

# Электронные учебники по учебным дисциплинам обще профессионального и профессионального циклов

## Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

### *Общепрофессиональный цикл*

#### Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Степанова И. В. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие (+CD). — СПб.: Троицкий мост, 2010. — 224 с.

Лебедева С.Н Курс «Санитария и гигиена питания» в схемах и рисунках. — Улан-Удэ : Издательство ВСГТУ, 2005. — 43 с.

Залаева С.Ш. Производственная санитария и гигиена труда :учеб. пособие : 3 – 22 в 3 ч. – Ч. 2. Вредные вещества.

Производственный шум / С. Ш. Залаева, Е. А. Носатова, О. А. Рыбка. — Белгород : Изд-во БГТУ, 2008. — 310 с.

#### Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Матюхина З. П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены ( в общественном питании) : Учебник для средн. проф. техн. учеб. заведений. – М.: Высш.шк., 1984. – 96 с., ил. ( Профтехобразование)

Матюхина З. П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учеб. для нач. проф. образования :Учеб. пособие для средн. проф. техн. Учеб. для среднего проф. образования/ З.П, Матюхина. – 2-е изд., стет. – М. : Издательский центр «Академия» : Образовательно-издательский центр «Академия», 2002. – 184 с.

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие / Е. А. Богатырева, Л. П. Точкова, С. В. Соколова, А. П. Елепин. – М. : Академкнига / Учебник, 2005. – 185 с. : ил.

Матюхина З. П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены ( в общественном питании) : Учебник для средн. проф. техн.. учеб. Заведений. – М. : Высш. Шк., 1984. – 96., ил. (Профтехобразование).

#### Техническое оснащение и организации рабочего места

Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : Учеб. для нач. проф. образования. – М. : ИРПО; Изд. центр «Академия», 1998. – 256 с.

Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М. : ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. – 256 с.

Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : Учебник для нач. проф. образования / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. – М. : Издательский центр «Академия», 2003. – 464 с.

### Основы калькуляции и учета

Перетятко Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании : Учебно-практическое пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007. – 232 с.

Потапова И. И. Калькуляция и учет : Учеб. пособие для нач. проф. образования / Илона Ильмаровна Потапова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 160 с.

Самулевич И. А. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие / И. А. Самулевич – «Издательские решения».

### *Профессиональный цикл*

Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2002. – 272 с.

Анфимова Н. А. А 736 Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

Дубцов Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие для студ. сред. Проф. образования: учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования / Г. Г. Дубцов, М. Ю. Сиданова, Л. С. Кузнецова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 240 с.

Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 304 с., [8] с. цв. ил.

Матюхина З. П. и др. Пищевые продукты (товароведение): Учебник для проф.-тех. училищ / Матюхина З. П., Королькова Э. П., Ащеулова С. П. – 2-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1982. – 232 с.

Ковалев Н. И. Куткина Н. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений / Под ред. Доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2008. – 480 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Министерство торговли СССР: приказ от 12. 12. 1980 г. № 310.

Все вышеперечисленные учебники и пособия можно найти в электронном виде в библиотеке лицея.