**Информационные ресурсы по тематикам в соответствии с содержанием основной профессиональной образовательной программы**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2023. - 469 с. - (Среднее профессиональное образование). - DOI 10.12737/1059379. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2029891> . – Режим доступа: по подписке.
2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: практикум / К.Я. Гайворонский. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. - 104 с. - (Среднее профессиональное образование). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1168662> .– Режим доступа: по подписке.
3. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - 2-е изд. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. - 395 с. - (Среднее профессиональное образование). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225394> . – Режим доступа: по подписке.
4. Зорина, Е. Г., Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. - Москва: КноРус, 2024. - 216 с.- URL: <https://book.ru/book/951671> . - Текст: электронный.
5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 373 с. - (Среднее профессиональное образование). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778> . – Режим доступа: по подписке.
6. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. - 176 с. - (Среднее профессиональное образование). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1679674> . – Режим доступа: по подписке.
7. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. - 417 с. - (Среднее профессиональное образование). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2051245> . – Режим доступа: по подписке.
8. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. - Москва: КноРус, 2023. - 321 с. - URL: <https://book.ru/book/947685> . - Текст: электронный.
9. Кунилова, О. В., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании: учебник / О. В. Кунилова. - Москва: КноРус, 2023. - 333 с. -URL: <https://book.ru/book/949413> . - Текст: электронный.
10. Орешкина, Н. А., Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум: учебное пособие / Н. А. Орешкина. - Москва: КноРус, 2023. - 225 с. - URL: <https://book.ru/book/945702> . - Текст: электронный.
11. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле: / Коллектив авторов. - Москва: КноРус, 2012. - 128 с. -URL: <https://book.ru/book/908439> . - Текст: электронный.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие / . - Москва: Дашков и К, 2023. - 208 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084179> . – Режим доступа: по подписке.
13. Свешникова, Н. А., Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум: учебное пособие / Н. А. Свешникова. - Москва: КноРус, 2023. - 294 с. -URL: <https://book.ru/book/948709> . - Текст: электронный.
14. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: Русайнс, 2023. - 121 с. -URL: <https://book.ru/book/949559> . - Текст: электронный.