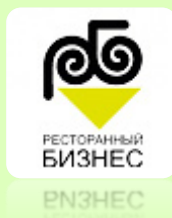


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

ЛАУРЕАТ КОНКУРСА «КОЛЛЕДЖ БУДУЩЕГО»
ПОБЕДИТЕЛЬ ПРИОРИТЕТНОГО НАЦИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА
«ОБРАЗОВАНИЕ»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 14

**АННОТИРОВАННЫЙ
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ
ЛИТЕРАТУРЫ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР,
КОНДИТЕР» И СПЕЦИАЛЬНОСТИ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**



Москва
2014

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования города Москвы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 14

Лауреат конкурса «Колледж будущего»
Победитель Приоритетного национального проекта
«Образование»

**Аннотированный
библиографический указатель
литературы по профессии «Повар,
кондитер» и специальности
«Технология продукции общественного
питания»**

Москва, 2014

Аннотированный библиографический указатель литературы по специальностям «Повар, кондитер» и «Технология продукции общественного питания» / сост. Л.В. Кузьмина. – М.: ГБОУ СПО ТК№14, 2014. – 28 с., ил.

В помощь студентам и преподавателям факультета «Ресторанный бизнес» библиотека колледжа подготовила аннотированный библиографический указатель литературы по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» и профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Предлагаемый указатель призван помочь сориентироваться в имеющейся литературе изучаемых дисциплин, что, несомненно, сыграет свою роль в повышении качества учебного процесса.

ЛИТЕРАТУРА ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Анфимова, Н.А.

Кулинария [Текст] : учебник для НПО / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Академия, 2011. – 400 с.

Учебник предназначен для изучения предмета "Кулинария" и является частью учебно-методического комплекта по профессии "Повар, кондитер". Изложены приемы и методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий. Рассмотрены характеристики пищевой ценности продуктов питания. Приведены рецептуры отдельных блюд и кулинарных изделий, а также требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд. Материал иллюстрирован технологическими схемами, таблицами, рисунками отдельных приемов работы и готовых блюд. В 4-е издание внесены дополнения, касающиеся технологии приготовления салатов и блюд из овощей, технологических схем.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.



Бутейкис, Н.Г.

Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для НПО / Н.Г. Бутейкис. - 7-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2008.-304 с.



Изложены состав и свойства сырья и вспомогательных материалов для приготовления мучных кондитерских изделий, технология их приготовления. Приведены рецептуры и рецепты различных кондитерских изделий, в том числе изделий пониженной калорийности! Рассмотрены требования к качеству кондитерских изделий, а также требования к организации труда кондитера.

Дубровская, Н.И.

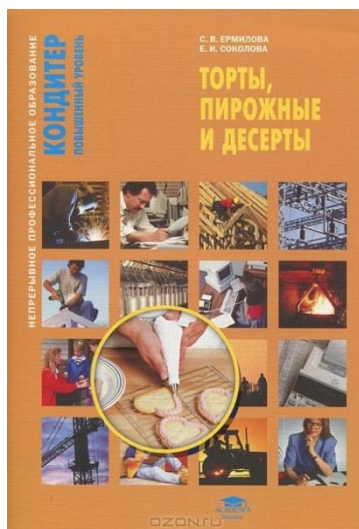
Кулинария : Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.И. Дубровская.- М.: Академия, 2011. – 240 с.

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии "Повар, кондитер". Рассмотрены методы и способы механической кулинарной и тепловой обработки овощей, рыбы, мяса, творога и других продуктов, а также технология приготовления блюд из них. В лабораторно-практических работах приведены рецептуры блюд и технологические процессы приготовления полуфабрикатов и блюд и требования к их качеству. Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии 260807.01 "Повар, кондитер" в соответствии с ФГОС НПО. Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.

Ермилова, С.В.

Торты, пирожные и десерты [Текст] : уч. пособие / С.В. Ермилова, Соколова Е.И.. – М.: Академия, 2011

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке кондитеров. Приведены товароведные характеристики сырья, используемого в производстве кондитерских изделий, методики подготовки его к производству, классификация пирожных, тортов и десертов, технологии приготовления и рецептуры современных отделочных полуфабрикатов, пирожных и десертов, требования к качеству готовой продукции. Даны примеры использования фирменных рецептур. Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (МДК.08.01) по профессии 260807.01 «Повар, кондитер». Для подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания по профессии «Повар, кондитер». Может быть использовано в образовательных учреждениях, реализующих программы начального профессионального образования.



Качурина, Т.А.

Контрольные материалы по профессии «Повар» [Текст] : Учебное пособие для НПО / Т.А. Качурина. - М.: ИЦ Академия, 2011. - 175 с.

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер». Приведены вопросы, задания, темы сообщений, рефератов, эссе и докладов, задачи, примерные билеты и экзаменационные задания для комплексной проверки знаний по профессии «Повар, кондитер». Даны рекомендации по написанию реферата и эссе и проектной деятельности как способа контроля полученных знаний и умений обучающихся по избранной профессии.

Может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС НПО.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.

Качурина, Т.А.

Кулинария [Текст] : учеб.пособие для НПО / Т.А. Качурина.- 2-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 272 с.

Может быть рекомендовано работникам предприятий общественного питания. Рассмотрены условия и сроки хранения блюд и кулинарных изделий, органолептические показатели качества готовых блюд. Для ускоренной подготовки поваров. Изложены сведения о кулинарной механической обработке продуктов, а также об их тепловой обработке. Приведены базовые сведения, необходимые в повседневной работе профессиональных поваров, рассмотрены процессы производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания. В 3-е издание внесены дополнения, касающиеся расчета сырья для приготовления блюд.

Кузнецова, Л.С.

Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] / Л.С. Кузнецова. – М.: Академия, 2011

Рассмотрены классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, включая диетические и предназначенные для детского питания; нормативная документация; характеристика сырья, в том числе новых видов; технология изготовления различных полуфабрикатов и готовых изделий; требования к качеству и условиям хранения. Освещены вопросы санитарии и гигиены, методы теххимического контроля и учета при производстве мучных кондитерских изделий, дан расчет рецептур. Учебник может быть использован при освоении профессионального модуля ПМ.03. Производство кондитерских изделий (МДК.03.02) по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

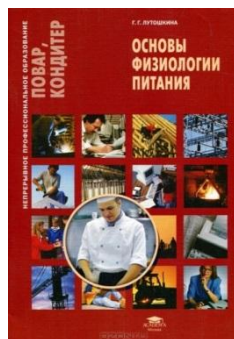
Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

Лутошкина, Г.Г.

Основы физиологии питания [Текст] : уч. пособие / Г.Г. Лутошкина. – М.: Академия, 2010.- 64 с.

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке персонала предприятий общественного питания. Приведены сведения о пищевых веществах и их значении в жизнедеятельности человека, о процессах пищеварения и особенностях обмена веществ.

Рассмотрены физиологические основы рационального питания, организация питания детей и подростков. Освещены основные направления лечебно-профилактического питания. Учебное пособие может быть использовано при освоении ОП.02 Физиология питания с основами товароведения



продовольственных товаров для профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Для подготовки и переподготовки работников предприятий общественного питания по профессии Повар, кондитер. Может быть использовано в образовательных учреждениях начального профессионального образования.

Потапова, И.И.

Блюда из мяса [Текст] : учеб.пособие для НПО / И.И.Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Академия, 2008.- 64с.

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке поваров для предприятий общественного питания. Рассмотрены оборудование, используемое при приготовлении блюд из мяса в горячем цехе предприятия общественного питания, изменения, происходящие при тепловой обработке мяса, технология приготовления блюд и их рецептуры из жареного, тушеного и запеченного мяса, рубленой и котлетной массы, а также птицы. Приведены требования к качеству блюд, сроки их хранения и примеры расчетов закладки продуктов при приготовлении разных блюд. Для подготовки, переподготовки и повышения квалификации специалистов по профессии "Повар".

Может быть использовано в образовательных учреждениях начального профессионального образования.

Потапова, И.И.

Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Текст] : учеб. пособие для НПО / И.И.Потапова, Н.В. Корнеева. -М. : Академия, 2007.- 64с.

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке поваров для предприятий общественного питания. Освещены процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, кулинарной обработке круп и бобовых, рассмотрены товароведные

характеристики макаронных изделий, круп и бобовых. Приведены нормы закладки продуктов для приготовления блюд, рецептуры блюд и гарниров из овощей, грибов, круп и бобовых, макаронных изделий и технология их приготовления, требования к качеству и сроки хранения разных блюд.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов и ИМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Для подготовки и переподготовки поваров для предприятий общественного питания. Может быть использовано в образовательных учреждениях начального профессионального образования.

Потапова, И.И.

Первичная обработка продуктов [Текст] : учеб.пособие для НПО / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Академия, 2008.- 80 с.

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к базовой подготовке поваров для предприятий общественного питания. Рассмотрены товароведная характеристика и технология первичной обработки овощей, грибов, рыбы и нерыбных морепродуктов, мяса животных и птицы, значение разных продуктов в питании человека. Приведены оптимальные сроки хранения свежих и обработанных продуктов питания, их реализации предприятиями общественного питания. Для подготовки и переподготовки по профессии "Повар". Может быть использовано в образовательных учреждениях начального профессионального образования.

Потапова, И.И.

Холодные блюда и закуски [Текст] : учеб. пособие для НПО / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Академия, 2008.- 80 с.

В учебном пособии предлагается компетентностный подход к подготовке повара при работе в холодном цеху предприятия общественного питания. Рассмотрены значения холодных блюд в питании человека, подготовка продуктов, организация работы холодного цеха, технология приготовления соусов и гарниров, бутербродов, салатов и винегретов, блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, рыбы и нерыбных морепродуктов, мяса и птицы. Дана рецептура блюд. Приведены примеры расчета продуктов на определенное количество порций, составления калькуляции. Для подготовки, переподготовки персонала для предприятий общественного питания по профессии "Повар". Может быть использовано в образовательных учреждениях начального профессионального образования.



Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Часть 1. Механическая кулинарная обработка продуктов [Текст] : учеб. пособие для НПО / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – М.: Академия, 2011. – 112 с.

Приведены пооперационные разработки технологических процессов обработки продуктов в виде инструкционных карт, инструкций по охране труда, алгоритмов технологических операций, производственных заданий. В 5-е издание внесены дополнения, касающиеся обработки и использования рыбных пищевых отходов, обработки мидий и морских гребешков, приведены контрольные вопросы. Учебное пособие предназначено для обучающихся и мастеров производственного обучения и является частью учебно-методического комплекта по профессии "Повар, кондитер".

Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых [Текст] : учеб. пособие для НПО / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – М.: Академия, 2011. - 128 с.

Рассмотрена организация технологических процессов приготовления супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, приведены инструкционные карты, схемы, иллюстрации инструментов, инвентаря, оборудования по приготовлению и подаче блюд.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.

Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда [Текст] : учеб.пособие для НПО / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – М. : Академия, 2011. - 96 с.

Рассмотрена пооперационная технология приготовления холодных блюд и закусок, рыбных и мясных блюд в виде инструкционных карт, инструкций по обеспечению безопасного труда, производственных заданий. Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.



Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Часть 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста [Текст] : учеб.пособие для НПО / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – М.: Академия, 2011. - 128 с.

Учебное пособие предназначено для обучающихся и мастеров производственного обучения и является частью учебно-методического комплекта по профессии "Повар, кондитер". Приведены пооперационные разработки технологических процессов обработки продуктов в виде инструкционных карт, инструкций по охране труда, алгоритмов технологических операций, производственных заданий. В 5-е издание внесены исправления и дополнения, касающиеся особенностей европейской кухни и новых направлений в кулинарии, приведены контрольные вопросы.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.

Соколова, Е.И.

Современное сырье для кондитерского производства [Текст] : учеб.пособие для НПО / Е.И.Соколова, С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2009.- 64 с.

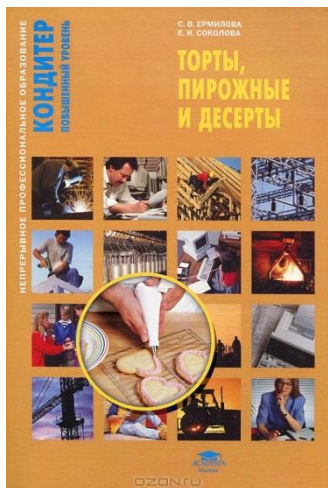
В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке кондитеров.

Рассмотрены современные виды сырья, используемые в производстве мучных кондитерских изделий, их основные характеристики, порядок применения красителей, улучшителей теста, консервантов, стабилизаторов, эмульгаторов, ароматизаторов, подсластителей и других пищевых добавок, а также сухих смесей и отделочных полуфабрикатов отечественного и зарубежного производства. Приведены гигиенические требования безопасности и пищевой ценности кондитерских изделий и пищевых добавок.

Для подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания по профессии "Повар, кондитер".

Соколова, Е.И.

Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие для НПО / Е.И.Соколова, С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2011.- 80 с.



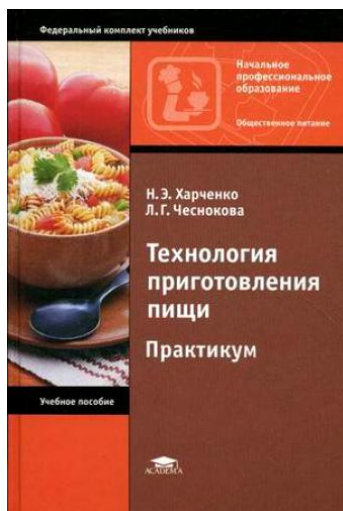
В учебном пособии предлагается использование компетентностного подхода к подготовке кондитеров. Приведены товароведные характеристики сырья, применяемого в производстве кондитерских изделий, методики подготовки его к производству, классификация пирожных, тортов и десертов, технологии подготовки и рецептуры современных отделочных полуфабрикатов, пирожных и десертов, требования к качеству

готовой продукции. Представлены примеры использования фирменных рецептов. Учебное пособие может быть употреблено при освоении профессионального модуля ПМ.08 "Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий" (МДК.08.01) по профессии 260807.01 "Повар, кондитер". Для подготовки и переобучения работников сферы общественного питания по профессии "Повар, кондитер". Может быть употреблено в учебных заведениях, реализующих программы начального профессионального образования.

Харченко, Н.Э.

Технология приготовления пищи. Практикум [Текст] : учеб.пособие / Н.Э. Харченко.- М.: Академия, 2010. – 288 с.

В учебном пособии представлены технологические задачи по всем темам учебной программы дисциплины "Технология приготовления пищи": методика, алгоритмы и образцы их решения, а также подробно описаны содержание и методика проведения лабораторных работ по обработке технологической последовательности приготовления разных блюд.



В 4-е издание помещена цветная вклейка с иллюстрациями подачи разных блюд и кулинарных изделий. Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.

ЛИТЕРАТУРА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Богданова, В.В.

Организация и технология обслуживания в барах[Текст]: учебное пособие / В.В. Богданова. – М: Академия, 2008

Изложены порядок подготовки бара к приему посетителей, требования к персоналу по их обслуживанию. Рассмотрены основные методы и особенности приготовления коктейлей и других напитков в баре, способы их оформления и подачи. Даны практические рекомендации персоналу бара по качественному обслуживанию посетителей. Приведены рецептуры коктейлей. Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезным персоналу баров и ресторанов.



Дубцов, Г.Г.

Технология приготовления пищи: учеб. пособие для СПО / Г.Г. Дубцов.- 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2008.- 272с

Для студентов средних профессиональных учебных заведений и учащихся учреждений начального профессионального образования. Освещены вопросы взаимозаменяемости и совместимости отдельных видов сырья. Рассмотрены особенности технологии приготовления изделий для диетического питания и оценка качества кулинарной продукции. Рассмотрены классификация продуктов питания и основные технологические вопросы приготовления пищи на предприятиях общественного питания; изложены основные этапы первичной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, тепловой и других видов кулинарной обработки. Особое внимание уделено процессам, происходящим в сырье и полуфабрикатах на различных этапах технологического процесса, и влиянию режимов обработки на качественные характеристики и пищевую ценность готовой кулинарной продукции.

Ермилова, С.В.

Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Текст] : уч. пособие / Ермилова С.В., Соколова Е.И - М.: Академия, 2008.- 64с.

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке кондитеров. Рассмотрены классификация дрожжевого теста, товароведные характеристики сырья, используемого в производстве мучных кондитерских изделий из него, способы разрыхления дрожжевого теста, способы тепловой обработки и процессы, происходящие при этом и влияющие на формирование качества готовых изделий из дрожжевого теста, а также технология приготовления отделочных полуфабрикатов из смесей промышленного производства.

Золин, В.П.

Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учебник для НПО / В.П. Золин. – М.: Академия, 2010.- 320 с.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования. Особое внимание уделено освещению правил эксплуатации оборудования, соблюдению требований техники безопасности, законодательных актов об охране труда. Приведена типовая инструкция по охране труда для повара. В 8-е издание внесены дополнения, касающиеся сведений о таком современном оборудовании, как куттеры и пароконвектоматы.

Учебник предназначен для изучения предмета "Оборудование предприятий общественного питания" и является частью учебно-методического комплекта по профессии "Повар, кондитер". Рассмотрено механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания, в том числе машины для обработки овощей, мяса, рыбы, подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста и полуфабрикатов из него, нарезания хлеба и гастрономических продуктов, пищеварочные котлы и автоклавы, пароварочные аппараты, аппараты для жаренья и выпечки, варочно-жарочное и водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи, холодильное оборудование.

Может быть полезен для специалистов предприятий общественного питания.

Мармузова, Л.В.

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие для студ. сред.уч. завед. / Л.В. Мармузова. – 3- е изд. – М.: Академия, 2008. – 160 с.

Рассмотрены формы и строение бактерий, дрожжей, грибов и вирусов, составляющих микрофлору сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и влияющих на качество продуктов. Раскрыты причины пищевых инфекций и отравлений и меры по их предупреждению. Особое внимание уделено гигиене труда, личной гигиене и производственной санитарии при изготовлении хлебных и мучных кондитерских изделий, контролю за санитарным состоянием предприятий пищевой промышленности, мероприятиям по охране окружающей среды. Для закрепления знаний даны лабораторно-практические работы.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.



Мартинчик А.Н.

Микробиология, физиология питания, санитария
[Текст] : учебник для СПО / Мартинчик А.Н., Королев А.А.,
Несвижский.- М.: Академия, 2011 – 352 с.

Данный учебник может быть использован при изучении предметов "Микробиология, санитария и гигиена", "Физиология питания" и является частью учебно-методического комплекта по специальности "Технология продукции общественного питания". Рассмотрены значение питания в жизни человека, строение и химический состав белков, жиров, углеводов и их пищевая ценность, энергетическая ценность пищи и энергетический обмен в организме человека, характеристики витаминов и минеральных веществ, их функции и источники поступления в организм.

Даны рекомендации по питанию человека в современных условиях, в различные периоды его жизни, соблюдению гигиены на предприятиях общественного питания, пользованию "модными" диетами. Приведены сведения по основам общей микробиологии, причинам возникновения и профилактики пищевых отравлений, о порядке обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятиях общественного питания.

Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональных дисциплин ОП.01 "Микробиология, санитария и гигиена", ОП.02 "Физиология питания" в соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 "Технология продукции общественного питания".

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

Мрыхина, Е.Б.

Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для СПО / Е.Б. Мрыхина.- М.: ИНФРА-М, 2008. - 176 с.

В учебном пособии изложены основные принципы организационно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Показаны современные направления развития общественного питания, даны характеристики основных типов предприятий и подробное описание организации работы их цехов и подразделений. В отдельных главах рассмотрены вопросы организации снабжения и складского хозяйства, оперативного планирования и нормирования труда работников. В конце каждого раздела приведены вопросы для самоконтроля, позволяющие усвоить и закрепить учебный материал.

Учебное пособие предназначено для учащихся и студентов колледжей и техникумов.



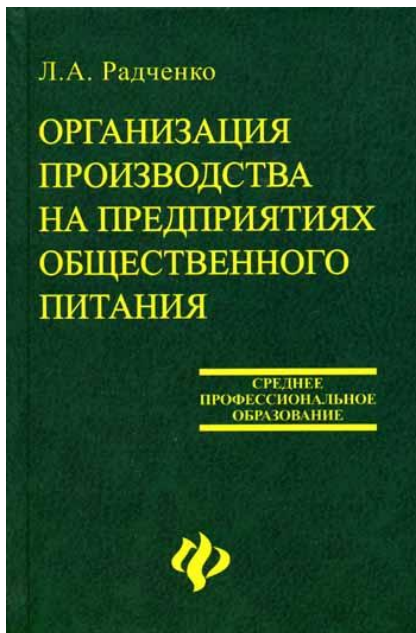
Радченко, Л.А.

Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для СПО / Л.А. Радченко.- Ростов н/Д.: Феникс, 2008. - 373 с.

В данном учебнике с учетом современных требований показаны основные направления развития общественного питания, даны характеристики типов предприятий общественного питания в соответствии с нормативными требованиями.

Специальные разделы посвящены практическим вопросам организации снабжения, складского хозяйства предприятий общественного питания; подробно описывается организация работы цехов, раздаточных; даны основы организации труда на производстве.

Книга соответствует государственному образовательному стандарту и рассчитана на студентов колледжей, учащихся профессиональных училищ, лицеев, руководителей и работников предприятий общественного питания, начинающих предпринимателей и бизнесменов в области общественного питания.



Соколова, Е.И.

Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста [Текст] : уч. пособие / Е.И.Соколова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2008.- 80с.

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке поваров и кондитеров. Приведены товароведные характеристики сырья, используемого в производстве мучных кондитерских изделий, методики подготовки его к использованию. Рассмотрены классификация бездрожжевого теста, способы его разрыхления, технология приготовления изделий из него. Даны основные рецептуры бездрожжевого теста различных видов, полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий из этого теста.

Для подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания по профессии «Повар, кондитер». Может быть использовано в образовательных учреждениях начального профессионального образования.

Усов, В.В.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : Учебник для НПО / В.В.Усов. - 7-е изд., стер. – М. : Академия, 2009.

Приведены правила составления меню, винной и коктейльной карты бара. Рассмотрены характеристики предприятий общественного питания, структура управления ими и их производственная деятельность, состав и назначение торговых и подсобных помещений, виды и назначение столового белья, посуды и приборов, порядок подготовки к обслуживанию, правила сервировки стола и технология обслуживания посетителей при различных ее формах, в том числе и при обслуживании иностранных туристов, организация банкетов, приемов и праздничных вечеров. Может быть полезно работникам предприятий общественного питания. Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.

Усов, В.В.

Русская кухня. Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда [Текст] : учеб. пособие для СПО.- М.: Академия, 2007.- 400с.

Отражены основные традиции русской кухни: технология приготовления блюд, их сырьевой состав, тепловые режимы, особенности подачи. Раскрыты приемы приготовления блюд старинной и современной русской кухни, способы их оформления, использования соусов, гарниров. Приведены сведения из истории некоторых блюд, берущих начало из глубокой древности. Даны краткие справки о происхождении названий блюд, этапах появления их на русском столе, эволюции их превращения в кулинарную продукцию на современных предприятиях общественного питания.

Для студентов средних профессиональных учебных заведений. Книга полезна и интересна для широкого круга читателей.



Фатыхов, Д.Ф.

Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту [Текст] : учеб. пособие для СПО / Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – М.: Академия, 2009. – 224 с.

Приведены основные законодательные положения по обеспечению охраны труда, предотвращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях общественного питания всех форм собственности, а также требования по обеспечению производственной санитарии, соблюдению техники безопасности при эксплуатации оборудования, пожарной безопасности и производственной экологии.

Для учащихся учреждений начального профессионального образования. Может быть полезным персоналу предприятий общественного питания.



Шильман, Л.З.

Технологические процессы предприятий питания [Текст] : Учеб.пособие для СПО / Л.З. Шильман. – М.: Академия, 2011.- 192 с.

Рассмотрены технологические процессы производства на предприятиях общественного питания разных типов, в том числе технологические процессы производства полуфабрикатов из овощей и грибов, мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, рыбы и нерыбного водного сырья.



Приведены технологии супов, соусов, холодных и горячих блюд и напитков из разного пищевого сырья, а также мучных кондитерских изделий.

Освещены особенности технологии блюд для школьников, лечебного и профилактического питания, производственных столовых, при питании в особых условиях и при производстве охлажденной продукции.

Учебное пособие может быть использовано при освоении ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Учебное пособие предназначено для студентов учреждений среднего и высшего профессионального образования и для повышения квалификации специалистов в области индустрии питания.

Правовые основы профессиональной деятельности

Румынина, В.В.

Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учебник / В.В. Румынина.- 7-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2010.- 192 с.

В книге объясняются базовые правовые понятия, необходимые для освоения студентами основ конституционного гражданского, трудового и административного права. Освещены вопросы правового статуса человека и гражданина в РФ, правового регулирования предпринимательских и трудовых отношений, а также юридической ответственности; дан краткий обзор судебной системы РФ и порядка разрешения экономических споров. Для активного усвоения содержания в конце каждой главы приводятся вопросы и практические задания. Наглядный графический материал в виде схем и таблиц удачно дополняет текстовую часть книги.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Будет полезно широкому кругу читателей.



Мурахтанова, Н.М.

Маркетинг [Текст] : учебное пособие для СПО / Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2008. - 208с.

Для студентов средних профессиональных учебных заведений. Даны методология анализа маркетинговых затрат и определения эффективности маркетинговой деятельности. Изложены теоретические основы маркетинга, его цели, задачи и современные концепции управления. Рассмотрены функции и содержание маркетинговой деятельности на предприятиях новых организационных форм. Основное внимание уделено вопросам практического маркетинга. Освещены вопросы инновационной, товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной, сервисной и рекламной политики предприятия, вопросы планирования маркетинговой стратегии и организации маркетинговых служб предприятия.

Экономика отрасли: торговля и общественное питание / Е.А.Карпенко, В.А. Ларионова, Л.А. Ольхова и др.: учебное пособие для СПО. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. – 224 с.

Особое внимание уделяется вопросам концентрации, специализации и кооперирования. Освещаются актуальные вопросы хозяйственной деятельности предприятий торговли и общественного питания: сущность и функции, организационно-правовые формы, состояние и перспективы развития, планирование и прогнозирование, организация труда, заработная плата, политика ценообразования, формирование и использование прибыли, а также взаимоотношения с финансово-кредитными институтами. Для студентов средних специальных учебных заведений.

Косьмин, А.Д.

Менеджмент [Текст] : учебник / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина - М. : Академия, 2011. – 208с.

Изложены вопросы, связанные с теорией и практикой современного менеджмента. Представлены современные точки зрения, различные школы и направления менеджмента. Особое внимание уделено функциям управления на основе целеполагания, принципам структурирования организации, механизму управления, процессу управления организацией, выбору стилей руководства и организационной культуры, тактике и стратегии управления конфликтами и стрессами. Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональной дисциплины ОП "Менеджмент" в соответствии с федеральным государственным стандартом.

Косьмин, А.Д.

Менеджмент: Практикум [Текст] : учеб.пособие / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А.Косьмина. - М. : Академия, 2011. – 160 с.

Предложены задания для практических занятий и самостоятельной работы, составленные на основе отечественного и зарубежного опыта прикладного менеджмента. Кратко изложены основные понятия и положения теории менеджмента, необходимые для анализа ситуаций, встречающихся в реальной управленческой деятельности.

Учебное пособие может быть использовано при изучении общепрофессиональной дисциплины ОП "Менеджмент" в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом для специальностей укрупненной группы "Экономика и управление".

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

