	-компьютерные симуляции; -деловые и ролевые игры; -разбор конкретных ситуаций; -групповые дискуссии
Иностранный язык	-деловые и ролевые игры; - разбор конкретных ситуаций; - групповые дискуссии
Физическая культура	-разбор конкретных ситуаций; -психологические и иные тренинги;
Математика	-компьютерные симуляции; -разбор конкретных ситуаций;
Экологические основы природопользования	-компьютерные симуляции; -деловые и ролевые игры; -разбор конкретных ситуаций; -групповые дискуссии
Химия	-компьютерные симуляции; -разбор конкретных ситуаций; -групповые дискуссии
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-компьютерные симуляции; -деловые и ролевые игры; -разбор конкретных ситуаций; -групповые дискуссии
Физиология питания	-компьютерные симуляции; -деловые и ролевые игры; -разбор конкретных ситуаций; -групповые дискуссии
Организация хранения и контроль запасов и сырья	-компьютерные симуляции; -деловые и ролевые игры; -разбор конкретных ситуаций; -групповые дискуссии
Информационные технологии в профессиональной деятельности	-компьютерные симуляции; -разбор конкретных ситуаций; -групповые дискуссии
Метрология и стандартизация	-компьютерные симуляции; -разбор конкретных ситуаций; -групповые дискуссии
Правовые основы профессиональной	-компьютерные симуляции;

деятельности	-деловые и ролевые игры; -разбор конкретных ситуаций; -групповые дискуссии
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-компьютерные симуляции; -деловые и ролевые игры; -разбор конкретных ситуаций; -психологические и иные тренинги; -групповые дискуссии
Охрана труда	-компьютерные симуляции; -разбор конкретных ситуаций; -групповые дискуссии
Безопасность жизнедеятельности	-компьютерные симуляции; -разбор конкретных ситуаций; -групповые дискуссии
Бухгалтерский учет в общественном питании	-компьютерные симуляции; -разбор конкретных ситуаций;
ПМ.01.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	-компьютерные симуляции; -разбор конкретных ситуаций;
ПМ.02.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;	-компьютерные симуляции; -разбор конкретных ситуаций;
ПМ.03.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;	-компьютерные симуляции; -разбор конкретных ситуаций;
ПМ.04.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	-компьютерные симуляции; -разбор конкретных ситуаций;
ПМ.05.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;	-компьютерные симуляции; -разбор конкретных ситуаций;
ПМ.06.Организация работы структурного подразделения;	-компьютерные симуляции; -разбор конкретных ситуаций;
ПМ.07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	-компьютерные симуляции; -деловые и ролевые игры; -разбор конкретных ситуаций; -психологические и иные тренинги; -групповые дискуссии
ПМ.08. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	-компьютерные симуляции; -деловые и ролевые игры; -разбор конкретных ситуаций; -психологические и иные тренинги; -групповые дискуссии
Учебная практика	-деловые и ролевые игры; -разбор конкретных ситуаций;
Производственная практика	-деловые и ролевые игры; -разбор конкретных ситуаций;
Преддипломная практика	-деловые и ролевые игры; -разбор конкретных ситуаций;

4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет и электронной библиотечной системе.

4.4. Ресурсное обеспечение реализации ППКРС

4.4.1. Кадровое обеспечение

Реализация Ш1ССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей отвечающих за освоение студентами профессионального учебного цикла.

1реподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышение квалификации - в ЧИРПО, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам эле5ктронной библиотечной системы, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Циклы дисциплин	Дисциплина	Основная/ дополнительная	Название издания	Кол-во
ОУДБ	Астрономия	о	Благин, А. В. Астрономия : учебное пособие / А. В. Благин, О. В. Котова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование). - [SBN 978-5-16-016147-1.	ЭБС
		о	Воронцов-Вельяминов, Б.А. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс : учебник / Б.А.Воронцов-Вельяминов, Е.К.Страут. - 5-е изд., пересмотр. - Москва : Дрофа,	ЭБС

			2018. - 238 с. - ISBN 978-5-358-19462-5.	
		о	Гамза, А. А. Астрономия. Практикум : учебное пособие / А.А. Гамза. — 2-е изд., перераб. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 127 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015348-3.	ЭБС
		д	Попов, С. Вселенная. Краткий путеводитель по пространству и времени: от Солнечной системы до самых далеких галактик и от Большого взрыва до будущего Вселенной: Научно-популярное / Попов С. - М.:Альпина нон-фикшн, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-91671-726-6.	ЭБС
	Биология	о	Ахмадуллина, Л. Г. Биология с основами экологии : учебное пособие / Л.Г. Ахмадуллина. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 128 с. — ISBN 978- 5-16-103562-7.	ЭБС
		о	Ахмедова, Т. И. Естествознание : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. И. Ахмедова. - 2 изд., исправ. и дополн. - Москва : РГУП, 2018. - 340 с. - ISBN 978-5-93916-694-2.	ЭБС
		д	Андреева, Т. А. Биология: Учебное пособие / Т.А. Андреева. - Москва : РИОР, 2008. - 241 с. (Школьникам и абитуриентам). ISBN 978-5-369- 00245-2.	ЭБС
	Иностранный язык	о	Акиншина, И. Б. Немецкий язык : учебник / И.Б. Акиншина, Л.Н. Мирошниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 247 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015998-0. Маньковская, З. В. Английский язык : учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105321-8.	ЭБС
		д	Planet of English : учебник английского языка для учреждений НПО и СПО / Г.Т.Безкоровайная, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская, Г.В.Лаврик. - Москва : Академия, 2012. - 256 с. 1 д Up & Up 10 : Student's Book [Текст]: учебник английского языка для 10 класса : базовый уровень / Под ред. В.Г.Тимофеева. - 4-е изд. - М. : Академия, 2009. - 144 с. : ил.	ЭБС
	История	о	История : учебное пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102693-9. ЭБС о Кузнецов, И. Н. Отечественная история : учебник / И.Н. Кузнецов. — Москва : ИНФРА-М, 2020.— 639 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013992-0.	ЭБС
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 1 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с. : ил. 15 д Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 2 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., испр. И доп. - М. : Академия, 2012. - 320 с. : ил.	ЭБС
	Литература	о	Русская и зарубежная литература : учебник / под ред. проф. В.К. Сигова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102980-0. ЭБС о Русский язык и литература. Часть 2: Литература : учебник / В.К. Сигов, Е.В.	ЭБС

		Иванова, Т.М. Колядич, Е.Н. Чернозёмова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 491 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-106036-0.	
	д	Анализ художественного текста. Русская литература XX века: 20-е годы: Учебное пособие / Рогова К.А. - СПб:СПбГУ, 2018. - 286 с.: ISBN 978-5-288-05820-2. ЭБС д Вайрах, Ю. В. Итоговое сочинение по литературе: подготовка и технология написания : учеб.-метод. пособие / Ю.В. Вайрах, А.В. Казорина. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 169 с. — (Практическая педагогика). - ISBN 978-5-16-105205-1. ЭБС д Лебедев Ю.В. Русская литература XIX века. 10 класс [Текст]: учебник для общеобразовательных учреждений. В 2 ч. Ч. 1. - 3-е изд. - М. : Просвещение, 2002. - 320 с.	ЭБС
Математика	о д	Дадаян, А. А. Математика : учебник / А.А. Дадаян. — 3е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 544 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012592-3. ЭБС 32 о Дадаян, А. А. Сборник задач по математике : учебное пособие/Дадаян А. А., 3-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 352 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-803-8.	ЭБС
		Алгебра и начала математического анализа [Текст]: учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений / Под ред. А.Н.Колмогорова. - 17-е изд. - М.: Просвещение, 2008. - 384 с. 1 д Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы [Текст]: учебник для общеобразовательных учреждений / Под ред. А.Н.Колмогорова. - 19-е изд. - М.: просвещение, 2010. - 384 с. : ил.	ЭБС
Основы безопасности жизнедеятельности	о	Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 150 с. -ISBN 978-5-369-01794-4. ЭБС о Микрюков, В. Ю. Основы военной службы : учебник / В.Ю. Микрюков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16- 106874-8.	ЭБС
	д	Алексеев, С. В. Женщины и армия: учебный модуль для девушек : учебное пособие / С.В. Алексеев, С.П. Данченко, Г.А. Костецкая ; под ред. С.В. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 208 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16107942-3. ЭБС 33 д Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст]: учебник для НПО и СПО / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. - 6-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 320 с.	ЭБС
Русский язык	о	Русский язык и литература. Ч. 1: Русский язык. Практикум : учебное пособие : в 2 ч. / под ред. А.В. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 195 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107010-9. ЭБС о Русский язык и литература. Часть 1: Русский язык : учебник / под ред. А.В. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 363 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16014499-3.	ЭБС
	д	Антонова, Е.С. Русский язык [Текст]: учебник для НПО и СПО / Е.С.Антонова, Т.М.Воителева. - 4-е изд.,	ЭБС

			стереотип. - М. : Академия, 2013. - 384 с. 15 д Бурдина, Е. А. Готовимся к ЕГЭ: практический курс (часть I) : учебное пособие / Е. А. Бурдина, Н. Ю. Соловьева. - Москва : РГУП, 2020. - 177 с. - ISBN 978-5-93916-796-3.	
	Физическая культура	о	Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю. С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16015948-5	ЭБС
		д	Бароненко, В. А. Здоровье и физическая культура студента: Учебное пособие / В.А. Бароненко, Л.А. Рапопорт. - 2-е изд., перераб. - Москва : Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: ил.; . ISBN 978-5-98281-157-8	ЭБС
	Химия	о	Ахмедова, Т. И. Естествознание : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. И. Ахмедова. - 2 изд., исправ. и дополн. - Москва : РГУП, 2018. - 340 с. - ISBN 978-5-93916-694-2. ЭБС о Богомолова, И. В. Неорганическая химия: Учебное пособие / Богомолова И.В. - Москва : Альфа-М, ИНФРА-М, 2016. - 336 с. (ПРОФИль) ISBN 978-5-98281-187-5.	ЭБС
		д	Вострикова, Н. М. Химия: Учебное пособие / Вострикова Н.М., Королева Г.А. - Краснояр.:СФУ, 2016. - 136 с.: ISBN 978-5-7638-3510-6. ЭБС д Габриелян, О.С. Химия [Текст]: Книга для преподавателя : методическое пособие для НПО и СПО /О.С.Габриелян, Г.Г.Лысова. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	ЭБС
ОГСЭ	Основы философии	о	Основы философии : учеб. пособие / В.Д. Губин. — 4е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 288 с.	ЭБС
		о	Основы философии : учеб.-методич. пособие / Т.В. Голубева. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 266 с.	ЭБС
		о	Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.	ЭБС
		о	Основы философии: Учебное пособие / Сычев А.А., - 2-е изд., испр. - М.:Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 368 с.	ЭБС
		о	Основы философии: Учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2014. - 312 с.	ЭБС
		д	Губин, В.Д. Основы философии [Текст]: учебное пособие для СПО. - 2-е изд. - М. : ФОРУМ - ИНФРА- М, 2008. - 288 с.	30
		д	Русская философия . Словарь [Текст] / Под общ. ред. М.А.Маслина. - М : Республика, 1995. - 655 с.	1
		д	Современная философия [Текст]: словарь и хрестоматия / Отв. Ред. В.П.Кохановский. - Ростов-на- Дону : Феникс, 1996. - 511 с.	1
		д	Современная философия [Текст]: словарь и хрестоматия / Отв. Ред. В.П.Кохановский. - Ростов-на- Дону : Феникс, 1997. - 511 с.	1

		д	Современный философский словарь [Текст] / Под общ. Ред. В.Е.Кемерова . - М. : Одиссей, 1996. - 608 с.	1
		д	Философия [Текст]: учебник для вузов / Под ред. В.Н.Лавриненко, В.П.Ратникова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ, 2010. - 735 с.	1
		д	Хрестоматия по философии [Текст]: учебное пособие / Под ред. А.А.Радугина. - М. : Центр, 1998. - 432 с.	1
		д	Хрестоматия по философии [Текст]: учебное пособие / Сост. П.В.Алексеев, А.В.Панин. - М. : Проспект, 1996. - 416 с.	1
	История	о	История : учеб. пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. - М. : ИНФРА-М, 2018. - 528 с.	ЭБС
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 1 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с. : ил.	15
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 1 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с. : ил.	15
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 1 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с. : ил.	15
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 2 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., испр. И доп. - М. : Академия, 2012. - 320 с. : ил.	15
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 2 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., испр. И доп. - М. : Академия, 2012. - 320 с. : ил.	15
		д	История Отечества: Учебное пособие / В.С. Апальков, И.М. Миняева. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. - 544 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98281-071-7	ЭБС
		д	История России (1985—2008 годы): учеб. пособие / Г.И. Герасимов. — 2-е изд. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. — 315 с.	ЭБС
		д	История: учеб. пособие / Ю.А. Шестаков. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 248 с.	ЭБС
		д	Отечественная история : учебник / И.Н. Кузнецов. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 639 с.	ЭБС
	Иностранный язык	о	Агабекян И.П. Английский язык : учебное пособие для СПО. - 22-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 318 с.	1
		о	Маньковская, З.В.Английский язык : учеб. пособие / З.В. Маньковская. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 200 с.	ЭБС
		о	Немецкий язык для студентов-экономистов: Учебник /	ЭБС

			Васильева М. М., Мирзабекова Н. М., Сидельникова Е. М. - 4-е изд., перераб. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 350 с.	
		о	Немецкий язык: деловое общение: Учебное пособие / М.М. Васильева, М.А. Васильева. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.	ЭБС
		о	Халилова, Л.А. English for students of economics: Учебник английского языка для студентов экономических специальностей / Л.А. Халилова. - 3-е изд., доп. и перераб. - М.: Форум, 2015. - 384 с.	ЭБС
		д	Planet of English : учебник английского языка для учреждений НПО и СПО / Г.Т.Безкоровайная, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская, Г.В.Лаврик. - М. : Академия, 2012. - 256 с. : ил.	1
		д	Агабекян, И.П. Английский язык для обслуживающего персонала [Текст]: Учебное пособие. - М.: Проспект, 2006. - 248 с.	15
		д	Басова Н.В. Немецкий для экономистов: учебное пособие для вузов / Н.В.Басова, Т.Ф.Гайвоненко. - 10е изд., испр. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2008. - 377 с.	1
		д	Голубев А.П. Английский язык : учебное пособие для СПО / А.П.Голубев, Н.В.Балюк, И.Б.Смирнова. - 11-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	1
		д	Жебит, Л.И. Немецкий язык в сфере общественного питания [Электронный ресурс] : пособие для учащихся учреждений ССО / Л. И. Жебит. - Минск: Выш. шк., 2011. - 303 с.	ЭБС
		д	Жебит, Л.И. Немецкий язык. Для пищевых и торговых специальностей [Текст]: учебное пособие для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Высшая школа, 2003. - 254 с.	23
		д	Карпова Т.А. Английский язык для колледжей: учебное пособие. - 7-е изд., перераб. И доп. - М., 2010	1
		д	Шевелева С.А. English on Economics : учебное пособие для вузов. - М. : ЮНИТИ, 2001. - 375 с.	1
		д	Шевелева С.А. Основы экономики и бизнеса : учебное пособие для СПО / С.А.Шевелева, В.Е.Стогов. - М. : ЮНИТИ, 1999. - 515 с.	1
		д	Шевелёва, С. А. Основы экономики и бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие для учащихся средних профессиональных учебных заведений / С.А. Шевелёва, В.Е. Стогов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. — 431 с.	ЭБС
		д	Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering [Текст]: учебное пособие для СПО / Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская. - М. : Академия, 2005. - 320 с.	15
	Физическая культура	о	Здоровье и физическая культура студента: Учебное пособие / В.А. Бароненко, Л.А. Рапопорт. - 2-е изд., перераб. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 336 с.	ЭБС
		д	Бишаева, А.А. Физическая культура [Текст] : учебник для НПО и СПО. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с.	5

		д	Физическая культура [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.С. Григорович [и др.]; под ред. Е.С. Григоровича, В.А. Переверзева. - 4-е изд., испр. - Минск: Вышэйшая школа, 2014. - 350 с.: ил.	ЭБС
ЕН	Математика	о	Математика : учебник / А.А. Дадаян. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 544 с.	ЭБС
		д	Григорьев, С.Г. Математика [Текст]: учебник для СПО / С.Г.Григорьев, С.В.Иволгина ; Под ред. В.А.Гусева. - 5-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2010. - 384с.	30
		д	Дадаян, А.А. Математика [Текст]: учебник. - 2-е изд. - М.: ФОРУМ, 2008	1
		д	Дадаян, А.А. Сборник задач по математике [Текст]: учебное пособие. - М.: ФОРУМ, 2008	1
		д	Пехлецкий, И.Д. Математика [Текст]: учебник. - 2-е изд. - М.: Академия, 2003	1
		д	Турецкий, В.Я. Математика и информатика [Текст]: учебник для вузов. - 3-е изд., перераб. И доп. - М.: ИНФРА-М., 2002	1
		д	Филимонова, Е.В. Математика и информатика [Текст]: учебное пособие / Е.В.Филимонова, Н.А.Тер- Симонян. - М.: Маркетинг, 2002	1
	Экологические основы природопользования	о	Экологические основы природопользования : учеб. пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 160 с.	ЭБС
		о	Экологические основы природопользования : учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., испр. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 256 с.	ЭБС
		о	Экологические основы природопользования: Учебное пособие / Протасов В. Ф. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.	ЭБС
		д	Константинов, В.М. Экологические основы природопользования [Текст]: учебник для СПО / В.М.Константинов, Ю.Б.Челидзе. - 12-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 240 с.	1
		д	Протасов В.Ф. Экологические основы природопользования : учебное пособие для СПО. - М. : АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2012. - 304 с. : ил.	3
		д	Хандогина, Е.К. Экологические основы природопользоваания [Текст]: учебное пособие для СПО / Е.К.Хандогина, Н.А.Герасимова, А.В.Хандогина; Под общ. Ред. Е.К.Хандогиной. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2011. - 160 с. : ил.	25
	Химия	о	Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие / Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С. - М.:Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с.	ЭБС
		д	Основы химии: Учебник / В.Г. Иванов, О.Н. Гева. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 560 с.	ЭБС
		д	Аналитическая химия [Текст]: учебник для СПО / Под ред. А.А.Ищенко. - 8-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2012. - 320 с.	10
		д	Жванко, Ю.Н. Аналитическая химия и технохимический контроль в общественном питании [Текст] : учебное пособие для СПО / Ю.Н.Жванко, Г.В.Панкратова, З.И.Мамедова. - 2-е изд., испр. и	25

			перераб. - М. : Высшая школа, 1989. - 271 с.	
		д	Неорганическая химия: Учебное пособие / Богомолова И.В. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2016. - 336 с.	ЭБС
		д	Физическая и коллоидная химия (в общественном питании) [Текст]: учебное пособие для СПО / С.В.Горбунцова, Э.А.Муллоярова, Е.С.Оробейко, Е.В.Федоренко. - М. : Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 270 с. : ил.	25
ОП	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	о	Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие/Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. - 2 изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.	ЭБС
		о	Основы микробиологии: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 384 с.: ил.	ЭБС
		д	Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена : учебник для вузов. - М. : Академия, 2005. - 304 с.	1
		д	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО. - 3-е изд., перераб. И доп. - М. : Академия, 2008 - 160 с.	10
		д	Микробиология пищевых производств: учебник / Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., - 2-е изд., стереотип. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с.	ЭБС
		д	Микробиология, гигиена и санитария в торговле : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.П.Трушина. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. - 320 с.	28
		д	Никитина Е.В. Микробиология: учебник для вузов. - СПб., 2008	1
		д	Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.П.Трушина. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. - 384 с.	4
		д	Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 257 с.	ЭБС
		д	Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебное пособие для СПО / Е.А.Рубина, В.Ф.Малыгина. - М. : ФОРУМ, 2010. - 240 с.	18
		д	Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие для ссузов. - М., 2008	5
		д	Скокан Л.Е. Микробиология основных видов сырья и полуфабрикатов в производстве кондитерских изделий : Л.Е.Скокан, Г.Г.Жарикова. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 148 с.	1
		д	Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряее В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с.	ЭБС
	Физиология питания	о	Микробиология, физиология питания, санитария [Текст]: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240	ЭБС

			с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование).	
		о	Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряее В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с.	ЭБС
		д	Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена : учебное пособие для СПО / А.Н.Мартинчик, А.А.Королев, Л.С.Трофименко. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2004. - 192 с.	15
		д	Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. - Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. - 80 с.	ЭБС
		д	Питание и здоровье [Текст]: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - М.:Прометей, 2016. - 168 с.	ЭБС
		д	Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебное пособие для СПО / Е.А.Рубина, В.Ф.Малыгина. - М. : ФОРУМ, 2010. - 240 с.	18
		д	Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие для ссузов. - М., 2008	5
		д	Теплов В.И. Физиология питания : учебное пособие для вузов / В.И.Теплов, В.Е.Боряев. - М. : Дашков и К, 2006. - 452 с.	1
	Организация хранения и контроль запасов и сырья	о	Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник для СПО / М.В.Володина, Т.А.Сопачева. - М. : Академия, 2013. - 192 с.	15
		д	Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания : учебник для вузов / М.А.Горенбургов, Г.С.Сологубова. - М. : Академия, 2012. - 240 с.	1
		д	Заворохина Н.В.Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2017. — 144 с.	ЭБС
		д	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: Учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с.: ил.	ЭБС
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.	ЭБС
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	ЭБС
		д	Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.	ЭБС
		д	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для ссузов. - 9-е изд., испр. И доп. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. - 373 с.	1
		д	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник. - М. : ПрофОбрИздат, 2002. - 416 с.	1

		д	Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.	ЭБС
		д	Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2011. - 192 с.	1
	Информационны е технологии в профессионально й деятельности	о	Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) : учеб. пособие / Н.Г. Плотникова. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. — 124 с.	ЭБС
		о	Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. пособие / Е.Л. Федотова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 367 с.	ЭБС
		д	Коробов, Н.А. Информационные технологии в торговле [Текст]: учебное пособие для СПО / Н.А.Коробов, А.Ю.Комлев. - М. : Академия, 2011. - 176 с.	1
		д	Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2005. - 384 с.	29
		д	Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для СПО. - 9-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2011. - 384 с.	1
		д	Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности экономиста и бухгалтера [Текст]: учебное пособие для СПО / Е.В.Михеева, О.И.Титова. - М. : Академия, 2005. - 208 с.	3
		д	Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для СПО. - 11-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 256 с.	1
		д	Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2005. - 256 с.	3
		д	Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности экономиста и бухгалтера [Текст]: учебное пособие для СПО / Е.В.Михеева, О.И.Титова. - М. : Академия, 2005. - 224 с.	3
	Метрология и стандартизация	о	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник/Николаева М. А., Карташова Л. В., 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.	ЭБС
		о	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебное пособие: практикум / М.А. Николаева, Л.В. Карташова, Т.П. Лебедева - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 64 с.	ЭБС
		д	Гугелев, А.В. Стандартизация, метрология и сертификация [Текст]: учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2011. - 272 с.	3
		д	Метрология, стандартизация и сертификация : учеб. пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. — 2-е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 224 с	ЭБС
		д	Метрология, стандартизация, сертификация : учебник / И.П. Кошевая, А.А. Канке. — М. : ИД «ФОРУМ» :	ЭБС

			ИНФРА-М, 2018. — 415 с.	
	Правовые основы профессионально й деятельности	о	Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 333 с.	ЭБС
		о	Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А.И. Тыщенко. — 4-е изд. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 221 с.	ЭБС
		о	Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / М.А. Гуреева. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 239 с.	ЭБС
		о	Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Краткий курс/Матвеев Р. Ф. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с.	ЭБС
		о	Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник для СПО. - 9-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2013. - 224 с.	15
		д	Игропрактикум: опыт преподавания основ права: Методическое пособие/Под ред. Исакова В. Б. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.	ЭБС
		д	Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник для СПО / Под ред. Д.О.Тузова, В.С.Аракчеева. - М. : ФОРУМ - ИНФРА- М, 2006. - 384 с.	29
		д	Серебряков, В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании [Текст]: учебник для СПО. - М. : Академия, 2004. - 224 с.	5
	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	о	Маркетинг товаров и услуг : учеб. пособие / А.В. Лукина. — 2-е изд., доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 239 с.	ЭБС
		о	Менеджмент: Учебник для ср. спец. учеб. заведений / Виханский О. С., Наумов А. И. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 288 с.	ЭБС
		о	Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с.	ЭБС
		о	Экономика предприятия общественного питания / Фридман А.М. - М.:Дашков и К, 2017. - 464 с.	ЭБС
		д	Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля : Методические рекомендации : учебное пособие для НПО и СПО / А.И.Гомола, В.Е.Кириллов. - М. : Академия, 2012. - 192 с.	1
		д	Казначевская Г.Б. Менеджмент : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. И перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. - 346 с.	1
		д	Казначевская Г.Б. Менеджмент : учебное пособие для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. - 352 с.	30
		д	Казначевская Г.Б. Экономическая теория : учебник для колледжей. - 3-е изд., доп. И перераб. - Ростов-на- Дону : Феникс, 2009. - 346 с.	1
		д	Лысенко Ю.В. Экономика предприятия торговли и общественного питания : учебное пособие для вузов / Ю.В.Лысенко, М.В.Лысенко, Э.Х.Таипова. - СПБ. :	1

			Питер, 2013. - 416 с. : ил.	
		д	Магомедов, М. Д. Экономика пищевой промышленности [Электронный ресурс] : Учебник / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. - М.: Дашков и К, 2011. - 232 с.	ЭБС
		д	Маркетинг: Учебное пособие / Герасимов Б. И., Жариков В. В., Жарикова М. В. - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 320 с.	ЭБС
		д	Маслова Т.Д. Маркетинг: учебник для вузов / Т.Д.Маслова, С.Г.Божук, Л.Н.Ковалик. - 3-е изд., доп. и перераб. - СПб.: Питер, 2009. - 384 с.	1
		д	Матюшенкова Н.Г. Маркетинг : учебное пособие. - М.: Академия. - 2012. - 272 с.	1
		д	Менеджмент: Учебное пособие/Кнышова Е. Н. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.	ЭБС
		д	Основы менеджмента : учебник / А.П. Егоршин. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 350 с.	ЭБС
		д	Основы менеджмента: Учебное пособие / Е.А. Репина, М.А. Чернышев, Т.Ю. Анопченко. - М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2013. - 240 с.	ЭБС
		д	Основы экономики : учебное пособие для СПО / Под ред. Н.Н.Кожевникова. - 7-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 288 с.	1
		д	Семенов А.К. Основы менеджмента : Практикум / А.К.Семенов, В.И.Набоков. - 5-е изд., перераб. И доп. - М. : Дашков и К, 2010. - 472 с.	1
		д	Семенов А.К. Основы менеджмента : учебник для вузов / А.К.Семенов, В.И.Набоков. - 7-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2010. - 576 с.	1
		д	Синяева И.М. Практикум по маркетингу / И.М.Синяева, С.В.Земляк, В.В.Синяев ; Под ред. Л.П.Дашкова. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2010. - 240 с.	1
		д	Слагода В.Г. Экономическая теория: Рабочая тетрадь: учебное пособие для ссузов. - 2-е изд., испр. И доп. - М., 2008	1
		д	Экономика и организация пищевых производств: Учебное пособие / Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П., - 4-е изд., доп. и перераб. - М.:Дашков и К, 2017. - 228 с.	ЭБС
		д	Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие для СПО / Е.А.Карпенко и др. - М. : АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2010. - 224 с. : ил.	1
		д	Экономика отрасли: Торговля и общественное питание: учебное пособие для СПО. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2009. - 224 с.	1
		д	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности: Учебное пособие / Е.В. Савватеев и др.; Под общ. ред. Е.В. Савватеева. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 317 с.	ЭБС
		д	Экономика: Учебное пособие / В.Г. Слагода. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 240 с.	ЭБС
	Охрана труда	о	Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : иНФРА-М, 2018. — 298 с.	ЭБС

		о	Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонекий. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.	ЭБС
		д	Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле : практикум : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2011. - 160 с.	1
		д	Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле : учебник для СПО. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2011. - 160 с.	1
		д	Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебник для НПО. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2005. - 240 с.	5
		д	Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для НПО / Ю.М.Бурашников, А.С.Максимов. - 6-е изд., перераб. И доп. - М.: Академия, 2010. - 272 с.	10
		д	Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] : Учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - М.: Дашков и К, 2012. - 520 с.	ЭБС
		д	Девисилов В.А. Охрана труда: учебник для ссузов. - 3е изд. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2008. - 448 с.	1
		д	Щербакова Л.М. Охрана труда в торговле и общественном питании : учебное пособие для СПО / Л.М.Щербакова, В.В.Шевелев. - М. : Деловая литература, 2000. - 248 с.	30
	Безопасность жизнедеятельности	о	Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. среднего профессионального образования / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. В.П. Мельникова — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2017. — 368 с.	ЭБС
		о	Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие / В.И. Бондин, Ю.Г. Семехин. - Москва: НИЦ ИНФРА-М; Ростов н/Д: Академцентр, 2014. - 349 с.	ЭБС
		о	Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях: Уч./ В.А. Бондаренко, С.И. Евтушенко, В.А. Лепихова, Н.Н. Чибинев. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 325 с.	ЭБС
		д	Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Под ред. Э. А. Арустамова. — 19-е изд., перераб. и доп. — М.: Дашков и К°, 2015. — 448 с.	ЭБС
		д	Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст]: учебник для НПО и СПО / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. - 6-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 320 с.	15
		д	Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности[Текст]: учебник для СПО. - М. : КноРус, 2010. - 288 с.	1
		д	Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс [Текст]: учебник для общеобразовательных учреждений / В.Н.Латчук и др. - 6-е изд., перераб. - М.: Дрофа, 2005. - 362 с.	1

	Бухгалтерский учет в общественном питании	о	Бабаев, Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: учеб. пособие / А.М. Петров. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2017. — 348 с	ЭБС
		о	Бухгалтерский учет (финансовый и управленческий) : учебник / Н.П. Кондраков. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 584 с.	ЭБС
		о	Бухгалтерский учет: Практикум: Учебное пособие / Ю.Н. Самохвалова. - 6-е изд., испр. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 232 с.	ЭБС
		о	Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с.	ЭБС
		о	Учет и контроль в общественном питании : Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. — 2-е изд., испр. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. — 695 с.	ЭБС
		д	Бухгалтерские проводки и налоговый учет в организациях общественного питания / Под ред. Ф.Н.Филиной. - М.: ГРОССмедиа, Российский Бухгалтер, 2009. - 320 с.	1
		д	Бухгалтерский учет : учебник / под ред. проф. В.Г. Гетьмана. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 601 с.	ЭБС
		д	Бухгалтерский учет в двух модулях : учеб. пособие / Т.В. Терентьева, В.В. Малышева. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. — 287 с.	ЭБС
		д	Бухгалтерский учет: Учебник / Н.А. Лытнева, Л.И. Малявкина, Т.В. Федорова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 512 с.	ЭБС
		д	Бухгалтерский учет: Учебное пособие / Л.М. Бурмистрова. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 320 с.: ил.	ЭБС
		д	Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебно-практическое пособие. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006. - 232 с.	1
		д	Пирогова А.М. Ресторан, кафе, закусочная: Особенности бухгалтерского учета и налогообложения / Под общ. ред. Т.В.Севастьяновой. - М. : Вершина, 2007. - 176 с.	1
ПМ	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	о	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 с.	ЭБС
		о	Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с.	ЭБС
		о	Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с. : ил.	ЭБС
		о	Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.	ЭБС
		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с.	ЭБС

		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.	ЭБС
		о	Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.	ЭБС
		о	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 12-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 494 с.	30
		д	Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.	1
		д	Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. - 7-е изд., перераб. И доп. - М.: Академия, 2008. - 304 с.	1
		д	Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум /А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный. - 2-е изд. - М., 2008	3
		д	Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2013. - 496 с.	ЭБС
		д	Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учебное пособие для СПО / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. - М. : Мастерство, 2001. - 240 с.	1
		д	Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	1
		д	Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для ссузов. - М.: Академия, 2010. - 336с.	1
		д	Заворохина Н.В.Оенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2017. — 144 с.	ЭБС
		д	Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 400 с.	3
		д	Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для ссузов; учебное пособие для вузов / Л.В.Карташова, М.А.Николаева, Е.Н.Печникова. - М.: Деловая литература, 2004. - 816 с.	25
		д	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник для СПО / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова ; Под ред. М.А.Николаевой. - М. : Деловая литература, Омега-Л, 2003. - 480 с.	25
		д	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для ссузов / Под ред. М.А.Николаевой. - М.: Деловая литература, 2008. - 480 с.	1
		д	Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО / С.Н.Козлова, Е.Ю.Федишина. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2007. - 192 с.	1

		д	Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Е.А.Кондрашова, Н.В.Коник, Т.А.Пешкова. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2007. - 416 с.	3
		д	Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие для ссузов. - М.: АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2009. - 416 с.	4
		д	Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.Г.Кумагина. - М. : ЮНИТИ, 2005. - 431 с.	2
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.	ЭБС
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	ЭБС
		д	Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 298 с.	ЭБС
		д	Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.	ЭБС
		д	Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 320 с.	3
		д	Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 96 с.	1
		д	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под ред. В.Т.Лапшиной. - 3-е изд. - М., 2006	1
		д	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.	ЭБС
		д	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. А.Т.Васюковой. - М.: Дашков и К, 2009	1
		д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания: для предприятий общественного питания. - М., 2002	1
		д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.,2004	3
		д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.	ЭБС
		д	Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / Под ред. А.П.Антонова. - М, 2000	2
		д	Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий /Под ред. В.Т.Лапшиной. - М., 2006	3
		д	Сборник рецептур салатов, закусок и холодных блюд для предприятий общественного питания. - Ростов-на-	1

			Дону: Феникс, 2007. - 336 с.	
		д	Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. - М., 2008	3
		д	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.	ЭБС
		д	Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.	ЭБС
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 473 с.	15
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 5-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2005. - 416 с.	1
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. - 448 с.	1
		д	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА- М, 2014. - 448 с.	ЭБС
		д	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с. : ил.	ЭБС
		д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.	ЭБС
		д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Под ред. Л.Г.Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2013. - 930 с.	25
		д	Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.	ЭБС
		д	Уласевич М.В. Приготовление пищи: Спецтехнология : учебное пособие для ПТУ. - Мн. : Вышэйшая школа, 1999. - 399 с.	2
		д	Усов В.В. Вегетарианская кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2006. - 384 с.	1
		д	Усов В.В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 400 с.	1
		д	Усов В.В. Рыбная кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 384 с.	1
		д	Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 480 с.	1
		д	Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2012. - 176 с.	1
		д	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 274 с.	ЭБС
	Организация процесса	о	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для	ЭБС

	приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 с.	
		о	Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с.	ЭБС
		о	Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с. : ил.	ЭБС
		о	Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.	ЭБС
		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с.	ЭБС
		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.	ЭБС
		о	Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.	ЭБС
		о	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 12-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 494 с.	30
		д	Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.	1
		д	Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум /А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный. - 2-е изд. - М., 2008	3
		д	Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2013. - 496 с.	ЭБС
		д	Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учебное пособие для СПО / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. - М. : Мастерство, 2001. - 240 с.	1
		д	Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	1
		д	Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для ссузов. - М.: Академия, 2010. - 336с.	1
		д	Заворохина Н.В.Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2017. — 144 с.	ЭБС
		д	Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 400 с.	3

		д	Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для ссузов; учебное пособие для вузов / Л.В.Карташова, М.А.Николаева, Е.Н.Печникова. - М.: Деловая литература, 2004. - 816 с.	25
		д	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник для СПО / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова ; Под ред. М.А.Николаевой. - М. : Деловая литература, Омега-Л, 2003. - 480 с.	25
		д	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для ссузов / Под ред. М.А.Николаевой. - М.: Деловая литература, 2008. - 480 с.	1
		д	Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО / С.Н.Козлова, Е.Ю.Федишина. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2007. - 192 с.	1
		д	Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Е.А.Кондрашова, Н.В.Коник, Т.А.Пешкова. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2007. - 416 с.	3
		д	Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие для ссузов. - М.: АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2009. - 416 с.	4
		д	Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.Г.Кумагина. - М. : ЮНИТИ, 2005. - 431 с.	2
		д	Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник для вузов / Т.Т.Никуленкова, Г.М.Ястина; Под ред. Т.Т.Никуленковой. - М. : КолосС, 2008. - 247 с.	3
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.	ЭБС
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	ЭБС
		д	Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 298 с.	ЭБС
		д	Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.	ЭБС
		д	Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 320 с.	3
		д	Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч.3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 96 с.	1
		д	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под ред. В.Т.Лапшиной. - 3-е изд. - М., 2006	1
		д	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.	ЭБС

		д	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. А.Т.Васюковой. - М.: Дашков и К, 2009	1
		д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания: для предприятий общественного питания. - М., 2002	1
		д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.,2004	3
		д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.	ЭБС
		д	Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий /Под ред. В.Т.Лапшиной. - М., 2006	3
		д	Сборник рецептур салатов, закусок и холодных блюд для предприятий общественного питания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. - 336 с.	1
		д	Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. - М., 2008	3
		д	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.	ЭБС
		д	Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.	ЭБС
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 473 с.	15
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 5-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2005. - 416 с.	1
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. - 448 с.	1
		д	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА- М, 2014. - 448 с.	ЭБС
		д	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с. : ил.	ЭБС
		д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.	ЭБС
		д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Под ред. Л.Г.Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2013. - 930 с.	25
		д	Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.	ЭБС
		д	Уласевич М.В. Приготовление пищи: Спецтехнология : учебное пособие для ПТУ. - Мн. : Вышэйшая школа, 1999. - 399 с.	2
		д	Усов В.В. Вегетарианская кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2006. - 384 с.	1

		д	Усов В.В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 400 с.	1
		д	Усов В.В. Рыбная кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 384 с.	1
		д	Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 480 с.	1
		д	Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2012. - 176 с.	1
	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	о	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 с.	ЭБС
		о	Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с.	ЭБС
		о	Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с. : ил.	ЭБС
		о	Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.	ЭБС
		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с.	ЭБС
		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.	ЭБС
		о	Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.	ЭБС
		о	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 12-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 494 с.	30
		д	Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.	1
		д	Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум /А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный. - 2-е изд. - М., 2008	3
		д	Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2013. - 496 с.	ЭБС
		д	Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учебное пособие для СПО / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. - М. : Мастерство, 2001. - 240 с.	1
		д	Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	1
		д	Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных	1

			товаров: учебник для ссузов. - М.: Академия, 2010. - 336с.	
		д	Заворохина Н.В.Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2017. — 144 с.	ЭБС
		д	Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 400 с.	3
		д	Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для ссузов; учебное пособие для вузов / Л.В.Карташова, М.А.Николаева, Е.Н.Печникова. - М.: Деловая литература, 2004. - 816 с.	25
		д	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник для СПО / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова ; Под ред. М.А.Николаевой. - М. : Деловая литература, Омега-Л, 2003. - 480 с.	25
		д	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для ссузов / Под ред. М.А.Николаевой. - М.: Деловая литература, 2008. - 480 с.	1
		д	Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО / С.Н.Козлова, Е.Ю.Федишина. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2007. - 192 с.	1
		д	Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Е.А.Кондрашова, Н.В.Коник, Т.А.Пешкова. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2007. - 416 с.	3
		д	Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие для ссузов. - М.: АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2009. - 416 с.	4
		д	Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.Г.Кумагина. - М. : ЮНИТИ, 2005. - 431 с.	2
		д	Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник для вузов / Т.Т.Никуленкова, Г.М.Ястина; Под ред. Т.Т.Никуленковой. - М. : КолосС, 2008. - 247 с.	3
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.	ЭБС
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	ЭБС
		д	Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 298 с.	ЭБС
		д	Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.	ЭБС
		д	Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 320 с.	3

		д	Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 128 с.	1
		д	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под ред. В.Т.Лапшиной. - 3-е изд. - М., 2006	1
		д	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.	ЭБС
		д	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. А.Т.Васюковой. - М.: Дашков и К, 2009	1
		д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания: для предприятий общественного питания. - М., 2002	1
		д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.,2004	3
		д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.	ЭБС
		д	Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий /Под ред. В.Т.Лапшиной. - М., 2006	3
		д	Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. - М., 2008	3
		д	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.	ЭБС
		д	Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.	ЭБС
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 473 с.	15
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 5-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2005. - 416 с.	1
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. - 448 с.	1
		д	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА- М, 2014. - 448 с.	ЭБС
		д	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с. : ил.	ЭБС
		д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.	ЭБС
		д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Под ред. Л.Г.Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2013. - 930 с.	25
		д	Традиции и культура питания народов мира: Учебное	ЭБС

			пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.	
		д	Уласевич М.В. Приготовление пищи: Спецтехнология : учебное пособие для ПТУ. - Мн. : Вышэйшая школа, 1999. - 399 с.	2
		д	Усов В.В. Вегетарианская кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2006. - 384 с.	1
		д	Усов В.В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 400 с.	1
		д	Усов В.В. Рыбная кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 384 с.	1
		д	Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 480 с.	1
		д	Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2012. - 176 с.	1
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	о	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 с.	ЭБС
		о	Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с.	ЭБС
		о	Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с. : ил.	ЭБС
		о	Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.	ЭБС
		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с.	ЭБС
		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.	ЭБС
		о	Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.	ЭБС
		о	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 12-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 494 с.	30
		д	Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.	1
		д	Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. - 7-е изд., перераб. И доп. - М.: Академия, 2008. - 304 с.	1
		д	Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум /А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный. - 2-е изд. - М., 2008	3

		д	Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2013. - 496 с.	ЭБС
		д	Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учебное пособие для СПО / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. - М. : Мастерство, 2001. - 240 с.	1
		д	Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	1
		д	Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для ссузов. - М.: Академия, 2010. - 336с.	1
		д	Заворохина Н.В.Оенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2017. — 144 с.	ЭБС
		д	Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 400 с.	3
		д	Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для ссузов; учебное пособие для вузов / Л.В.Карташова, М.А.Николаева, Е.Н.Печникова. - М.: Деловая литература, 2004. - 816 с.	25
		д	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник для СПО / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова ; Под ред. М.А.Николаевой. - М. : Деловая литература, Омега-Л, 2003. - 480 с.	25
		д	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для ссузов / Под ред. М.А.Николаевой. - М.: Деловая литература, 2008. - 480 с.	1
		д	Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО / С.Н.Козлова, Е.Ю.Федишина. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2007. - 192 с.	1
		д	Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Е.А.Кондрашова, Н.В.Коник, Т.А.Пешкова. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2007. - 416 с.	3
		д	Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие для ссузов. - М.: АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2009. - 416 с.	4
		д	Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.Г.Кумагина. - М. : ЮНИТИ, 2005. - 431 с.	2
		д	Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник для вузов / Т.Т.Никуленкова, Г.М.Ястина; Под ред. Т.Т.Никуленковой. - М. : КолосС, 2008. - 247 с.	3
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.	ЭБС
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	ЭБС

		д	Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 298 с.	ЭБС
		д	Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.	ЭБС
		д	Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 320 с.	3
		д	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под ред. В.Т.Лапшиной. - 3-е изд. - М., 2006	1
		д	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.	ЭБС
		д	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. А.Т.Васюковой. - М.: Дашков и К, 2009	1
		д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания: для предприятий общественного питания. - М., 2002	1
		д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.,2004	3
		д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.	ЭБС
		д	Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / Под ред. А.П.Антонова. - М, 2000	2
		д	Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий /Под ред. В.Т.Лапшиной. - М., 2006	3
		д	Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. - М., 2008	3
		д	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.	ЭБС
		д	Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.	ЭБС
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 473 с.	15
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 5-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2005. - 416 с.	1
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. - 448 с.	1
		д	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА- М, 2014. - 448 с.	ЭБС
		д	Товароведение однородных групп продовольственных	ЭБС

			товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.	
		д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Под ред. Л.Г.Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2013. - 930 с.	25
		д	Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.	ЭБС
		д	Уласевич М.В. Приготовление пищи: Спецтехнология : учебное пособие для ПТУ. - Мн. : Вышэйшая школа, 1999. - 399 с.	2
		д	Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 480 с.	1
		д	Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2012. - 176 с.	1
		д	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 274 с.	ЭБС
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	о	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 с.	ЭБС
		о	Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с.	ЭБС
		о	Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с. : ил.	ЭБС
		о	Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.	ЭБС
		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с.	ЭБС
		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.	ЭБС
		о	Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.	ЭБС
		о	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 12-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 494 с.	30
		д	Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.	1
		д	Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум /А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный. - 2-е изд. - М., 2008	3

		д	Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2013. - 496 с.	ЭБС
		д	Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учебное пособие для СПО / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. - М. : Мастерство, 2001. - 240 с.	1
		д	Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	1
		д	Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для ссузов. - М.: Академия, 2010. - 336с.	1
		д	Заворохина Н.В.Оенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2017. — 144 с.	ЭБС
		д	Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 400 с.	3
		д	Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для ссузов; учебное пособие для вузов / Л.В.Карташова, М.А.Николаева, Е.Н.Печникова. - М.: Деловая литература, 2004. - 816 с.	25
		д	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник для СПО / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова ; Под ред. М.А.Николаевой. - М. : Деловая литература, Омега-Л, 2003. - 480 с.	25
		д	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для ссузов / Под ред. М.А.Николаевой. - М.: Деловая литература, 2008. - 480 с.	1
		д	Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО / С.Н.Козлова, Е.Ю.Федишина. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2007. - 192 с.	1
		д	Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Е.А.Кондрашова, Н.В.Коник, Т.А.Пешкова. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2007. - 416 с.	3
		д	Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие для ссузов. - М.: АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2009. - 416 с.	4
		д	Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.Г.Кумагина. - М. : ЮНИТИ, 2005. - 431 с.	2
		д	Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник для вузов / Т.Т.Никуленкова, Г.М.Ястина; Под ред. Т.Т.Никуленковой. - М. : КолосС, 2008. - 247 с.	3
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.	ЭБС
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	ЭБС

		д	Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 298 с.	ЭБС
		д	Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.	ЭБС
		д	Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 320 с.	3
		д	Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 112 с.	1
		д	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под ред. В.Т.Лапшиной. - 3-е изд. - М., 2006	1
		д	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.	ЭБС
		д	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. А.Т.Васюковой. - М.: Дашков и К, 2009	1
		д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания: для предприятий общественного питания. - М., 2002	1
		д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.,2004	3
		д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.	ЭБС
		д	Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / Под ред. А.П.Антонова. - М, 2000	2
		д	Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий /Под ред. В.Т.Лапшиной. - М., 2006	3
		д	Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. - М., 2008	3
		д	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.	ЭБС
		д	Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.	ЭБС
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 473 с.	15
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 5-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2005. - 416 с.	1
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО. - Ростов-на-Дону	1

			: Феникс, 2001. - 448 с.	
		д	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА- М, 2014. - 448 с.	ЭБС
		д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.	ЭБС
		д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Под ред. Л.Г.Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2013. - 930 с.	25
		д	Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.	ЭБС
		д	Уласевич М.В. Приготовление пищи: Спецтехнология : учебное пособие для ПТУ. - Мн. : Вышэйшая школа, 1999. - 399 с.	2
		д	Усов В.В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 400 с.	1
		д	Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 480 с.	1
		д	Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2012. - 176 с.	1
	Организация работы структурного подразделения	о	Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст] : Учебник / С.Ю.Мальгина, Ю.Н.Плешкова. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2016. - 320 с.	1
		о	Менеджмент: Учебник для ср. спец. учеб. заведений / Виханский О. С., Наумов А. И. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 288 с.	ЭБС
		о	Менеджмент: Учебное пособие/Кнышова Е. Н. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.	ЭБС
		о	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.	ЭБС
		о	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	ЭБС
		о	Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.	ЭБС
		о	Основы менеджмента : учебник / А.П. Егоршин. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 350 с.	ЭБС
		о	Основы менеджмента: Учебное пособие / Е.А. Репина, М.А. Чернышев, Т.Ю. Анопченко. - М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2013. - 240 с.	ЭБС
		о	Райченко А.В. Менеджмент : учеб. пособие / А.В. Райченко, И.В. Хохлова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 342 с.	ЭБС
		о	Управление персоналом организации : учебник / под ред. А.Я.Кибанова. — 4-е изд., доп. и перераб. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 695 с.	ЭБС
		о	Экономика и организация пищевых производств: Учебное пособие / Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П., - 4-е изд., доп. и перераб. -	ЭБС

			М.:Дашков и К, 2017. - 228 с.	
		о	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности: Учебное пособие / Е.В. Савватеев и др.; Под общ. ред. Е.В. Савватеева. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 317 с.	ЭБС
		д	Арзуманова Т.И. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания: учебник / Т.И.Арзуманова, М.Ш.Мачабели. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2009. - 276 с.	5
		д	Арзуманова Т.И. Экономика предприятия : Практикум / Т.И.Арзуманова, М.Ш.Мачабели. - М. : Дашков и К, 2003. - 82 с.	2
		д	Ефимова О.П. Экономика общественного питания : учебное пособие для вузов. - 3-е изд., испр. и доп. - Мн. : Новое знание, 2003. - 347 с.	25
		д	Казначевская Г.Б. Менеджмент : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. И перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. - 346 с.	1
		д	Казначевская Г.Б. Менеджмент : учебное пособие для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. - 352 с.	25
		д	Ланин Г.А. Экономика предприятий пищевой промышленности : учебно-практическое пособие. - М. : Альфа-Пресс, 2007. - 168 с.	5
		д	Лысенко Ю.В. Экономика предприятия торговли и общественного питания : учебное пособие для вузов / Ю.В.Лысенко, М.В.Лысенко, Э.Х.Таипова. - СПБ. : Питер, 2013. - 416 с. : ил.	1
		д	Любушин Н.П. Экономика организации: учебник для вузов. - М.: КноРус, 2010. - 304 с.	1
		д	Магомедов М.Д. Экономика отраслей пищевых производств : учебное пособие / М.Д.Магомедов, А.В.Заздравных. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2007. - 282 с.	5
		д	Магомедов, М. Д. Экономика пищевой промышленности [Электронный ресурс] : Учебник / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. - М.: Дашков и К, 2011. - 232 с.	ЭБС
		д	Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие для СПО. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2007. - 176 с.	2
		д	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие для СПО / Авт. -сост. Л.А.Радченко; Под ред. С.Н.Белоусовой. - 2-е изд., доп и перераб. -Ростов-на-Дону : Феникс, 2003. - 352 с.	30
		д	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие для СПО / Авт. -сост. Л.А.Радченко; Под ред. С.Н.Белоусовой. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. - 352 с.	1
		д	Основы общей психологии : учебник / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 288 с.	ЭБС
		д	Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное	3

			пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 320 с.	
		д	Профессиональная этика и психология делового общения : учеб. пособие / И.П. Кошевая, А.А. Канке. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 304 с.	ЭБС
		д	Психология общения. Практикум по психологии : учеб. пособие / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 192 с.	ЭБС
		д	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для СПО. - 5-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону, 2005. - 352 с.	13
		д	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для ссузов. - 9-е изд., испр. И доп. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. - 373 с.	1
		д	Раицкий К.А. Экономика организации (предприятия) : учебник для вузов. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2003. - 1012 с.	1
		д	Социальная психология : учеб. пособие / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 192 с.	ЭБС
		д	Социальная психология : учебник / В.А. Соснин, Е.А. Красникова. — 3-е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 335 с.	ЭБС
		д	Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2008. - 628 с.	4
		д	Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2011. - 192 с.	1
		д	Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие для СПО / Е.А.Карпенко и др. - М. : АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2010. - 224 с. : ил.	1
		д	Экономика отрасли: Торговля и общественное питание: учебное пособие для СПО. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2007. - 224 с.	5
		д	Экономика отрасли: Торговля и общественное питание: учебное пособие для СПО. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2009. - 224 с.	1
		д	Экономика предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие для вузов / Под ред. Т.И.Николаевой, Н.Р.Егоровой. - М. : КноРус, 2006. - 400 с.	4
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Выполнение работ по профессии 16675 Повар	о	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 с.	ЭБС
		о	Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.	ЭБС
		о	Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.	ЭБС
		д	Барановский В.А. Кондитер : учебное пособие для	2

			учащихся ПТУ. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. - 320 с.	
		д	Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.	1
		д	Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для НПО, учебное пособие для СПО / Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2004. - 304 с.	25
		д	Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. - 7-е изд., перераб. И доп. - М.: Академия, 2008. - 304 с.	1
		д	Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум /А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный. - 2-е изд. - М., 2008	3
		д	Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2013. - 496 с.	ЭБС
		д	Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учебное пособие для СПО / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. - М. : Мастерство, 2001. - 240 с.	1
		д	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник для СПО / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова ; Под ред. М.А.Николаевой. - М. : Деловая литература, Омега-Л, 2003. - 480 с.	25
		д	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для ссузов / Под ред. М.А.Николаевой. - М.: Деловая литература, 2008. - 480 с.	1
		д	Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО / С.Н.Козлова, Е.Ю.Федишина. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2007. - 192 с.	1
		д	Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для СПО / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. - М. : Мастерство, 2002. - 320 с.	5
		д	Кулькова Л.В. Приготовление коктейлей и других смешанных напитков : учебное пособие для НПО. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. - 384 с.	1
		д	Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.Г.Кумагина. - М. : ЮНИТИ, 2005. - 431 с.	2
		д	Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с. : ил.	ЭБС
		д	Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.	ЭБС
		д	Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 320 с.	3
		д	Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 112 с.	1
		д	Производственное обучение профессии "Повар". В 4	1

ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 96 с.

д	Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 128 с.	1
д	Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч.3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 96 с.	1
д	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под ред. В.Т.Лапшиной. - 3-е изд. - М., 2006	1
д	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.	ЭБС
д	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. А.Т.Васюковой. - М.: Дашков и К, 2009	1
д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания: для предприятий общественного питания. - М., 2002	1
д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.,2004	3
д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.	ЭБС
д	Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / Под ред. А.П.Антонова. - М, 2000	2
д	Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий /Под ред. В.Т.Лапшиной. - М., 2006	3
д	Сборник рецептур салатов, закусок и холодных блюд для предприятий общественного питания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. - 336 с.	1
д	Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. - М., 2008	3
д	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с.	ЭБС
д	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.	ЭБС
д	Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.	ЭБС
д	Уласевич М.В. Приготовление пищи: Спецтехнология : учебное пособие для ПТУ. - Мн. : Вышэйшая школа, 1999. - 399 с.	2

		д	Усов В.В. Вегетарианская кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2006. - 384 с.	1
		д	Усов В.В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 400 с.	1
		д	Усов В.В. Рыбная кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 384 с.	1
		д	Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 480 с.	1
		д	Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2006. - 400 с.	3
		д	Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2012. - 176 с.	1
	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	о	Основы предпринимательской деятельности: Учебное пособие / Т.М. Голубева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА- М, 2013. - 272 с.	ЭБС
		о	Основы самоменеджмента : учебник / И.И. Исаченко. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 312 с.	ЭБС
		о	Предпринимательство: Учебник / Лапуста М.Г. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 384 с.	ЭБС
		о	Руководство по поиску работы, самопрезентации и развитию карьеры / Румянцева Е. - М.:Альпина Пабл., 2016. - 197 с.	ЭБС
		о	Студент вуза: технологии обучения и профессиональной карьеры.: Учебное пособие / Под ред. С.Д. Резника - 3 изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 509 с.	ЭБС
		д	Лапуста, М.Г. Предпринимательство [Текст]: Учебник для вузов. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 608 с.	1
		д	Правила карьеры: Все, что нужно для служебного роста / Темплар Р. - М.:Альпина Пабл., 2016. - 242 с.	ЭБС
		д	Предпринимательство [Текст]: учебник для вузов / М.Г.Лапуста, А.Г.Поршнев, Ю.Л.Старостин, Л.Г.Скамай. - 4-е изд. - М. : ИНФРА-М, 2007. - 667 с.	30
		д	Предпринимательство. Организация и экономика малых предприятий: Учебник / Н.Г. Забродская. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 263 с.	ЭБС
		д	Профессиональная этика и психология делового общения : учеб. пособие / И.П. Кошевая, А.А. Канке. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 304 с.	ЭБС
		д	Психология общения. Практикум по психологии : учеб. пособие / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 192 с.	ЭБС
		д	Управление персоналом: деловая карьера: Учебное пособие/С.И.Сотникова, 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 328 с.	ЭБС

4.4.3. Материально-техническое обеспечение

СПРАВКА

о **материально-техническом обеспечении образовательной программы по специальности СПО**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Наименование аудиторий, лабораторий, учебно-производственных мастерских	Перечень оснащения	Учебные дисциплины, практики, реализуемые в аудитории,лаборатории, мастерской	Примечание
Кабинеты				
1	Социально-экономических дисциплин	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, электронные ресурсы дисциплины, интернет- системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com.	ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История	
2	Русского языка	Многофункциональный центр преподавателя Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, акустическая система, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com.	ОУДБ.01 Русский язык ОУДБ. 02 Литература	
3	Физики	Многофункциональный центр преподавателя Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран. Оборудование: осциллограф.; экран; электрораспределительный щит.; плакаты, таблицы; механическая модель.; весы и равновесы.; фото сортировка; машина электрофорная ; гальванометр ; комплект КЭФ; модели кристаллических решеток; психрометры ; гигрометры ; манометры ;	ОУДБ.05 Физика	

		теплоприемник; набор калориметрических тел; калориметры; термометры; электроскоп; сетка к колбе; вольтметры; конденсатор; трансформатор; мили амперметры; реостаты; приборы; модель 4-х тактного двигателя внутреннего сгорания; омметр; авометр; электромагнит; спираль-резистор; магниты; переключатели; оптическая шайба; генератор-спектр; трубки спектральные; спектроскоп; дифракционная решетка; фотоэлементы ФЭУ- 1; осветитель; камертоны; штангенциркуль; кольца Ньютона. Электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com.		
5	Биологии	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com	ОУДП.03 Биология ЕН.02 Экологические основы природопользования	
6	Истории и обществознания	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com. Исторические карты, схемы, стенды , альбомы ,видеофильмы	ОУДБ. 06 История ОУДБ.07 Обществознание	
7	Иностранного языка	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, акустическая система, экран, плакаты, таблицы,	ОУДБ. 03 Иностранный язык ОГСЭ.03 Иностранный язык	
		видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. Магнитола DAEWOO,		

		магнитофон Philips, магнитола Samsung-1, плакаты и грамматические таблицы, стенды по странам англ. языка, тематические папки по циклам, папки с текстами по техническому переводу по специальностям, папки с журналами и аудиокассетами, электронное пособие, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com		
8	Математики	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, акустическая система, экран плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com. Модели геометрических фигур ,альбомы, таблицы, приборы - циркули, линейки, карандаши.	ОУДБ.04 Математика: алгебра. Начала математического анализа, геометрия ЕН.01 Математика	
9	Экономики организации	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, калькуляторы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
10	Охрана труда	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com, весы ВНЦ - 10,	ОП.08 Охрана труда	

		электронные весы ВР 4149-06 БР		
11	Менеджмента и маркетинга	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, акустическая система, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com	ПМ 08 Основы предпринимательства и трудоустройства	
12	Метрологии и стандартизации	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com, принтер	ОП.05 Метрология и стандартизация	
13	Правоведения	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com, кодексы по отраслям.	ОП.06 Правовые основы ПД	
14	Бухгалтерского учета	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, калькуляторы, электронные ресурсы	ОП. 10 Бухгалтерский учет в общественном питании	

		дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com.		
15	Технологии продукции ОП	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, акустическая система, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com	МДК 01.01 Организация и технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК 02.01 Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции МДК 03.01 Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции МДК 04.01 Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерский изделий МДК 05.01 Организация и технология приготовления сложных холодных и горячих Десертов МДК 07.01 Выполнения работ по профессии 16675 Повар	
16	Безопасности жизнедеятельности	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, акустическая система, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com. Комплект видеофильмов по основным разделам, принтер	ОуДБ.12 Основы безопасности жизнедеятельности ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	
17	Организации производства и обслуживания	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, акустическая	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	

		система, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com. Комплект видеофильмов по основным разделам.		
18	Товароведения продовольственных товаров	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com. Комплект видеофильмов по основным разделам.	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	
19	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Многофункциональный центр преподавателя. Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com видеокассеты, прибор по химии с эл.током, таблицы ’’Виды химической связи”, таблицы “Номенклатура, таблицы по химии, модели, приборы, элект. период. системы, микроскопы, микрокалькулятор	ОУДП.02 Химия ЕН.03 Химия ОП.01 Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве ОП.02 Физиология питания	
	Лаборатории			
20	Информационных технологий в ПД	Рабочие места обучающихся (компьютеры с процессором с установленным лицензионным программным обеспечением); -рабочее место преподавателя: многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер с процессором с установленным лицензионным программным обеспечением,	ОУДП 01 Информатика ОП.04 Информационные технологии в ПД	

		колонки, гарнитура, проектор, принтер; -все компьютеры объединены в локальную сеть, управляемую сервером, и выходом в Интернет. - в кабинете находится журнал регистрации инструктажа по ТБ, а также вывешены инструкции по ТБ и ПБ, Информационно-коммуникативные средства обучения: электронные презентации к урокам, электронные учебники, тесты, обучающие программы, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com		
21	Охрана труда	Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, схемы, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium .com;нормативная документация; контрольно-кассовые машины ЭКР; электронные весы, весы настольные циферблатные	ОП.08 Охрана труда	
22	Товароведения продовольственных товаров	Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран ,плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com; нормативная документация; муляжи.	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	
23	Технологии продукции ОП	Весоизмерительное оборудование: весы электронные ВР 4149-06БР, ВК-300 Холодильное оборудование: шкаф	МДК 01.01 Организация и технология приготовления полуфабрикатов для сложной	

		холодильный «Атлант», шкаф морозильный «Орск-115». Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка МИМ 300, слайсер, миксер планетарный B 5 Fresh Milk Mixer, машина овощерезательная МПР 350, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания ПУ- 06, тестомес. Оборудование для оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп. Тепловое оборудование: плиты электрические ЭП 6, конвекционная печь, жарочный шкаф трехсекционный, электрическая сковорода, фритюрница Тефаль, гриль электрический Арома Экспресс, микроволновая печь Rolsen, электроблинница, шкаф для расстойки теста, хлебопечь PANASONIK SD-2510. Оборудование для мытья кухонной посуды: ванна моечная трехсекционная. Кассовый аппарат, детектор определения купюр. Интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium .com;нормативная документация; муляжи, принтер.	кулинарной продукции МДК 02.01 Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции МДК 03.01 Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции МДК 04.01 Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерский изделий МДК 05.01 Организация и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов МДК 07 Технология обработки сырья и приготовление простых блюд	
24	Химии	Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран ,плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com,приборы и химические реактивы	ОУДП.02 Химия ЕН.03 Химия ОП.01 Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве	
	Спортивный комплекс			
25	Спортивный зал	Спортивный инвентарь для баскетбола,	ОУДБ. 11 Физическая культура	

		волейбола, футбола, лыжный инвентарь, инвентарь для «Веселые старты» Оборудование: дартс, костюм для аэробики, лыжный комплект, магнитофон Panasonic, мешок спальный, стол теннисный-2, форма баскетбольная, форма волейбольная, форма футболиста вратаря, форма футбольная, , гиря, гантели, штанги, оборудование для веселых стартов, тренажеры ОФП-2, волейбольные сетки, мячи волейбольные, баскетбольные.	ОГСЭ.04 Физическая культура	
26	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия	Беговая дорожка, турники, тренажеры, футбольное поле, лыжная база.	ОУДБ. 11 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура	

5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации

Воспитательная работа в ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики» строится на основе Конституции РФ, Закона РФ «Об образовании», Конвенции о правах ребенка, ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной защите детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», национального проекта «Образование», Устава техникума, Правил внутреннего распорядка и локальных актов, Годового плана воспитательной работы, которые ориентированы на формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности. Концепция воспитательной деятельности техникума представляет собой совокупность взглядов на основные принципы, цели, задачи, организацию и содержание воспитательной работы в ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики». Воспитательная работа проводится в соответствии с утвержденным планом на учебный год и руководствуется локальными актами:

- положением о Студенческом совете;
- положением о Совете по профилактике правонарушений;
- положением о классном руководстве;
- положением о библиотеке;
- положением о стипендиальной комиссии;
- положение о стипендиальном обеспечении студентов и денежных выплатах;
- положением об общежитии;
- положением о Родительском комитете.

Для успешного выполнения плана воспитательной работы организована совместная творческая деятельность обучающихся и педагогов по различным направлениям:

•Создание условий для адаптации, самосовершенствования и самореализации обучающихся.

•Формирование личностных качеств, необходимых для успешной профессиональной деятельности.

• Формирование активной гражданской позиции, ответственности за судьбу Отечества, города, техникума.

•Создание здоровьесберегающего пространства и формирование экологической культуры.

•Формирование общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

•Развитие сотрудничества преподавателей и обучающихся.

•Организация досуга обучающихся техникума.

Важную роль в воспитательном процессе играют классные руководители, которые закрепляется за студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния профессорско-преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов. Классные руководители студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, научные конференции, экскурсии,

круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, походы в кино и театр, посещение студентов в общежитиях и по месту жительства. На основе общетехникумовского плана классные руководители составляют планы воспитательной работы со студентами закрепленных учебных групп.

В техникуме действует **Совет профилактики**.

Создана инфраструктура работы со студенческой молодежью. У студентов есть возможность заниматься научной и общественной работой, творчеством и спортом, занимаясь в **творческих студенческих лабораториях**, пользоваться современной библиотекой, спортивными залами и площадками - всей материальной базой учебного заведения.

Цели и задачи воспитательной работы

Цель: формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности.

Задачи воспитательной службы:

1. Формирование социально-культурных направленностей.
2. Формирование профессиональной направленности воспитательной деятельности.
3. Создание благоприятных условий для становления мировоззрения и системы ценностных ориентаций студентов.
4. Формирование здорового образа жизни и экологической культуры.
5. Воспитание культуры общения в семье, трудовом коллективе, быту, обществе в целом.
6. Развитие творческой деятельности студентов.
7. Развитие досуговой деятельности как особой сферы жизнедеятельности студентов. 8.Формирование активной гражданской позиции студентов.

9.Осуществлять психолого-педагогическое сопровождение студентов, оказавшихся в трудной жизненной ситуации; проводить профилактику девиантного и диликтивного поведения обучающихся.

10. Организация отдыха студентов как специфической формы реализации образовательного и оздоровительного пространства.

Решение вышеперечисленных задач должно способствовать развитию воспитательной системы техникума.

В основе ее - совместная творческая деятельность обучающихся и педагогов по различным направлениям:

1. Создание условий для адаптации, самосовершенствования и самореализации обучающихся
2. Формирование личностных качеств, необходимых для успешной профессиональной деятельности.
3. Формирование активной гражданской позиции, ответственности за судьбу Отечества, области, города, техникума.
4. Создание здоровьесберегающего пространства и формирование экологической культуры.
5. Формирование общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.
6. Развитие сотрудничества преподавателей и обучающихся.
7. Организация досуга обучающихся техникума.

Обозначенные направления реализуются следующими средствами:

1. Создание условий для адаптации, самосовершенствования и самореализации обучающихся реализуется через: тематические классные часы; техникумовские и областные олимпиады; выпуск тематических газет; тематические выставки; творческие конкурсы; анкетирование, психологическое тестирование и психологические тренинги; работу научного общества обучающихся и творческих студенческих лабораторий; конкурс «Лучшая группа»; студенческое самоуправление в учебных группах, техникуме, общежитии;

2. Формирование личностных качеств, необходимых для успешной профессиональной деятельности реализуется через: тематические классные часы; экскурсии на предприятия; встречи с выпускниками, специалистами; выпуск тематических газет к профессиональным праздникам; торжественное вручение дипломов; Посвящение в студенты; конкурсы профессионального мастерства; дежурство по техникуму, акции «Чистая территория»; эстетическое оформление техникума, общежитий.

3. Формирование активной гражданской позиции, ответственности за судьбу Отечества, области, города, техникума реализуется через: изучение символики и значение государственных символов РФ, РК; лекционно-профилактическую работу с правоохранительными органами по правовому воспитанию; дни правовых знаний; работу совета по профилактике правонарушений; военные сборы; школу безопасности; встречи с работниками военкомата; экскурсии в музей Боевой славы; уроки мужества; торжественные линейки, посвященные дням боевой славы России; мероприятия ко Дню защитника Отечества; мероприятия, посвященные Дню Победы; тематические классные часы: выпуск тематических газет.

4. Создание здоровьесберегающего пространства и формирование экологической культуры реализуется через: работу спортивных секций; профилактические беседы о вреде курения, алкоголизма, наркомании; проведение соревнований внутри техникума; участие в городских и областных соревнованиях; участие в городских и областных конкурсах социальной рекламы «Взгляд молодых», «Я выбираю жизнь!» проведение Дня Здоровья; лекционно-профилактическую работу по формированию ЗОЖ; мероприятия, посвященные всемирному дню борьбы с курением; мероприятия, посвященные всемирному дню борьбы со СПИДом; выпуск тематических газет, плакатов; тематические классные часы.

5. Развитие сотрудничества преподавателей и обучающихся реализуется через: мероприятия, посвященные Дню матери, Дню пожилого человека; организацию выставок рисунков и творческих работ обучающихся; тематические классные часы по эстетике внешнего вида обучающегося, культуре поведения и общения; конкурсы газет, плакатов; работу с социально - неадаптированными обучающимися и их семьями; организацию и проведение коллективных творческих дел; чествование победителей конкурсов, олимпиад, спортивных соревнований и т.п; организация и Проведение профориентационной работы, дней открытых дверей; издательская деятельность: выпуск стенгазет, газеты «СТО пудово».

6. Организация досуга обучающихся техникума реализуется через: концерты к праздникам; участие в городских и областных конкурсах «Я вхожу в мир искусств», «Весна студенческая» посещение театров, выставок, музеев; занятия в спортивных секциях, творческие студии.

Студенческий совет

В техникуме действует Студенческий совет, который своей деятельностью охватывает все стороны студенческой жизни. Деятельность органов студенческого самоуправления осуществляется в соответствии с Положением о Студенческом совете. Представители Студенческого совета техникума принимают активное участие в городских, областных и всероссийских молодежных проектах. Ожидаемые результаты - повышение качества подготовки специалистов; - повышение уровня воспитанности обучающихся; - улучшение социально-психологического климата в коллективах обучающихся и работников техникума. В системе проводятся следующие мероприятия:

1. Заседания стипендиальной комиссии.
2. Участие в городских и областных научно-практических конференциях, конкурсах, олимпиадах.
3. Работа «Школы молодого избирателя» совместно с информационным центром Городской Центральной библиотекой
4. Работа с городским дискуссионным киноклубом «Зеркало».
5. Создание школы студии информационных технологий.
6. Сотрудничество с Управлением культуры и молодежной политики ЗГО.
7. Тематические литературные гостиные в студенческом кафе.
8. Расселение и прописка обучающихся в общежития №1, №2.
9. Утверждение регламента деятельности работников воспитательной службы.
10. Анализ контингента, выявление и постановка на профилактический учет обучающихся «группы риска» (учет в ОДН, педучет, неблагополучные семьи).
11. Организация мониторинга посещаемости обучающихся.
12. Создание базы данных, комплектование личных дел обучающихся, имеющих статус детей- сирот и лиц из их числа.
13. Изучение начальных параметров социального портрета группы.
14. Анкетирование первокурсников «Изучение особенностей личности обучающихся», проведение тренинговых занятий «Знакомство».
15. Формирование базы данных о внеурочной занятости первокурсников.
16. Посещение учебных занятий групп 1 курса педагогом-психологом с целью психолого- педагогического наблюдения в период адаптации.
17. Психокоррекция (по результатам диагностики) обучающихся, относящихся к «группе риска» и имеющих статус детей-сирот, детей-ОБПР и лиц из их числа.
18. Психологические консультации по адаптации обучающихся, проживающих в общежитии.
19. Индивидуальное и групповое консультирование обучающихся, их родителей, педагогических работников (по запросу).
20. Организация работы Совета профилактики, групп профилактики.
21. Организация социально-психологической поддержки детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

22. Функционирование телефона «Доверие».

6. Оценка результатов освоения ППКРС

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам и профессиональным модулям ОПОП (заданий для контрольных работ, тематики докладов, рефератов и т.п.).
2. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (профессиональным модулям) ОПОП (в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, квалификационных экзаменов, т.п.) и практикам.
3. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.
4. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.
5. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.
6. Контрольные тесты для текущей и итоговой аттестации по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Государственная (итоговая) государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Государственная (итоговая) аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) во главе с председателем. Состав ГЭК утверждается приказом директором техникума. В состав ГЭК вводятся работодатели.

На основе требований ФГОС СПО и рекомендаций по реализации ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ» разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА.

6.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

По окончании обучения студентами в соответствии с ФГОС

предусмотрено выполнение выпускной квалификационной работы (ВКР). Выполнение работы является заключительным этапом обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выпускная квалификационная работа способствует:

- систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности;
- выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Разработка ВКР требует от студента достаточного уровня знаний, самостоятельности, инициативы в решении организационных вопросов, чувства ответственности за сроки и качество её выполнения.

Определение темы ВКР

1. Дипломная работа выполняется выпускником в соответствии с выбранной темой и требованиями, установленными Программой государственной итоговой аттестации по специальности.

2. Темы ВКР определяются образовательной организацией и должны быть актуальными, отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3. Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями дисциплин профессионального цикла, рассматривается на заседании профильной цикловой комиссии естественно-научного профиля, согласовывается с представителями работодателей по профилю подготовки выпускников и утверждается заместителем директора по учебной работе.

4. Перечень тем доводится до сведения выпускников не позднее, чем за полгода до начала государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Руководство выпускной квалификационной работы

1. Перечень тем ВКР, закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей и консультантов по отдельным частям ВКР осуществляется приказом директора техникума. Руководителями ВКР назначаются педагогические работники образовательной организации, участвующие в реализации образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также представители предприятий и организаций по профилю подготовки выпускников.

2. В обязанности руководителя ВКР входит: -

разработка задания на подготовку ВКР;

- разработка совместно с обучающимися плана ВКР;
- разработка совместно с обучающимися календарного плана-графика выполнения ВКР;

-консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;

- оказание помощи обучающемуся в подборе литературы, справочных материалов и других необходимых источников по теме;

- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;

- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;

- предоставление письменного отзыва на ВКР.

3. По утвержденным темам руководитель выпускных квалификационных работ разрабатывает и оформляет индивидуальные задания для каждого выпускника.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой.

Задание на ВКР рассматривается профильными цикловыми комиссиями, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем директора по учебной работе.

В отдельных случаях (если это проект) допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Задание на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией руководителя ВКР, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР.

Задание на ВКР выдаётся обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

В установленные графиком сроки обучающиеся обязаны отчитываться перед руководителем о ходе выполнения ВКР с предоставлением материалов в письменной форме.

5. Для выполнения выпускной квалификационной работы предусмотрен консультант по нормоконтролю, назначенный из числа преподавателей техникума. Основной функцией нормоконтроля является проверка выпускной квалификационной работы на соответствие требованиям стандартов ЕСКД и ЕСТД и других нормативных документов. В период написания выпускной квалификационной работы руководителями и консультантами по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР проводятся групповые и индивидуальные консультации.

6. Выполненная и подписанная обучающимся выпускная квалификационная работа передается руководителю работы для подготовки отзыва в срок, определенный приказом директора ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ».

Руководитель выпускной квалификационной работы проверяет выполненные обучающимися выпускные квалификационные работы и представляет отзыв, в котором указываются характерные особенности работы, е достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося продемонстрированные им при выполнении ВКР.

Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

7. По окончании выполнения студентом выпускной квалификационной работы руководитель в соответствии с планом-графиком выполнения ВКР организует предварительную защиту работы с обязательным участием консультантов, преподавателей профильной цикловой комиссии. В процессе предзащиты корректируются ошибки в выполненной работе, в представленной речи и презентации. По результатам защиты выносится решение о рекомендации (допуске) ВКР к защите на государственной итоговой аттестации

8. По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебной работе.

ВКР с отзывом руководителя должна быть оформлена и сдана не позднее, чем за неделю до защиты заместителю директора по учебной работе.

9. Руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляется руководителями отделений, заместителем директора по учебной работе и заместителем директора по учебно - производственной работе в соответствии с должностными обязанностями.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Структура дипломной работы

1. Титульный лист.
2. Задание на выполнение ВКР.
3. Содержание.
4. Пояснительная записка.
5. Список информационных источников.
6. Приложения.

Содержание выпускной квалификационной работы

1. Титульный лист оформляется согласно установленным требованиям.

2. Задание на выпускную квалификационную работу оформляется в соответствии с установленными требованиями.

3. Содержание ВКР (план) составляется с таким расчетом, чтобы в достаточной мере раскрыть логику исследования и изложения избранной темы. План должен быть согласован с руководителем ВКР.

4. Пояснительная записка

Часть А. **Пояснительная записка** выполняется в объёме 50-70 листов печатного текста (без приложений) и выполняется в соответствии с требованиями стандартов ЕСКД и ЕСТД, в соответствии с едиными требованиями к оформлению выпускных квалификационных работ в ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ».

Пояснительная записка должна содержать:

Введение. Отражает актуальность, цель, задачи, согласно выбранной темы ВКР. Раскрывает объект исследования (предприятия общественного питания города и области), предмет исследования (организация производства, обслуживания и технология приготовления блюд различной сложности с элементами товароведения), методы исследования, теоретическую и практическую значимость исследований, структуру работы. Оценка современного состояния общественного питания в РФ.

Раздел 1. Общая часть. Посвящается теоретическим и практическим аспектам изучаемого предприятия общественного питания различных типов и

предмета (технологии приготовления блюд различной сложности, организация производства и обслуживания). В нем следует: определить сущность исследуемой проблемы, изучить опыт её реализации в практике деятельности предприятий общественного питания; проанализировать опыт различных предприятий общественного питания и степень проработанности данного вопроса во вторичных источниках (периодическая печать, интернет - ресурсы и т.д.). Наметить пути решения проблемы; описать нормативную базу, применяемую в общественном питании для разработки блюд (согласно Сборникам рецептур, СанПиН) по теме ВКР; необходимо увязать проблематику исследования с общетеоретическими положениями, дополняя и развивая их с возможностью использования новых технологий, связанных с применением нового сырья и оборудования. В этом разделе может быть представлена информация, систематизированная в таблицы и схемы

Раздел 2. Практическая часть. Посвящается анализу практического материала, согласно заявленной теме и проблеме исследования. В практической части должны быть разработаны и оформлены техникотехнологические карты и произведен расчет энергетической ценности, калькуляция разработанных блюд. Проанализированы физико-химические процессы, формирующие качество изделий.

Раздел 3 Мероприятия по технике безопасности и охране труда

В этом разделе описываются безопасные условия труда, организация рабочего места поваров, кондитеров, технологов. Опасные и вредные производственные факторы в различных цехах предприятий общественного питания, техника безопасности, мероприятия по охране окружающей среды. Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.

Заключение. Завершающей частью ВКР является заключение, в котором раскрывается значимость рассмотренных вопросов в первом и втором разделах ВКР, делаются выводы по всей проделанной работе. Разрабатываются предложения и рекомендации с их кратким обоснованием в соответствии с возможностями предприятия общественного питания и рентабельности его работы.

5. Список информационных источников отражает перечень источников, проработанных автором, независимо от того имеются ли в тексте ссылки на нее или нет. ВКР должна содержать не менее 20 источников.

6. Приложения призваны облегчить восприятие содержания ВКР, и могут включать: дополнительные материалы, иллюстрации вспомогательного характера, анкеты, методики, документы, материалы, содержащие первичную информацию для анализа, таблицы статистических данных и т.д.

Рецензирование выпускных квалификационных работ

1. ВКР студентов, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, подлежат обязательному рецензированию.

Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов и др., хорошо владеющие вопросами, связанными с тематикой ВКР.

Рецензенты ВКР назначаются приказом директора техникума не позднее, чем за месяц до защиты.

2. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР.

3. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за 3 дня до защиты работы.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Организация защиты выпускной квалификационной работы

Защита дипломной работы является видом государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА.

Процедура проведения защиты.

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, приобретенному

практическому опыту, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности

При защите ВКР выпускник демонстрирует:

- уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи;
- умение работать с технологической и нормативной документацией;
- выбор оптимальных технологических операций, параметров и режимов ведения процесса, средств труда;
- умение прогнозировать и оценивать полученный результат;
- владение экономическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности;
- компетенции по анализу профессиональных задач и аргументированному их решению в рамках определенных полномочий.

Подписанная заместителем директора по УР выпускная

квалификационная работа лично представляется обучающимся государственной экзаменационной комиссии в день защиты.

На защиту ВКР отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося.

В процессе защиты обучающийся использует подготовленный наглядный

материал, иллюстрирующий основные положения ВКР, цифровые образовательные ресурсы, а также может уделить внимание отмеченным в рецензии замечаниям и ответить на них.

В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы, а также по любым иным проблемам, имеющим отношения к теме ВКР. Ответы должны быть краткими и глубокими по содержанию. Количество вопросов, задаваемых обучающемуся, не ограничивается.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума.Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Критерии оценивания

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Оценки **«отлично»** заслуживает выпускная квалификационная работа, в которой дано:

- всестороннее освещение выбранной темы в тесной взаимосвязи с практикой и современностью, а студент показал умение работать с основной литературой и нормативными документами;
- глубокое знание специальной литературы по рассматриваемой проблеме;
- самостоятельные суждения (или расчеты), имеющие принципиальное значение для разработки темы;
- аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по рассмотренным вопросам;
- практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы исследуемой структуры или объекта;
- высокий уровень оформления ВКР и её презентация при защите. Оценки **«хорошо»** заслуживает выпускная квалификационная работа,

которая отвечает основным требованиям. При этом обнаруживается, что студент

обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает исчерпывающие и аргументированные ответы.

Выпускная квалификационная работа оценивается на **«удовлетворительно»**, когда в ней в основном соблюдаются общие требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе. Автор работы владеет материалом, однако допустил существенные недочеты в оформлении и содержании. Его ответы на вопросы поверхностны, не отличаются глубиной и аргументированностью.

«**Неудовлетворительно»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая:

- содержит грубые теоретические ошибки, поверхностную аргументацию по основным положениям темы;
- вместо теоретического освещения вопросов, подтвержденного анализом обработанного первичного материала, приводятся поверхностные описания фактов или примеров;
- не содержит практических выводов и рекомендаций;
- студент не знает содержания работы и не может дать аргументированного ответа.