

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Наименование (ОУД, ОП, ПМ)	Кол-во групп изучает				Численность учащихся	Количество во электронных изданий	Название книг в ЭБС
	1к	2к	3к	4к			
Общеобразовательные дисциплины							
Русский язык	0				0	50	1)Алексеев А.В. Русский язык и литература. Ч.1 Русский язык., ИНФРА-М, 2023;2) Алексеев А.В. Русский язык и литература. В 2-х ч. Ч.1. Русский язык. Практикум. ИНФРА-М, 2021
Литература	0				0	25	Сигов В.К. Русский язык и литература в 2-х частях. Ч.2. Литература. ИНФРА-М, 2021
Иностранный язык	0	0	1	2	70	280	1)Маньковская Э.В. Английский язык. ИНФРА-М, 2023; 2) Васильева М.М. Практическая грамматика немецкого языка. ИНФРА-М, 2022; 3) Акиншина И.Б. Немецкий язык. ИНФРА-М, 2022; 4) Дюканова Н.М. Английский язык. ИНФРА-М, 2023.
Математика:алгебра и начала математического анализа	0				0	25	Алимов Ш.А. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Просвещение, 2022.
История	0	0			0	100	1)Оришев А.Б. История.РИОР, 2021; 2) Грифонова Г.А. История. ИНФРА-М, 2023
Физическая культура	0	0	1	2	70	70	1) Филиппова Ю.С. Физическая культура. ИНФРА-М, 2023
Основы безопасности жизнедеятельности	0				25	25	Ковальчук А.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. Ч.1. ИНФРА-М, 2023.
Физика	0				0	75	1)Пинский А.А. Физика. ФОРУМ, 2023; 2)Тарасов О.М. Физика: лабораторные работы с вопросами и заданиями. ФОРУМ, 2021; 3)Дмитриева Е.И. Физика в примерах и задачах. ФОРУМ, 2021.
Обществознание (вкл.экономику и право)	0				0	50	1)Мушинский В.О. Обществознание. ИНФРА-М, 2022; 2) Ковригин В.В. Обществознание. ИНФРА-М, 2022

География	0				0	25	Шульгина О.В. География. ИНФРА-М, 2023
Астрономия	0				0	25	1)Павлов С.В. Астрономия. ИНФРА-М, 2023; 2)Благин А.В. Астрономия. ИНФРА-М, 2022.
Информатика	0				0	75	1) Гуриков С.Р. Информатика. ИНФРА-М, 2023; 2) Немцова Т.И. Практикум по информатике. Форум, 2023; 3) Колдаев В.Д. Сборник задач и упражнений по информатике. Форум, 2022
Химия	0	0			0	50	Мовчан Н.И. Аналитическая химия. ИНФРА-М, 2023
Биология	0				0	25	Ахмадуллина Л.Г. Биология с основами экологии. РТОР, 2020.
Кубановедение	0				0	0	
Родная литература (русская)	0				0	25	Хайруллин Р.З. Литература народов России. ИНФРА-М, 2022.
Основы философии			1		26	104	1)Губин В.Д. Основы философии. Форум, 2023; 2)Липский Б.И. Основы философии.ИНФРА-М, 2021; 3)Волкогонова О.Д. Основы философии. Форум, 2023; 4) Свергузов А.Т. Основы философии. ИНФРА-М, 2023
Основы финансовой грамотности		0			0	25	Кальней В.А. Основы фиинансовой грамотности. ИНФРА-М, 2023
Математика		0			0	50	1)Бардушкин В.В. Математика. Элементы высшей математики Том 1, КУРС, 2021; 2)Бардушкин В.В. Математика. Элементы высшей математики. Том 2, КУРС, 2020.
Экологические основы природопользования		0			0	25	Гальперин М.В. Экологические основы природопользования. ИНФРА-М, 2023
Общепрофессиональные дисциплины							
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		0			0	25	Рубина Е.А. Микробиология,физиологоия питания, санитария. ФОРУМ, 2023.
Физиология питания		0			0	25	Рубина Е.А. Микробиология,физиологоия питания, санитария. ФОРУМ, 2023.
Организация хранения и контроль запасов сырья		0			0	0	

Информационные технологии в профессиональной деятельности		0			0	50	1)Федотова Е.Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности.ФОРУМ,2023; 2)Санитаров С.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. ИНФРА-М.2022
Метрология, стандартизация и подтверждение качества		0			0	50	1)Герасимова Е.Б. Метрология, стандартизация и сертификация. ФОРУМ, 2022; 2)Кошева И.П. Метрология, стандартизация, сертификация. ИНФРА-М. 2021.
Правовые основы профессиональной деятельности			1		26	26	Хабибулин А.Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности, ФОРУМ, 2023
Основы экономики, менеджмента и маркетинга			1		26	26	Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга, РИОР,2023
Охрана труда		0			0	50	1)Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле. ИНФРА-М, 2023; 2)Коробко В.И.
Безопасность жизнедеятельности		0			0	100	1) Сычев Ю.Н. Безопасность жизнедеятельности. ИНФРА-М, 2022; 2) Бондаренко В.А. Безопасность жизнедеятельности. Практикум. РИОР, 2023; 3) Никифоров Л.Л. Безопасность жизнедеятельности. ИНФРА-М, 2019; 4) Мельников В.П. Безопасность жизнедеятельности. КУРС, 2020
Профессиональный цикл							
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		0	1		26	52	1)Амбражей И.М. Технология производства мясных полуфабрикатов. РИПО, 2021; 2)Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания. ФОРУМ, 2021.
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			1		26	26	Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания. ФОРУМ, 2021.
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			1		26	26	Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания. ФОРУМ, 2021.
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			1	2	70	140	1)Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий. РИПО, 2021; 2)Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания. ФОРУМ, 2021.

Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов				2	44	44	Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания. ФОРУМ, 2021.
Управление структурным подразделением организации				2	44	44	Суслов Г.В. Управление персоналом организации. РИОР, 2020.
Организация деятельности повара в общественном питании		0			0	0	
ИТОГО					479	1769	