

Рекомендательный список литературы для специальностей :

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;

44.02.06 «Поварское и кондитерское дело».

Предлагаем вашему вниманию рекомендательный список литературы, составленный на основе имеющейся литературы в фондах библиотеки ГПОУ «Забайкальский государственный колледж» и Электронно-библиотечной системе «ВООК». В библиографическом списке представлены учебники, учебные пособия, руководства, электронные ресурсы, которые можно использовать в подготовке к учебному процессу. Данный список предназначен для студентов специальностей:

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;

44.02.06 «Поварское и кондитерское дело».

Книги, представленные в данном списке, можно получить по адресу: г. Чита, ул. Юбилейная 1, библиотека ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»:

Амбросьева, Е. Д., Физиология питания : учебник / Е. Д. Амбросьева, Г. К. Клееберг. — Москва : КноРус, 2024. — 242 с. — ISBN 978-5-406-12344-7. — URL: <https://book.ru/book/950955>.

Бегидова Т. П. Социально-правовые и законодательные основы социальной работы с инвалидами : Учебное пособие для СПО / Т.П., Бегидова, М.В Бегидов. - 2-е изд., пер. и доп. – Москва :Юрайт. – 2022. – 98сю - ISBN 978-5-534-06446-9.

Богушева В.И. Технология приготовления пищи . - Учебно-методическое пособие/В.И.Богушева. - Изд. 3-е. - Ростов-на Дону : Феникс, 2018. - 374, [1] : ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0.

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: <https://book.ru/book/951020>.

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>.

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2024. — 325 с. — ISBN 978-5-406-12154-2. — URL: <https://book.ru/book/950545>.

Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: <https://book.ru/book/950681>.

Васюкова, А. Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11320-2. — URL: <https://book.ru/book/94862>.

Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>.

Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: <https://book.ru/book/949312>.

Васюкова, А. Т., Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: <https://book.ru/book/949524>.

Васюкова, А. Т., Охрана труда для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 223 с. — ISBN 978-5-406-11380-6. — URL: <https://book.ru/book/949246>.

Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-406-11381-3. — URL: <https://book.ru/book/949338>.

Васюкова, А. Т., Физиология питания : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09693-2. — URL: <https://book.ru/book/943642>.

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 247 с. — ISBN 978-5-406-09551-5. — URL: <https://book.ru/book/943619>.

Вебер, Н. П., Информационные технологии в профессиональной деятельности для специальности Поварское и кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Н. П. Вебер. — Москва : КноРус, 2023. — 185 с. — ISBN 978-5-406-10875-8. — URL: <https://book.ru/book/947068>.

Гареев, Р. Р., Организация деятельности сотрудников службы питания : учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2024. — 143 с. — ISBN 978-5-406-12015-6. — URL: <https://book.ru/book/950243>.

Гербер, И. А., Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом) : учебно-практическое пособие / И. А. Гербер,

Е. Г. Глебова, Л. Е. Попова. — Москва : КноРус, 2023. — 359 с. — ISBN 978-5-406-11568-8. — URL: <https://book.ru/book/949269>.

Гербер, И. А., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Практикум : учебно-практическое пособие / И. А. Гербер. — Москва : КноРус, 2024. — 234 с. — ISBN 978-5-406-12456-7. — URL: <https://book.ru/book/951561>.

Гербер, И. А., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь : практическое пособие / И. А. Гербер, Л. Н. Симоновская. — Москва : Русайнс, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-4365-5079-4. — URL: <https://book.ru/book/936802>.

Гербер, И. А., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие / И. А. Гербер. — Москва : КноРус, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-406-11611-1. — URL: <https://book.ru/book/949369>.

Грибов, В. Д., Экономика организации (предприятия). Практикум. : учебно-практическое пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-406-09561-4. — URL: <https://book.ru/book/943199>.

Грибов, В. Д., Экономика организации (предприятия) : учебник / В. Д. Грибов, В. П. Грузинов, В. А. Кузьменко. — Москва : КноРус, 2023. — 407 с. — ISBN 978-5-406-10330-2. — URL: <https://book.ru/book/944957>.

Здобнов А.И.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : Для предприятий общественного питания. /Авт.-сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - Киев : "Арий", 2019. - 688 с. : ил. - ISBN 978-5-94832-436-4.

Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670>.

Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей : учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: <https://book.ru/book/946413>.

Ковальчук, А. П., Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса. : учебное пособие / А. П. Ковальчук. — Москва : КноРус, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-406-11576-3. — URL: <https://book.ru/book/949274>.

Костюкова, Е. И., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер) : учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11190-1. — URL: <https://book.ru/book/948693>.

Криштафович, В. И., Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. — Москва : КноРус, 2023. — 160 с. — ISBN 978-5-406-11505-3. — URL: <https://book.ru/book/949210>.

Кунилова, О. В., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании : учебник / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2023. — 333 с. — ISBN 978-5-406-11429-2. — Режим доступа : URL: <https://book.ru/book/949413>

Лифиц, И. М., Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия. : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2023. — 299 с. — ISBN 978-5-406-11319-6. — URL: <https://book.ru/book/948591>.

Лифиц, И. М., Теоретические основы товароведения : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2023. — 219 с. — ISBN 978-5-406-10821-5. — URL: <https://book.ru/book/947198>.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2018. - 240 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-6133-0.

Любецкая, Т. Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11504-6. — URL: <https://book.ru/book/949606>.

Моисеенко, Н. С., Основы товароведения : учебник / Н. С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2023. — 413 с. — ISBN 978-5-406-11769-9. — URL: <https://book.ru/book/949619>.

Мошков, В. И., Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учебник / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11708-8. — URL: <https://book.ru/book/949523>.

Мошков, В. И., Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» : учебное пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2024. — 79 с. — ISBN 978-5-466-04426-3. — URL: <https://book.ru/book/951826>.

Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : Учебное пособие / Т.И. Наумова. - Ростов-на-Дону : "Феникс" ., 2020. - 284 с. : ил. - ISBN 978-5-222-32361-8.

Новикова, Е. В., Основы рисования и лепки для кондитеров : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-406-11159-8. — URL: <https://book.ru/book/948688>.

Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с. — ISBN 978-5-406-11668-5. — URL: <https://book.ru/book/949507>

Орешкина, Н. А., Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум : учебное пособие / Н. А. Орешкина. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-10626-6. — URL: <https://book.ru/book/945702>.

Приготовление сладких блюд и напитков : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А. А. Богачева, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : "Феникс" ., 2018. - 157 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-28642-5.

Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685>.

Рыжиков, С. Н., Психология общения. Практикум + eПриложение : учебное пособие / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. — Москва : КноРус, 2023. — 318 с. — ISBN 978-5-406-11823-8. — URL: <https://book.ru/book/949742>.

Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868>.

Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612>.

Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-406-11724-8. — URL: <https://book.ru/book/949613>.

Стриженко, А. В., Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2023. — 147 с. — ISBN 978-5-406-10488-0. — URL: <https://book.ru/book/947192>.

Ткачева, Г. В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11219-9. — URL: <https://book.ru/book/947861>.

Ткачева, Г. В., Охрана труда в профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Т. Е. Никвист, С. В. Коровин. — Москва : КноРус, 2023. — 130 с. — ISBN 978-5-406-11261-8. — URL: <https://book.ru/book/948611>.

Ткачева, Г. В., Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2023. — 302 с. — ISBN 978-5-406-11607-4. — URL: <https://book.ru/book/949314>.

Фёдорова Н.В., Управление персоналом : учебник / Н.В. Фёдорова, О.Ю. Минченкова. — Москва :КноРус, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-406-09173-9. —Режим доступа: [URL:https://book.ru/book/942469](https://book.ru/book/942469).

Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2023. — 121 с. — ISBN 978-5-466-03209-3. — URL: <https://book.ru/book/949559>.

Яковлев Г.А. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / Г.А. Яковлев. - 2-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 313 с. - (Среднее профессиональное образование.). - ISBN 978-5-16-015386-5.