**43.01.09. Повар, кондитер**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование дисциплины | Литература |
| Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. <https://rags.ru/> 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. . <https://rags.ru/> 4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. . <https://rags.ru/> 5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. . <https://rags.ru/> 6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. . <https://rags.ru/> 7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. . <https://rags.ru/> 8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. . <https://rags.ru/> 9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. . <https://rags.ru/> 10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социаль-ной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье». ). Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 12. Микробиология пищевых производств: учебник / Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., - 2-е изд., стереотип. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с. ISBN 978-5-16-105543-4 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/894777> 13. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102836-0. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/993541> |
| Основы товароведения продовольственных товаров | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. <https://rags.ru/> 2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <https://rags.ru/> 3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023 Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452241> |
| Техническое оснащение и организация рабочего места | 1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2016. - 432 с. 2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. <https://rags.ru/> 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. <https://rags.ru/> 4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <https://rags.ru/> 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общест-венного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социаль-ной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 7. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-100623-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/915105> |
| Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 1. Фридман, А. М. Основы экономики,менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 229 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-104101-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1007530> 2. Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Чикильдина ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 317 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07095-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/438858> 3. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям). Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 4. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федера-ции: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Рос-сийской Федерации). Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 5. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации). Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 6. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 7. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <https://rags.ru/> 9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические доку-менты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, по-строению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. <https://rags.ru/> 10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общест-венного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с.<https://rags.ru/> |
| Основы калькуляции и учета | 1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями). Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федера-ции: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 3. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 4. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с. . Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <https://rags.ru/> 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция обществен-ного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общест-венного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 8. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. <https://rags.ru/> 9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. <https://rags.ru/> 10. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"<https://rags.ru/> 11. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452697> |
| Охрана труда | 1. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102634-2. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1041470> 2. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 3. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 4. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 6. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 7. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях». Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения». Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности» Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности». Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.) Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия |
| Иностранный язык в профессиональной деятельности | 1. Голубев, А.П. Английский язык : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – 12-е изд., стер. – М. : Академия, 2020. – 336 с 2. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова [и др.]. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/455142> 3. Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Карикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/447099> |
| Безопасность жизнедеятельности | 1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433376> 2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9962-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437961> 3. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437964> 4. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433348> 5. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437647> |
| «Физическая культура» | 1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/448586> 2. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437753> 3. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/448769> 4. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/453245 |
| Основы предпринимательской деятельности | 1. Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/454507 2. Боброва, О. С. Настольная книга предпринимателя : практическое пособие / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 330 с. — (Профессиональная практика). — ISBN 978-5-534-00093-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/451506> 3. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 420 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05995-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/438924> |
| Основы цифровой экономики | 1. Лапидус, Л. В. Цифровая экономика: управление электронным бизнесом и электронной коммерцией : учебник / Л.В. Лапидус. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 479 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook\_5ad4a78dae3f27.69090312. - ISBN 978-5-16-106302-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1055872. 2. Маркова, В. Д. Цифровая экономика : учебник / В.Д. Маркова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 186 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/textbook\_5a97ed07408159.98683294. - ISBN 978-5-16-106539-6. - Текст: электронный.-URL:https://znanium.com/catalog/product/1043213 3. Нетёсова, О. Ю. Информационные технологии в экономике : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Ю. Нетёсова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09107-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437668> 4. Информационные технологии в экономике и управлении в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов [и др.] ; под редакцией В. В. Трофимова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 245 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09139-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/442382> |
| Психология и этика профессиональной деятельности | 1. Корнеенков, С. С.  Психология и этика профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456862> 2. Этика и психология профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. И. Рогов [и др.] ; под общей редакцией Е. И. Рогова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 510 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11054-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/444383> 3. Иванников, В. А. Психология : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Иванников. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 480 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5915-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/451094> |
| Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий | 1. Иванова, И.Н. Рисование и лепка : учебник для нач. проф. образования / И.Н. Иванова. – 2-е изд., стер. : Академия, 2019. – 160 с., [16] с. цв. ил. 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / составитель А.А. Богачёва. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 188 с. — ISBN 978-5-222-30097-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106996> |
| Информационные технологии в профессиональной деятельности | 1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/449286> 2. Федотова, Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. пособие / Е.Л. Федотова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 367 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106258-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1016607> 3. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/434578> |
| Контроль качества приготовления кулинарной продукции | 1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437798> 2. Горбашко, Е. А. Управление качеством : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9938-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/451283 |
| Моделирование профессиональной деятельности | 1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-100623-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/915105> 2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1001262> |
| Организация приготовления к реализации и хранении кулинарных полуфабрикатов | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. <https://rags.ru/> 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. <https://rags.ru/> 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <https://rags.ru/> 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия обществен-ного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандар-тинформ, 2014. – III, 11 с. <https://rags.ru/> 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические докумен-ты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. <https://rags.ru/> 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. <https://rags.ru/> |
| Процессы к реализации кулинарных полуфабрикатов | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. <https://rags.ru/> 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. <https://rags.ru/> 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <https://rags.ru/> 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия обществен-ного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандар-тинформ, 2014. – III, 11 с. <https://rags.ru/> 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические докумен-ты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. <https://rags.ru/> 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. <https://rags.ru/> |
| Организация приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. <https://rags.ru/> 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. <https://rags.ru/> 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <https://rags.ru/> 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция обществен-ного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общест-венного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептиче-ской оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. <https://rags.ru/> 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические доку-менты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, по-строению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. <https://rags.ru/> 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. <https://rags.ru/> |
| Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. <https://rags.ru/> 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. <https://rags.ru/> 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <https://rags.ru/> 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция обществен-ного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общест-венного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептиче-ской оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. <https://rags.ru/> 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические доку-менты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, по-строению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. <https://rags.ru/> 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. <https://rags.ru/> |
| Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для диетического питания | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. <https://rags.ru/> 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. <https://rags.ru/> 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <https://rags.ru/> 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция обществен-ного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общест-венного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептиче-ской оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. <https://rags.ru/> 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические доку-менты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, по-строению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. <https://rags.ru/> 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. <https://rags.ru/> |
| Организация приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. <https://rags.ru/> 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. <https://rags.ru/> 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <https://rags.ru/> 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. <https://rags.ru/> 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. <https://rags.ru/> 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. <https://rags.ru/> 9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия |
| Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. <https://rags.ru/> 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. <https://rags.ru/> 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <https://rags.ru/> 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. <https://rags.ru/> 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. <https://rags.ru/> 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. <https://rags.ru/> 9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия |
| Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для диетического питания | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. <https://rags.ru/> 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. <https://rags.ru/> 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <https://rags.ru/> 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/> 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. <https://rags.ru/> 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. <https://rags.ru/> 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. <https://rags.ru/> 9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия |
| Организация приготовления, подготовки, к реализации  горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.   2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/)   1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, по-строению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.[**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье». Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия. |
| Процессы приготовления, подготовки, к реализации  горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.   2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/)   1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция обществен-ного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общест-венного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептиче-ской оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические доку-менты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, по-строению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.[**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье». Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия |
| Организация приготовления, подготовки, к реализации  горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков для диетического питания | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.   2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/)   1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция обществен-ного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общест-венного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептиче-ской оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические доку-менты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, по-строению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.[**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия 9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье». Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия |
| Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция обществен-ного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общест-венного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептиче-ской оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические доку-менты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, по-строению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция обществен-ного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общест-венного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептиче-ской оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические доку-менты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, по-строению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для диетического питания | 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, по-строению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальных кухонь | 1. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва :Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/415315> 2. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/430422> 3. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081697> 4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, по-строению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) 11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. [**https://rags.ru/**](https://rags.ru/) |
| Практикум по компетенции «Поварское дело» | 1. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1093233> |
| Практикум по компетенции «Кондитерское дело» | 1. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03349-0. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081705> |