Электронный каталог изданий по профессии повар, кондитер

N	Наименование дисциплины в соответстви учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы
1	2	3
1	Экономика отрасли и предприятия	Основы экономической теории. Под ред Иванова С.И. В 2-х кн.,2002 Экономика предприятия. А.С. Карлик К. В. Шухгальтер, учеб. для Вузов :М-: ИНФРА-М– 2-е изд., перераб. и доп. – М., 432с. г. Учебник для 10-11 кл, _М.Вита, 2001, 296. Основы менеджмента. _ 3-е изд. Мекон М., Федоури Ф.., Альберт М, - М : ОО « И. Д. Вильямс», 2008, 672, ил. Парал. тит: англ. Прикладная экономика. Учебник– 4-е изд., перераб. и доп. – М., .2002 Экономика отрасли и производства. Соколова, 2008 Экономика, организация и планирование производства. М. Костылева, 2003 г Практикум по основам экономической теории. 2-е изд. Под ред. Иванова Учеб пособие для 10-11кл..Гос. Универ. М- Вита _Пресс, 2001, -272. Экономика предприятия. Конспект лекций. Под ред. Молотов. С.В. Оганесян, А,В, Учебное пособие,- М Проф –издат, 128,. Экономическая теория , Коспект лекций. Под.ред. Лизогуб А.Н., Симоненко В.И. - М: Приор-издат, 2005, 144с Зигерт В. Ланг Г. Руководить без конфликтов .Под ред. Журавлева А.Н. :Пер с нем М Экономика , 2001 Рабочая тетрадь. «Налоги и налогообложение М, 2005 Микроэкономика. Л.И. Чечевицина, - М, 2003 Сборник Экономика предприятия. Сборник лекций, 2005 Экономическая теория. В.И. Земцова 2005 г Менеджмент и финансы . Ричард Кох, 2004 Практикум по менеджменту А.В. Козловский, 2001
2	Основы физиологии питания, санитария и гигиена	Матюхина. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М.: "Академия", 2008 Учебное пособие для ПТУ, 2005 Соломатина. Гигиена и санитария п.о.п. М.Экономика. .Учебник для ПТУ Е.В.Воробьева. Санитария и гигиена в торговле. М.Экономика. Учебник для техникумов. Н.М. Вербина. Микробиология пищевых продуктов. Москва. В.О. Агропромиздат. Педенко А.И.Гигиена и санитария общественного питания, ., 1991
3	Рисование и лепка	Учебник А.Ф. Шембель. Рисование и лепка для кондитеров. Москва. Высшая школа., 1991 Учебное пособие. В.А.Яблонский. Преподавание предмета «Рисунок, основы композиции».Москва. Высшая школа. Издание 2-е, переработанное и дополненное.1989.

4	Деловая культура	Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. - М Академия, 2003. Общая психология/А.В. Петровский. - М: Просвещение, 1977. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. – М.: Академия, 2007 Шеламова Г.М. деловая культура и психология общения. – М.: Академия, 2008. Деловое. общение. Деловой этикет. Учеб. пособие для студ. ВУЗов, Под ред. И.Н. Кузнецова - М : ЮНИТИ _ ДАНА, 2008, - 431 с. Сервировка стола и этикет , К.В. Силаева – СПб: ООО Диамант, 2001, -432. Рабочая тетрадь. Психологические аспекты эффективного общения ,Официальное взаимодействие: Кемерово,2002 Сопина А.В. Психология и этика работников питания.- М Просвещение, 2002, Учеб пособие.75стр
5	Товароведение пищевых продуктов	Учебник для техникума. В.Н.Гончарова. Товароведение пищевых продуктов .М .Экономика. 1990.издание 2-е, переработанное. Учебник для ПТУ (кондитеров) М.А. Кутепова Товароведение пищевых продуктов. М.Высшая школа.1989. Учебник Профессиональное образование .П. Матюхина Товароведение пищевых продуктов.М.Академия.2003. . Методическое пособие. Т.Р.Парфентьева. преподавание курса «Товароведение пищевых продуктов» М.Высшая школа. Наглядное пособие-альбом. Т.С.Богомолов. Рыба и рыбные товары. Государственное издательство торговой литературы. Гранаткина Товароведение продовольственных товаров, 2006 Новикова Товароведение продовольственных товаров, 2002 Дубцов Товароведение продовольственных товаров, 2002
6	Основы калькуляции и учета	Потапова Основы калькуляции и учет, 2002 Сопин Л.Н. Пособие для повара. М.: Академия, 2002. Шестакова Т И. Калькуляция и учёт. – Ростов на Дону Феникс 2004г .Перетятко Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании : Учебно - практическое пособие , М : Дашков и К , 2002, 232с Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании, Учебно - практическое пособие , С- Петербург, 2000--, 525 с Кудрявец З.В. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании, Практикум, Учеб. Пособие для студ. вузов- Минск ,БГЭУ, 2004. 343..Потапова И.И. Калькуляция и учет. 5- изд -.М. Академия,2008 «Деятельность предприятий общественного питания» (Постановления, Письма, Законы, Правила, Методические рекомендации.) Гомола А.И. Гражданское право: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – 5-е изд., испр. и доп. – М., 2007 Гомола А.И., Кириллов В.Е., Кириллов С.В.Бухгалтерский учет. Учебник. – 3-е изд., испр. и доп. – М., 2006 ЦОР: консультант плюс. «Специальная подборка правовых документов и учебных материалов». Высшая школа

7	Оборудование ПОП	Елхина Механическое оборудование ПОП, 2001 Стрельцов Холодильное оборудование, 2003 Золин В.П. Технологическое оборудование общественного питания. - Чехов, 1994. Беляев М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания М. Экономика 1990г Улейский Н.Т. Холодильное оборудование Ростов на дону Феникс 2000г
8	Организация производства ПОП	Баранников Охрана труда в пищевой промышленности и ПОП, 2007 Бутейкис Н.П. Организация производства предприятий общественного питания. -М.: Академия, 2003. Иоффе М.Я и др. Охрана труда в торговле и общественном питании. - М.: Высшая школа, 1990. Бурашников Ю.М. и др. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. - М.: Академия, 2003. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2007.Богушева В,И, Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Учебник,Ростов-на-Дону,2004 Бурашников Ю,М, Охрана труда в пищевой промышленности, в общественном питании и торговле. Аграновский Е.Д.Организация производства в общественном питании. Организация производства общественного питания. Учебник, М- Высш. Шк.,2003. Сервировка праздничного стола. Под. ред Карпова Е.Р.- М : Внешсигма, 2003, 112с Сервировка стола и этикет . Справочник официанта. Захаренко М.Н., М : Экономика, 2006, Способы подачи напитков. Пособие для барменов.- М: КиН, 2009,129.с Сервировка стола. Учебно-методическое пособие,Шадринск,2003 Справочник Весоизмерительное оборудование- М: Агропром, 2004
9	Кулинария	Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Повар-кондитер. - М.: Академия, 2002. Анфимова П.А. и др. Кулинария М.: Академия, 1998. Сопина Пособие для повара, 2002 Татарская Лабораторно-практические работы для поваров, 2003 Новоженов Ю.М., Сопина Л.Н. "Зрубежная кухня", 1990 Новоженов Ю.М., Сопина Л.Н. "Современная национальная кухня", 1990 Новоженов Ю.М. "Кулинарная характеристика блюд", ВШ, 1987

10	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	Барановский "Кондитер", 2003 Кузнецова "Технология приготовления мучных кондитерских изделиЙ", 2002 Бутейкис "Технология приготовления мучных кондитерских изделий", 2003 Нормативно-техническая. П.С. Мархель «Производство пирожных и тортов».М. Пищевая промышленность .1975г. Учебное пособие для кондитеров. ПТУ. .В.Герасимова «Сырье и материалы кондитерского производства».М. Пищевая промышленность.1977г. Учебное пособие для ПТУ Носач «Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий» М. Высшая школа 1990 г. Учебное пособие Ковалев.«Рассказы о тайнах домашней кухни»2-е издание, переработанное и дополненное.М. «Химия»1993г. Сладкоежка. Изысканная выпечка. Современная технология. Москва. Кронпресс.1995г. Регине Стонер. Изысканная выпечка Лик Пресс. Л.А.Татарская .Н.А. Анфимова. Лабораторный практикум для поваров и кондитеров. М.Академия.2003.