

Коми Республикаса велӧдан, наукада том йӧз политика министерство  
 Министерство образования, науки и молодёжной политики  
 Республики Коми  
 Государственное профессиональное образовательное учреждение  
 «Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

Сведения об обеспеченности образовательного процесса изданиями основной учебной литературы

**Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**

№ п/п	Наименование дисциплин, входящих в образовательную программу	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов	Количество учебников
1	ОДБ.01. Русский язык  Учебная	1. Кузнецова Н.В. Русский язык и культура речи: учебник. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2018.  2. Самойлова Е.А. Русский язык и культура речи: учебное пособие. – М.: ИД ФОРУМ, ИНФРА-М, 2014.  3. Власенков А.И. Русский язык и литература. Русский язык. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень. – М.: Просвещение, 2016 – 287 с.	450
	Методическая	1. Колчинская Е. В. Обучение русскому языку сегодня. Пособие для преподавателей русского языка. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 184 с.  2. Морозова С.М. Русский язык и культура речи: Сборник упражнений. – М.: Альтаир-МГАВТ, 2013.  3. Казорина А.В. Итоговое сочинение по литературе: подготовка и технология написания: учеб-метод.	450

		пособие. – М.: ИНФРА-М, 2018.	
	Периодическая	1.Русский язык в школе, журнал, 2013-2017 . 2.Русская речь, журнал, 2013-2017	150
	ОДБ.01. литература Учебная	1.Сигов В.К. Русская и зарубежная литература: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2019. 2. Лебедев Ю.В. Русский язык и литература. Литература. 10 кл. Учеб. для общеобразоват. организаций. Базовый уровень. В 2 ч. Ч. 1. – М.: Просвещение, 2016 – 367 с. 3.Лебедев Ю.В. Русский язык и литература. Литература. 10 кл. Учеб. для общеобразоват. организаций. Базовый уровень. В 2 ч. Ч. 2. – М.: Просвещение, 2016 – 368 с. 4.Русский язык и литература. Литература. 11 класс. Учеб. для общеобразоват. организаций. Базовый уровень. В 2 ч. Ч. 1 / под ред. В.П. Журавлева. – М.: Просвещение, 2016. – 415 с. 5.Русский язык и литература. Литература. 11 класс. Учеб. для общеобразоват. организаций. Базовый уровень. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. В.П. Журавлева. – М.: Просвещение, 2016. – 431 с.	750
	Методическая	1. Гончарова Л.М. Русская и зарубежная литература: методический сборник. – М.: РосНОУ, 2000. 2.Анализ художественного текста. Русская литература 20 века: 20-е годы: учебное пособие/ отв. ред. К.А. Рогова. – СПб: ИСПУ, 2018.	450

		3.Казорина А.В. Итоговое сочинение по литературе: подготовка и технология написания: учеб-метод. пособие. – М.: ИНФРА-М, 2018.	
	Периодическая	1.Литература в школе, журнал, 2013-2017. 2.Русская речь, журнал, 2013-2017	150
2	ОДБ.02.Иностранный язык Учебная	1. Маньковская З.В. Английский язык : учеб. пособие. — М.: ИНФРА-М, 2019. 2. Маньковская З.В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения: учеб. пособие. — М.: ИНФРА-М, 2019. 3.Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г.Т. Безкоровайная и др. – М.: Академия, 2017. – 256 с. 4.Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания: учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 377 с. 5.Васильева М.М. Практическая грамматика немецкого языка: Учеб. пособие. – М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2015. 6.Соколов С.В. Учимся устному переводу. Немецкий язык. Ч. 1 (уроки 1–14): Учебное пособие. - М.:МПГУ, 2015. 7.Жебит Л.И. Немецкий язык в сфере общественного питания: учебное пособие. – Минск: Вышэйшая школа, 2015. – 271 с. 8.Немецкий язык: учебник и практикум / Н.Н. Миляева. – М.: Юрайт, 2017.	600
	Дополнительная	1.Левченко В.В. Английский язык. General English: учебник для СПО. – М.: Юрайт, 2017. 2.Воробьева С.А. Деловой	10

		английский язык для ресторанного бизнеса: учеб. пособие для СПО. – М.: Юрайт, 2017.	
	Методическая	<p>1. Бочкарева С.В. Уроки английского языка сквозь призму курсов «Риторика» и «Культура общения»: Учебно-методическое пособие. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017.</p> <p>2.Гучкова, В. В. Сборник текстов на английском языке [Электронный ресурс]. - М.: МГАВТ, 2009.</p> <p>3.Сергеева Ю.М. English Articles in Use. Артикли: объяснение, употребление, тренинг: Учебно-методическое пособие Учебное пособие / Сергеева Ю.М. - М.:МПГУ, 2012. - 204 с.</p> <p>4. Иванов, В.М. Развитие навыков устной речи на немецком языке [Электронный ресурс] : учебно-метод. пос. / В.М. Иванов. - М.: РАП, 2013.</p> <p>5. Бирр-Цуркан Л.Ф. Орфография немецкого языка: история и современность. Часть I: Учебно-методическое пособие. - СПб: СПбГУ, 2017.</p> <p>6.Олянич А.В. Немецкий язык: базовые коммуникативные компетенции: учебно-методическое пособие. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015.</p>	450
	Периодическая	<p>1.Английский язык в школе, журнал, 2013-2017;  <a href="http://www.titul.ru/englishatschool">http://www.titul.ru/englishatschool</a></p> <p>2.Иностранные языки в школе, журнал, 2013-2016.</p> <p>3.Немецкий язык. Все для учителя! Журнал, 2013-2017;  <a href="http://window.edu.ru/resource/159/80159">http://window.edu.ru/resource/159/80159</a></p>	300
3	ОДБ.03Математ	1. Прокофьев А.А. Математика.	300

	ика, алгебра, НМА, геометрия Учебная	Элементы высшей математики: учебник: в 2 т. — М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2019. — (Среднее профессиональное образование). 2. Дадаян А.А. Математика: Учебник / А.А. Дадаян. - 3-е изд. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2018	
	Дополнительная	1.«Виртуальная школа Кирилла и Мефодия: Уроки геометрии 10 класс, Уроки геометрии 11 класс, Уроки алгебры 10 класс, Уроки алгебры 11 класс», ООО «Кирилла и Мефодия», М. 2017г. 2. Открытая математика «Стереометрия», ООО «Физикон», М. 2017г. 3. Математика 10-11 « Современные технологии», «Учитель», Волгоград 2017 г. 4. Смирнов В.А. Геометрия. Стереометрия. Пособие для подготовки к ЕГЭ. М., 2017	600
	Методическая	1. Кучугурова Н.Д. Интенсивный курс общей методики преподавания математики: Учебное пособие. - М.: МПГУ, 2014. 2. Павлова Л.С. Методическое пособие по линейной алгебре: Учебное пособие. - М.: МГУ имени М.В. Ломоносова, 2015. 3. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие. - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2018. - 256 с. 4. Саввина О.А. Очерки по истории методики обучения математике (до 1917 года): монография. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 189 с.	600
	Периодическая	1. Математика в школе, журнал, 2013-2017; <a href="http://mirknig.su/jurnali/jnauchno_popularnie/192932-arhiv-zhurnala-matematika-v-shkole-za-1937-2017-gody-543-nomera.html">http://mirknig.su/jurnali/jnauchno_popularnie/192932-arhiv-zhurnala-matematika-v-shkole-za-1937-2017-gody-543-nomera.html</a>	150

4	ОДБ.04 История Учебная	<p>1.Ивашко М.И. История (с древнейших времен до конца XVIII века) (схемы, таблицы, комментарии) [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - М.: РАП, 2014.</p> <p>2. Шевелева Е.В. История: Учебное пособие. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017.</p> <p>3.Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2016. – 360 с.</p>	450
	Методическая	<p>1.Леонтьева Г.А. Практикум по истории России XVIII века: Учебное пособие. - М.:МПГУ, 2013. - 338 с.</p> <p>2.Турцевич Хрестоматия по истории Западной России [Электронный ресурс] / Ар. Турцевич. - Вильна: Тип. А. Г. Сыркина, 1892, 2015. - 787 с.</p> <p>3.Социально-экономическая история России. Хрестоматия. Т. 3. Часть 2. Статьи и справочные материалы [Электронный ресурс]. - М.: РГ-Пресс, 2014. - 479 с.</p> <p>4.Новейшая история России: преподавание в школе: Учебное пособие; Под ред. В.Д. Нечаева; МГГУ им. М.А. Шолохова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2013.</p>	600
	Периодическая	<p>1.Преподавание истории в школе, журнал, 2013-2017; <a href="http://window.edu.ru/resource/058/58058">http://window.edu.ru/resource/058/58058</a></p> <p>2.Российская история, журнал, 2013-2017; <a href="http://naukarus.com/j/rossiyskaya-istoriya">http://naukarus.com/j/rossiyskaya-istoriya</a></p> <p>3.Преподавание истории и обществознания в школе, 2013-2017; <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=93">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=93</a></p>	450

		<a href="#">51</a>	
5	ОДБ.05 Физкультура Учебная	1.Бароненко В.А. Здоровье и физическая культура студента: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014.	150
	Методическая	1. Физическая культура студентов специального учебного отделения[Электронный ресурс] : учеб. пособие / Гелецкая Л.Н. и др. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2014. – 220 с. 2. Кузьменко Г.А. Развитие личностных качеств обучающихся в учебной и спортивной деятельности: Учеб. пособие. - М.: Прометей, 2013. - 560 с.	300
	Периодическая	1.Физическая культура в школе, журнал, 2013-2016; <a href="http://firstedu.ru/zhurnaly/fizicheskaya-kultura-v-shkole/">http://firstedu.ru/zhurnaly/fizicheskaya-kultura-v-shkole/</a> . 2.Физкультура и спорт, 2013-2017; <a href="http://fismag.ru/pub.php">http://fismag.ru/pub.php</a>	300
6	ОДБ.06 ОБЖ Учебная	1.Основы безопасности жизнедеятельности. 10 кл.: учебник для общеобразоват. учреждений / В.Н. Латчук и др. – М.: Дрофа, 2013. 2.Основы безопасности жизнедеятельности. 11кл.: учебник для общеобразоват. учреждений / В.В. Марков и др. – М.: Дрофа, 2013. 3.Микрюков В.Ю. Основы военной службы: Учебник. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 384 с.: ил.	450
	Дополнительная	1.Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: 10 кл.: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М.: Просвещение, 2008. – 223 с. 2.Смирнов А.Т. Основы	450

		<p>безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 11 кл. общеобразоват. учреждений. – М.: Просвещение, 2007. – 157 с.</p> <p>3. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый и профил. уровни. – М.: Просвещение, 2008. – 176 с.</p>	
	Методическая	1.Охрана труда: учебно-методическое пособие по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»/Мартынов И.С. и др. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 76 с.	150
	Периодическая	1.ОБЖ, журнал, 2010-2015. 2.Основы безопасности жизнедеятельности, журнал, 2016-2018.	100
7	ОДБ.07 Физика Учебная	1.Пинский А.А. Физика: учебник. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2017.	75
	Методическая	1.Тарасов О.М. Лабораторные работы по физике с вопросами и заданиями: учебное пособие. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2017.	75
	Периодическая	1.Физика в школе, журнал, 2013-2017; <a href="http://www.schoolpress.ru/products/rubrica/index.php?ID=77140&amp;SECTION_ID=48">http://www.schoolpress.ru/products/rubrica/index.php?ID=77140&amp;SECTION_ID=48</a> 2.Физика, газета, 2013-2016; <a href="http://window.edu.ru/resource/879/34879">http://window.edu.ru/resource/879/34879</a>	150
8	Обществознание Учебная	1. Мушинский В.О. Обществознание: учебник. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 320 с. 2. Ковригин В.В. Обществознание: учебник. — М.: ИНФРА-М, 2017. —	300



		303 с.	
	Методическая	1. Еремин В.В. ЕГЭ по обществознанию на 100 баллов. Реально и интересно : учеб.-методич. пособие . — М. : ИНФРА-М, 2018. — 173 с.	150
	Периодическая	1.Преподавание истории и обществознания в школе, 2013-2017; <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=9351">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=9351</a>	150
9	ОДБ.09География Учебная	1.Шульгина О.В. География: учебник. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 313 с.  2.Петрова Н.Н. География (современный мир): Учебник. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 224 с.: ил.	150
	Дополнительная	1.Максаковский В.П. Экономическая и социальная география мира: 10 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М.: Просвещение, 2012. – 397 с.	75
	Методическая	1.Беловолова Е.А. Методика реализации практической направленности обучения географии в современной школе: Монография. - М.: Прометей, 2013. - 144 с.	75
	Периодическая	1.География, журнал, 2013-2017; <a href="http://geo.1september.ru/index.php?year=2017&amp;num=01">http://geo.1september.ru/index.php?year=2017&amp;num=01</a>  2.География. Все для учителя, 2013-2017; <a href="http://www.librero.ru/journalism/The-geography-All-teachers">http://www.librero.ru/journalism/The-geography-All-teachers</a>  3.География и экология в школе 21 века, журнал, 2013-2016; <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=35332957">https://elibrary.ru/item.asp?id=35332957</a>	225

10	ОДБ.10 Экология Учебная	<p>1. Гальперин М.В. Общая экология: учебник. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2018.</p> <p>2. Волкова П.А. Основы общей экологии : учеб. пособие. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 126 с. — (Среднее профессиональное образование).</p>	300
	Методическая	<p>1. Голубкина Н.А. Лабораторный практикум по экологии. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2008. - 64 с.: ил.; - (Профессиональное образование).</p> <p>2. Брославский Л.И. Экология и охрана окружающей среды: законы и реалии в США и России = Ecology and Environment Protection.: Монография / Л.И. Брославский - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 317 с.</p> <p>3. Брославский Л.И. Экология и охрана окружающей среды: законы и реалии в США, России и Евросоюзе : монография. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 582 с. — (Научная мысль).</p>	450
	Периодическая	<p>1. География и экология в школе 21 века, журнал, 2013-2016; <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=35332957">https://elibrary.ru/item.asp?id=35332957</a></p> <p>2. Экология и жизнь, журнал, 1997-2009; <a href="http://www.ecolife.ru/arhiv/">http://www.ecolife.ru/arhiv/</a></p> <p>3. Здоровье, журнал, 2013-2016.</p>	350
11	ОДБ.11 Астрономия Учебная	1. Воронцов-Вельяминов Б. А. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс. – М.: Дрофа, 2018. – 238 с.	75
	Методическая	1. Страут, Е. К. Методическое пособие к учебнику Б. А. Воронцова-Вельяминова, Е. К. Страута «Астрономия. Базовый уровень. 11 класс». — М.: Дрофа, 2013. — 29, [3] с.	75

	Периодическая	1.Физика в школе, журнал, 2013-2017; <a href="http://www.schoolpress.ru/products/rubria/index.php?ID=77140&amp;SECTION_ID=48">http://www.schoolpress.ru/products/rubria/index.php?ID=77140&amp;SECTION_ID=48</a>	75
12	ПД.01 Информатика Учебная	1.Тарасова Н.В. Информатика: Учебник. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 384 с. 2. Плотникова Н.Г. Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ): Учебное пособие. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 124 с. 3.Гвоздева В.А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы [электронное пособие]: Учебник. – М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 544 с.	450
	Дополнительная	1. Плотникова Н.Г. Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ): Учебное пособие / Н.Г. Плотникова. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 124 с. - (Профессиональное образование).	150
	Методическая	1.Колдаев В.Д. Сборник задач и упражнений по информатике: Учебное пособие. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. 2.Немцова Т.И. Практикум по информатике. Компьютерная графика и web-дизайн : учеб. пособие / под ред. Л.Г. Гагариной. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 288 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <a href="http://www.znaniium.com">http://www.znaniium.com</a> ].	300
	Периодическая	1.Информатика и образование, журнал, 2013-2017; <a href="http://infojournal.ru/journal/info/archive/">http://infojournal.ru/journal/info/archive/</a>	300

		2. Информатика в школе, журнал, 2013-2017; <a href="http://infojournal.ru/archive/">http://infojournal.ru/archive/</a>	
13	ПД.02 Химия Учебная	1. Богомолова И.В. Неорганическая химия: Учебное пособие. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2016. 2. Иванов В.Г., Гева О.Н. Основы химии: Учебник. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 560 с. 3. Иванов В.Г., Гева О.Н. Органическая химия. Краткий курс: Учебное пособие. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 222 с. 4. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие / Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Орбейко Е.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ)	600
	Дополнительная	1. Федоренко Е.В., Богомолова И.В. Органическая химия: Учеб. пособие. - М.: РИОР, 2011. - 348 с.	150
	Методическая	1. Котлярова О.С. Химия пищи [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т; Биолого-технол. фак. – Новосибирск; Изд-во НГАУ, 2011. – 100 с. 2. Сироткин О.С. Эволюция теории химического строения вещества А.М. Бутлерова в унитарную теорию строен. химич. соед. (осн. един. химии): Монография. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013 - 247с 3. Глинка Н.Л. Задачи и упражнения по общей химии: задачник. — М.: КноРус, 2016. — 240 с. 4. Варенцов В.К. Химия. Электрохимические процессы и системы: учебно-метод. пособие. - Новосиб.: НГТУ, 2013. - 60 с.: Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/558712">http://znanium.com/catalog/product/558712</a>	600

	Периодическая	1.Химия в школе, журнал, 2013-2018; <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=9241">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=9241</a>  2.Химия и жизнь, журнал, 2013-2018; <a href="http://www.hij.ru/">http://www.hij.ru/</a>	300
14	ПД.03 Биология Учебная	1.Овчарова Е.Н. Биология (растения, грибы, бактерии, вирусы): Учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2013	75
	Дополнительная	1.Андреева Т.А. Биология: Учебное пособие / Т.А. Андреева. - М.: РИОР, 2008. - 241 с. - (Школьникам и абитуриентам). 2. Ахмадуллина Л.Г. Биология с основами экологии: Учеб. пособие / Л.Г. Ахмадуллина. - М.: РИОР, 2006. - 128 с.	150
	Методическая	1. Теремов А.В. Теория и методика обучения биологии. Учебные практики: Методика преподавания биологии. - М.:МПГУ, 2013. - 160 с. 2.Пучковский С.В. Что нового для эволюционной биологии можно обнаружить в учении Ч. Дарвина? / Вестник Удмуртского университета. Серия 6: Биология. Науки о Земле, Вып. 10, 2007. 3.Теремов А.В. Знаково-символическая система в обучении биологии: Учебно-методическое пособие. - М.: Прометей, 2013. - 126 с.	225
15	ДД.01 Введение в профессию Учебная	1.Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала. Коммуникативная компетенция профессионала: рабочая тетрадь студента № 1 [Электронный ресурс] / авт.-сост. М.С. Клевцова, С.В. Кудинова. - Киров: Радуга-ПРЕСС, 2015. - 24 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=526581">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=526581</a> 2. Введение в профессию	300

	<p>(специальность): общие компетенции профессионала. Рабочая тетрадь студента. Информационная компетенция профессионала: учебные материалы [Электронный ресурс] / Авт.-сост. М.С. Клевцова, С.В. Кудинова. - Киров: Радуга-ПРЕСС, 2015. - 42 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=526583">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=526583</a></p> <p>3. Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала. Компетенция профессионала в решении проблем. Рабочая тетрадь студента № 3 [Электронный ресурс] / авт.-сост. М.С. Клевцова, С.В. Кудинова. - Киров: Радуга-ПРЕСС, 2015. - 32 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=526584">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=526584</a></p> <p>4. Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала. Эффективное поведение на рынке труда: рабочая тетрадь студента № 4 [Электронный ресурс] / авт.-сост. М.С. Клевцова, С.В. Кудинова. - Киров: Радуга-ПРЕСС, 2015. - 36 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=526617">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=526617</a></p>	
Методическая	<p>1. Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала [Электронный ресурс] : методическое пособие для преподавателей / авт.-сост. М.С. Клевцова, С.В. Кудинова. - Киров: Радуга-ПРЕСС, 2015. - 228 с.</p>	75
Периодическая	<p>1. Питание и общество, журнал, 2013-2016; <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=89">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=89</a></p>	100

		<a href="#">80</a> 2.Школа гастронома, журнал, 2016-2018.	
16	ДД.02 Основы предпринимательской деятельности	1.Голубева Т.М. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Т.М. Голубева. - М.: Форум, 2013. - 272 с.: ил. - (Профессиональное образование). 2.Валигурский Д.И. Организация предпринимательской деятельности: Учебник. - М.: Дашков и К, 2012. - 520 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/327941">http://znanium.com/catalog/product/327941</a> 3.Памбухчиянц О.В. Основы коммерческой деятельности: Учебник. - М.: Дашков и К, 2017. - 284 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/450757">http://znanium.com/catalog/product/450757</a>	225
	Методическая	1.Факторы формирования предпринимательской активности студентов / Широкова Г.В. (науч. ред.). - СПб: СПбГУ, 2017. - 344 с. 2.Савицкая Г.В. Анализ эффективности и рисков предпринимательской деятельности: методологические аспекты : монография. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 291 с. — (Научная мысль). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/23374">www.dx.doi.org/10.12737/23374</a> . 3.Кондраков Н.П. Основы малого и среднего предпринимательства: Практическое пособие. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 446 с. + ( Доп. мат. znanium.com).	225
	Периодическая	1.Предпринимательство; журнал-книга; 2014-2015; <a href="http://predprinimatelstvo.su/">http://predprinimatelstvo.su/</a>	75
17	ДД.03.Культура делового	1.Лавриненко В.Н. Психология и этика делового общения. -	375

общения Учебная		<p>М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 415 с. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/882329">http://znanium.com/catalog/product/882329</a></p> <p>2.Барышева А.Д. Этика и психология делового общения (сфера сервиса): учебное пособие. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2016. – 256 с. - (ПРОФИль).</p> <p>3.Кошечкина И.П. Профессиональная этика и психология делового общения: Учебное пособие. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 304 с. - (Среднее профессиональное образование).</p> <p>4.Михальская А.К. Профессиональная речь: культурная, публичная, деловая: учебник. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 359 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/995534">http://znanium.com/catalog/product/995534</a></p> <p>5.Борисов В.К. Этика деловых отношений: Учебник / Борисов В.К., Панина Е.М., Панов М.И. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: (Профессиональное образование)</p>	
Дополнительная		<p>1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Академия, 2008. – 176 с.</p> <p>2.Блюм М.А. Этика деловых отношений: Учебное пособие / М.А. Блюм и др. - М.: Форум, 2009. - 224 с. - (Профессиональное образование).</p>	150
Методическая		<p>1.Тимофеев М.И. Деловые коммуникации: Учеб. пособие / М.И. Тимофеев. - 2-е изд. - М.: ИЦ РИОР: ИНФРА-М, 2011. - 120 с.</p> <p>2.Кирсанова М.В. Деловая</p>	150



		переписка : учеб.- практ. пособие. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 136 с. — (Среднее профессиональное образование).	
	Периодическая	1. Культура, газета, 2010-2018; <a href="http://portal-kultura.ru/archive/">http://portal-kultura.ru/archive/</a>	75
18	ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии Учебная	1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для студ. сред. проф. образования. — М.: Академия, 2016. 2. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник. — М.: Форум, ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). 3. Ильяшенко Н.Г. Микробиология пищевых производств: учебник. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 412 с.	450
	Методическая	1. Общая микробиология: учебно-методическое пособие / Сост. Л.А. Литвина. — Новосибирск: НГАУ, 2012. — 136 с. 2. Мудрецова-Висс К.А. Основы микробиологии: Учебник. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. — 384 с.	150
	Периодическая	1. Питание и общество, журнал, 2010-2015; 2016-2018 <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980</a> 2. Кондитерское производство, журнал, 2016-2017; <a href="http://www.foodprom.ru/journals/konditerskoe-proizvodstvo/1032-konditerskoe-proizvodstvo-1-2017">http://www.foodprom.ru/journals/konditerskoe-proizvodstvo/1032-konditerskoe-proizvodstvo-1-2017</a> . 3. Хлебопечение России, журнал, 2014-2018; <a href="http://roshleb.com/jurnal1.html">http://roshleb.com/jurnal1.html</a>	450

19	ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров	<p>1.Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ).</p> <p>2.Коник Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие / Коник Н. В. И др. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2015. - 236 с. - (ПРОФИЛЬ)</p>	150
	Дополнительная	<p>1.Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г. и др. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/511978">http://znanium.com/catalog/product/511978</a></p> <p>2.Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Елисеева Л.Г. и др. - М.: Дашков и К, 2018. - 374 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/512009">http://znanium.com/catalog/product/512009</a></p> <p>3.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/430222">http://znanium.com/catalog/product/430222</a></p>	225
	Методическая	1.Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной	75

		<p>квалификационной работы [Электронный ресурс]: Учебное пособие / В. И. Криштафович и др. - М.: Дашков и К°, 2012. - 184 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/430520">http://znanium.com/catalog/product/430520</a></p>	
	Периодическая	<p>1.Контрольная закупка, журнал, 2017; 2.Товаровед продовольственных товаров; журнал, 2016.</p>	25
20	ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Учебная	<p>1.Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 398 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). 2.Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/1001262">http://znanium.com/catalog/product/1001262</a></p>	150
	Дополнительная	<p>1.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2008. – 288 с. 2.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Академия, 2003. – 416 с. 3.Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник. – М.: Мастерство, 2001. – 432 с.</p>	225

	Методическая	1. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие. – М.: Академия, 2010. – 112 с. 2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. / Андросов В.П. и др. – М.: Академия, 2006, 2007.	375
	Периодическая	1. Питание и общество, журнал, 2010-2015; 2016-2018 - <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980</a> 2. Школа гастронома, журнал, 2017-2018	100
21	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Учебная	1. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). 2. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник. – М.: ИД ФОРУМ, ИНФРА-М, 2019. – 239 с. - (Среднее профессиональное образование). 3. Матвеев Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Краткий курс. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - (Профессиональное образование) 4. Хабибулин А.Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 333 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование). 5. Кипень Н.А. Экономика знаний промышленного предприятия: когнитивный аспект: Монография. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 118 с. 6. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: Учебное пособие / Е.А. Карпенко и др. - М.:	450

		Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. - 224 с.: ил. - (ПРОФИЛЬ).	
	Методическая	<p>1. Цукарев, С.С. Экономические аспекты управленческой деятельности. Ч. 2 [Электронный ресурс] : учеб. пособие: методика и практика по анализу конкретных ситуаций и ролевых игр в экономике (case-study) / С.С. Цукарев, Е.А. Реутова. – Новосибирск: НГАУ, 2015. – 240 с. - ISBN 978-5-85971-579-4. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/516750">http://znanium.com/catalog/product/516750</a></p> <p>2. Герасимова Е.Б. Парадигма экономического анализа: анализ деятельности экономических субъектов : монография. — М. : ИНФРА-М, 2016. — 190 с.</p> <p>3.Брославский Л.И. Правовые основы стандартизации и качества: монография. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 112 с.</p> <p>4.Дехтерева Л.П. Задачи по гражданскому праву. Методика активного решения: Учебное пособие. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 160 с. - (Профессиональное образование).</p>	300
	Периодическая	1.Право. Журнал высшей школы экономики, журнал, 2000-2015; <a href="http://lib.sseu.ru/sites/default/files/2015/12/zhurnaly.pdf">http://lib.sseu.ru/sites/default/files/2015/12/zhurnaly.pdf</a>	75
22	ОП.05 Основы калькуляции и учета Учебная	1.Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования. — М. : Академия, 2014. — 176 с.	75
	Дополнительная	1.Учет и контроль в общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. — 2-е изд., испр. — М.: КУРС: ИНФРА-М,	75

		2015. — 695 с.	
	Методическая	1.Карпова Т.П., Карпова В.В. Бухгалтерский учет: упражнения, тесты, решения и ответы: учеб. пособие. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2017. — 328 с.  2.Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб. пособие. — М.: Академия, 2006. — 144 с.	150
	Периодическая	1.Питание и общество, журнал, 2010-2015; 2016-2018 - <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980</a>  2.Школа гастронома, журнал, 2017-2018	100
23	ОП.06 Охрана труда Учебная	1.Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование).  2.Графкина М.В. Охрана труда : учеб. пособие. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/24956">www.dx.doi.org/10.12737/24956</a> .	150
	Дополнительная	1.Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил. - (ПРОФИЛЬ).	75
	Методическая	1.Федоров П.М. Охрана труда : практ. пособие / П.М. Федоров. — 2-е изд. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018.	75

		– 137 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <a href="http://www.znanium.com">http://www.znanium.com</a> ].	
	Периодическая	1.Безопасность и охрана труда, журнал, 2011-2014, ЭБС «Знаниум»	75
24	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности Учебная	<p>1. Маньковская З.В. Английский язык : учеб. пособие. — М.: ИНФРА-М, 2019.</p> <p>2. Маньковская З.В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения: учеб. пособие. — М.: ИНФРА-М, 2019.</p> <p>3. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г.Т. Безкоровайная и др. — М.: Академия, 2017. — 256 с.</p> <p>4. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания: учебное пособие. — Ростов н/Д: Феникс, 2013. — 377 с.</p> <p>5. Васильева М.М. Практическая грамматика немецкого языка: Учеб. пособие. — М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2015.</p> <p>6. Соколов С.В. Учимся устному переводу. Немецкий язык. Ч. 1 (уроки 1–14): Учебное пособие. — М.: МПГУ, 2015.</p> <p>7. Жебит Л.И. Немецкий язык в сфере общественного питания: учебное пособие. — Минск: Вышэйшая школа, 2015. — 271 с.</p> <p>8. Немецкий язык: учебник и практикум / Н.Н. Миляева. — М.: Юрайт, 2017.</p> <p>9. Воробьева С.А. Деловой английский язык для ресторанного</p>	310

		бизнеса: учеб. пособие для СПО. – М.: Юрайт, 2017.	
	Дополнительная	<p>1. Левченко В.В. Английский язык. General English: учебник для СПО. – М.: Юрайт, 2017.</p> <p>2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: Учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2005. – 320 с.</p>	90
	Методическая	<p>1. Бочкарева С.В. Уроки английского языка сквозь призму курсов «Риторика» и «Культура общения»: Учебно-методическое пособие. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017.</p> <p>2. Гучкова, В. В. Сборник текстов на английском языке [Электронный ресурс]. - М.: МГАВТ, 2009.</p> <p>3. Сергеева Ю.М. English Articles in Use. Артикли: объяснение, употребление, тренинг: Учебно-методическое пособие Учебное пособие / Сергеева Ю.М. - М.: МПГУ, 2012. - 204 с.</p> <p>4. Иванов, В.М. Развитие навыков устной речи на немецком языке [Электронный ресурс] : учебно-метод. пос. / В.М. Иванов. - М.: РАП, 2013.</p> <p>5. Бирр-Цуркан Л.Ф. Орфография немецкого языка: история и современность. Часть I: Учебно-методическое пособие. - СПб: СПбГУ, 2017.</p> <p>6. Олянич А.В. Немецкий язык: базовые коммуникативные компетенции: учебно-методическое пособие. – Волгоград:</p>	225



		Волгоградский ГАУ, 2015.	
	Периодическая	<p>1. Английский язык в школе, журнал, 2013-2017;  <a href="http://www.titul.ru/englishatschool">http://www.titul.ru/englishatschool</a></p> <p>2. Иностранные языки в школе, журнал, 2013-2016.</p> <p>3. Немецкий язык. Все для учителя! Журнал, 2013-2017;  <a href="http://window.edu.ru/resource/159/80159">http://window.edu.ru/resource/159/80159</a></p>	150
25	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности Учебная	<p>1. Бондаренко В.А. и др. Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях: Учебник. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 325 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование).</p> <p>2. Бондин В.И., Семехин Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие. - М.: НИЦ Инфра-М; Ростов н/Д: Академцентр, 2014. - 349 с. - (Среднее профессиональное образование).</p> <p>3. Мельников В.П. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. среднего профессионального образования / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование).</p> <p>4. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2014.</p>	300
	Дополнительная	1. Никифоров Л.Л. Безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие / Л.Л. Никифоров, В.В. Персиянов. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 297 с. — (Среднее профессиональное образование).	75

	Методическая	1.Безопасность жизнедеятельности. Практикум для СПО: Уч. пос./ Бондаренко В.А. и др. - М.: ИЦ РИОР, ИНФРА-М, 2019.-152 с.- (СПО)	75
	Периодическая	1.Безопасность жизнедеятельности, журнал, 2013-2017; <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8428">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8428</a>	75
26	ОП.09 Физическая культура Учебная	1.Бароненко В.А. Здоровье и физическая культура студента: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014.	75
	Дополнительная	1.Физическая культура и физическая подготовка: Учебник / Барчуков И.С., Назаров Ю.Н., Егоров С.С.; Под ред. Кикоть В.Я. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 431 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/883774">http://znanium.com/catalog/product/883774</a>  2.Чертов Н.В. Физическая культура: учебное пособие / Чертов Н.В. - Ростов-на-Дону: Издательство ЮФУ, 2012. - 118 с.  3.Лях В.И. Физическая культура: учеб. для учащихся 10-11 кл. общеобразоват. учреждений. – М.: Просвещение, 2007. – 237 с.	225
	Методическая	1.Физическая культура студентов специального учебного отделения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Гелецкая Л.Н. и др. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2014. – 220 с.  2. Кузьменко Г.А. Развитие личностных качеств обучающихся в учебной и спортивной деятельности: Учеб. пособие. - М.: Прометей, 2013. - 560 с.	450

		<p>3.ЧертовН.В. Комплекс тестовых заданий по теории и методике избранного вида спорта (плавание): учебное пособие / Чертов Н.В. - Ростов-на-Дону: Издательство ЮФУ, 2012. - 136 с.</p> <p>4.Морозова Е.В. Противоречия развития физической культуры студенческой молодежи в современных условиях. [Вестник Удмуртского университета. Серия 3. Философия. Социология. Психология. Педагогика, Вып. 3, 2012, С. 61-66.]</p> <p>5.Морозова Е.В. Социальные технологии в формировании физической культуры студенчества [Вестник Удмуртского университета. Серия 3. Философия. Социология. Психология. Педагогика, Вып. 1, 2008, С. 35-40].</p> <p>6.Полиевский С.А. Комплекс практических занятий по гигиене, БЖД и экологии физической культуры, спорта и туризма / С.А. Полиевский и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 227 с.</p>	
	Периодическая	<p>1.Физическая культура в школе, журнал, 2013-2016;  <a href="http://firstedu.ru/zhurnaly/fizicheskaya-kultura-v-shkole/">http://firstedu.ru/zhurnaly/fizicheskaya-kultura-v-shkole/</a>.</p> <p>2.Физкультура и спорт, 2013-2017;  <a href="http://fismag.ru/pub.php">http://fismag.ru/pub.php</a></p>	150
27	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения	<p>1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015. – 400 с.</p> <p>2.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-</p>	150

	кулинарных полуфабрикатов Учебная	методическое пособие. – Рн/Д: Феникс, 2018. – 374 с.	
	Дополнительная	<p>1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил. - (Сервис).</p> <p>2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2008. – 496 с.</p> <p>3. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2002. – 240 с.</p> <p>4. Монахова Г.М. Кулинарные работы: Учеб. пособие для 10-11 кл. – М.: Академия, 2004. – 208 с.</p> <p>5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2007. – 192 с.</p> <p>6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учеб. пособие. – М.: Академия, 2004. – 288 с.</p> <p>7. Ратушный А.С. Всё о еде от А до Я. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/557877">http://znanium.com/catalog/product/557877</a></p> <p>8. Васюкова А.Т. Справочник повара. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. – 496 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/415067">http://znanium.com/catalog/product/415067</a></p>	600
	Методическая	<p>1. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие. – М.: Академия, 2010. – 112 с.</p> <p>2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. / Андросов В.П. и др. – М.: Академия, 2006, 2007.</p>	400

		<p>3. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2010. – 160 с.</p> <p>4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие. – М.: Академия, 2007. – 288 с.</p>	
	Периодическая	<p>1. Питание и общество, журнал, 2013-2016;  <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980</a></p> <p>2. Кондитерское производство, журнал, 2013-2016;  <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855</a></p> <p>3. Школа гастронома, журнал, 2016-2018.</p> <p>4. Журнал «Хлебопечение России», 2016-2018;  <a href="http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii">http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii</a></p> <p>5. Журнал «Пищевая промышленность»; 2014-2018;  <a href="http://www.foodprom.ru/archive?start=135">http://www.foodprom.ru/archive?start=135</a></p>	335
28	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Учебная	<p>1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015. – 400 с.</p> <p>2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Рн/Д: Феникс, 2018. – 374 с.</p>	150
	Дополнительная	<p>1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил. - (Сервис).</p> <p>2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2008. – 496 с.</p>	600

		<p>3.Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2002. – 240 с.</p> <p>4.Монахова Г.М. Кулинарные работы: Учеб. пособие для 10-11 кл. – М.: Академия, 2004. – 208 с.</p> <p>5.Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2007. – 192 с.</p> <p>6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учеб. пособие. – М.: Академия, 2004. – 288 с.</p> <p>7.Ратушный А.С. Всё о еде от А до Я. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/557877">http://znanium.com/catalog/product/557877</a></p> <p>8.Васюкова А.Т. Справочник повара. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. – 496 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/415067">http://znanium.com/catalog/product/415067</a></p>	
	Методическая	<p>1.Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие. – М.: Акдемия, 2010. – 112 с.</p> <p>2.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. / Андросов В.П. и др. – М.: Академия, 2006, 2007.</p> <p>3.Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2010. – 160 с.</p> <p>4.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие. – М.: Академия, 2007. – 288 с.</p>	400
	Периодическая	<p>1.Питание и общество, журнал, 2013-2016;  <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980</a></p>	335

		<p>2. Кондитерское производство, журнал, 2013-2016;  <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855</a></p> <p>3. Школа гастронома, журнал, 2016-2018.</p> <p>4. Журнал «Хлебопечение России», 2016-2018;  <a href="http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii">http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii</a></p> <p>5. Журнал «Пищевая промышленность»; 2014-2018;  <a href="http://www.foodprom.ru/archive?start=135">http://www.foodprom.ru/archive?start=135</a></p>	
29	<p>МДК.02.01  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  Учебная</p>	<p>1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015. – 400 с.</p> <p>2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Рн/Д: Феникс, 2018. – 374 с.</p> <p>3. Богачева А.А. Приготовление супов и соусов: Учебное пособие (ФГОС). – Рн/Д: Феникс, 2018. – 174 с.</p> <p>4. Алхасова Д.Р. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебное пособие (ФГОС). – Рн/Д: Феникс, 2018. – 237 с.</p> <p>5. Богачева А.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебное пособие (ФГОС). – Рн/Д: Феникс, 2018. – 173 с.</p> <p>6. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: Учебное пособие (ФГОС). – Рн/Д: Феникс, 2018. – 188 с.</p>	450
	Дополнительная	<p>1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил. - (Сервис).</p>	600

	<p>2.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2008. – 496 с.</p> <p>3.Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2002. – 240 с.</p> <p>4.Монахова Г.М. Кулинарные работы: Учеб. пособие для 10-11 кл. – М.: Академия, 2004. – 208 с.</p> <p>5.Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2007. – 192 с.</p> <p>6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учеб. пособие. – М.: Академия, 2004. – 288 с.</p> <p>7.Ратушный А.С. Всё о еде от А до Я. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/557877">http://znanium.com/catalog/product/557877</a></p> <p>8.Васюкова А.Т. Справочник повара. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. – 496 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/415067">http://znanium.com/catalog/product/415067</a></p>	
Методическая	<p>1.Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие. – М.: Академия, 2010. – 112 с.</p> <p>2.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. / Андросов В.П. и др. – М.: Академия, 2006, 2007.</p> <p>3.Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2010. – 160 с.</p> <p>4.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие. – М.: Академия, 2007. – 288 с.</p>	400
Периодическая	1.Питание и общество, журнал, 2013-2016;	335



		<p><a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980</a></p> <p>2.Кондитерское производство, журнал, 2013-2016; <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855</a></p> <p>3.Школа гастронома, журнал, 2016-2018.</p> <p>4.Журнал «Хлебопечение России», 2016-2018; <a href="http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii">http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii</a></p> <p>5.Журнал «Пищевая промышленность»; 2014-2018; <a href="http://www.foodprom.ru/archive?start=135">http://www.foodprom.ru/archive?start=135</a></p>	
30	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная	<p>1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015. – 400 с.</p> <p>2.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Рн/Д: Феникс, 2018. – 374 с.</p> <p>3.Богачева А.А. Приготовление супов и соусов: Учебное пособие (ФГОС). – Рн/Д: Феникс, 2018. – 174 с.</p> <p>4.Алхасова Д.Р. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебное пособие (ФГОС). – Рн/Д: Феникс, 2018. – 237 с.</p> <p>5.Богачева А.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебное пособие (ФГОС). – Рн/Д: Феникс, 2018. – 173 с.</p> <p>6.Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: Учебное пособие (ФГОС). – Рн/Д: Феникс, 2018. – 188 с.</p>	450
	Дополнительная	1.Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М:	600

		<p>ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил. - (Сервис).</p> <p>2.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2008. – 496 с.</p> <p>3.Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2002. – 240 с.</p> <p>4.Монахова Г.М. Кулинарные работы: Учеб. пособие для 10-11 кл. – М.: Академия, 2004. – 208 с.</p> <p>5.Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2007. – 192 с.</p> <p>6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учеб. пособие. – М.: Академия, 2004. – 288 с.</p> <p>7.Ратушный А.С. Всё о еде от А до Я. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/557877">http://znanium.com/catalog/product/557877</a></p> <p>8.Васюкова А.Т. Справочник повара. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. – 496 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/415067">http://znanium.com/catalog/product/415067</a></p>	
Методическая		<p>1.Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие. – М.: Академия, 2010. – 112 с.</p> <p>2.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. / Андросов В.П. и др. – М.: Академия, 2006, 2007.</p> <p>3.Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2010. – 160 с.</p> <p>4.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие. – М.: Академия, 2007.</p>	400

		– 288 с.	
	Периодическая	<p>1. Питание и общество, журнал, 2013-2016;  <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980</a></p> <p>2. Кондитерское производство, журнал, 2013-2016;  <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855</a></p> <p>3. Школа гастронома, журнал, 2016-2018.</p> <p>4. Журнал «Хлебопечение России», 2016-2018;  <a href="http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii">http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii</a></p> <p>5. Журнал «Пищевая промышленность»; 2014-2018;  <a href="http://www.foodprom.ru/archive?start=135">http://www.foodprom.ru/archive?start=135</a></p>	335
31	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная	<p>1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015. – 400 с.</p> <p>2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Рн/Д: Феникс, 2018. – 374 с.</p> <p>3. Богачева А.А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: Учебное пособие (ФГОС). – Рн/Д: Феникс, 2018. – 141 с.</p>	225
	Дополнительная	<p>1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил. - (Сервис).</p> <p>2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2008. – 496 с.</p> <p>3. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2002. – 240 с.</p> <p>4. Монахова Г.М. Кулинарные</p>	600

	<p>работы: Учеб. пособие для 10-11 кл. – М.: Академия, 2004. – 208 с.</p> <p>5.Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2007. – 192 с.</p> <p>6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учеб. пособие. – М.: Академия, 2004. – 288 с.</p> <p>7.Ратушный А.С. Всё о еде от А до Я. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/557877">http://znanium.com/catalog/product/557877</a></p> <p>8.Васюкова А.Т. Справочник повара. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. – 496 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/415067">http://znanium.com/catalog/product/415067</a></p>	
Методическая	<p>1.Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие. – М.: Академия, 2010. – 112 с.</p> <p>2.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. / Андросов В.П. и др. – М.: Академия, 2006, 2007.</p> <p>3.Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2010. – 160 с.</p> <p>4.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие. – М.: Академия, 2007. – 288 с.</p>	400
Периодическая	<p>1.Питание и общество, журнал, 2013-2016; <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980</a></p> <p>2.Кондитерское производство, журнал, 2013-2016; <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855</a></p> <p>3.Школа гастронома, журнал, 2016-2018.</p> <p>4.Журнал «Хлебопечение России»,</p>	335

		2016-2018; <a href="http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii">http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii</a> 5. Журнал «Пищевая промышленность»; 2014-2018; <a href="http://www.foodprom.ru/archive?start=135">http://www.foodprom.ru/archive?start=135</a>	
32	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная	1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015. – 400 с. 2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Рн/Д: Феникс, 2018. – 374 с. 3. Богачева А.А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: Учебное пособие (ФГОС). – Рн/Д: Феникс, 2018. – 141 с.	225
	Дополнительная	1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил. - (Сервис). 2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2008. – 496 с. 3. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2002. – 240 с. 4. Монахова Г.М. Кулинарные работы: Учеб. пособие для 10-11 кл. – М.: Академия, 2004. – 208 с. 5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2007. – 192 с. 6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учеб. пособие. – М.: Академия, 2004. – 288 с. 7. Ратушный А.С. Всё о еде от А до Я. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с. -	600

		<p>Режим доступа:  <a href="http://znanium.com/catalog/product/557877">http://znanium.com/catalog/product/557877</a>        8.Васюкова А.Т. Справочник повара. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. – 496 с. - Режим доступа:  <a href="http://znanium.com/catalog/product/415067">http://znanium.com/catalog/product/415067</a></p>	
	Методическая	<p>1.Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие. – М.: Академия, 2010. – 112 с.        2.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. / Андросов В.П. и др. – М.: Академия, 2006, 2007.        3.Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2010. – 160 с.        4.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие. – М.: Академия, 2007. – 288 с.</p>	400
	Периодическая	<p>1.Питание и общество, журнал, 2013-2016;  <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980</a>        2.Кондитерское производство, журнал, 2013-2016;  <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855</a>        3.Школа гастронома, журнал, 2016-2018.        4.Журнал «Хлебопечение России», 2016-2018;  <a href="http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii">http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii</a>        5.Журнал «Пищевая промышленность»; 2014-2018;  <a href="http://www.foodprom.ru/archive?start=135">http://www.foodprom.ru/archive?start=135</a></p>	335
33	МДК 04.01 Организация приготовления,	1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия,	225

	<p>подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Учебная</p>	<p>2015. – 400 с. 2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Рн/Д: Феникс, 2018. – 374 с. 3. Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков: Учебное пособие (ФГОС). – Рн/Д: Феникс, 2018. – 188 с.</p>	
	<p>Дополнительная</p>	<p>1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил. - (Сервис). 2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2008. – 496 с. 3. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2002. – 240 с. 4. Монахова Г.М. Кулинарные работы: Учеб. пособие для 10-11 кл. – М.: Академия, 2004. – 208 с. 5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2007. – 192 с. 6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учеб. пособие. – М.: Академия, 2004. – 288 с. 7. Ратушный А.С. Всё о еде от А до Я. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/557877">http://znanium.com/catalog/product/557877</a> 8. Васюкова А.Т. Справочник повара. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. – 496 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/415067">http://znanium.com/catalog/product/415067</a></p>	<p>600</p>
	<p>Методическая</p>	<p>1. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и</p>	<p>150</p>

		<p>кондитеров: учеб. пособие. – М.: Академия, 2010. – 112 с.</p> <p>2.Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие / Андросов В.П. и др. – М.: Академия, 2007. – 112 с.</p> <p>3.Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2010. – 160 с.</p> <p>4.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие. – М.: Академия, 2007. – 288 с.</p>	
	Периодическая	<p>1.Питание и общество, журнал, 2013-2016;  <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980</a></p> <p>2.Кондитерское производство, журнал, 2013-2016;  <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855</a></p> <p>3.Школа гастронома, журнал, 2016-2018.</p>	150
34	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Учебная	<p>1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015. – 400 с.</p> <p>2.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Рн/Д: Феникс, 2018. – 374 с.</p> <p>3.Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков: Учебное пособие (ФГОС). – Рн/Д: Феникс, 2018. – 188 с.</p>	225
	Дополнительная	<p>1.Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил. - (Сервис).</p> <p>2.Харченко Н.Э. Сборник рецептур</p>	600



	<p>блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2008. – 496 с.</p> <p>3.Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2002. – 240 с.</p> <p>4.Монахова Г.М. Кулинарные работы: Учеб. пособие для 10-11 кл. – М.: Академия, 2004. – 208 с.</p> <p>5.Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2007. – 192 с.</p> <p>6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учеб. пособие. – М.: Академия, 2004. – 288 с.</p> <p>7.Ратушный А.С. Всё о еде от А до Я. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/557877">http://znanium.com/catalog/product/557877</a></p> <p>8.Васюкова А.Т. Справочник повара. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. – 496 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/415067">http://znanium.com/catalog/product/415067</a></p>	
Методическая	<p>1.Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие. – М.: Академия, 2010. – 112 с.</p> <p>2.Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие / Андросов В.П. и др. – М.: Академия, 2007. – 112 с.</p> <p>3.Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2010. – 160 с.</p> <p>4.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие. – М.: Академия, 2007.</p>	150

		– 288 с.	
	Периодическая	1. Питание и общество, журнал, 2013-2016; <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980</a> 2. Кондитерское производство, журнал, 2013-2016; <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855</a> 3. Школа гастронома, журнал, 2016-2018.	150
35	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Учебная	1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015. – 400 с. 2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2014. – 336 с.; <a href="https://www.twirpx.com/file/1922273/">https://www.twirpx.com/file/1922273/</a> 3. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование). 4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Рн/Д: Феникс, 2018. – 374 с.	300
	Дополнительная	1. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2010. – 480 с. 2. Ауэрман Л.Я., Технология хлебопекарного производства. - СПб.: Профессия, 2009. – 416 с. ил. 3. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.- СПб.: Ut, , 2009. 4. Действующие ГОСТы и ТУ с изменениями: на зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества.	900

	<p>5. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2009. – 320 с.</p> <p>6. Матвеева И.В., Белявская И.П., Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2001 – 115 с.</p> <p>7. Пащенко Л. П., Жаркова И. М. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2009. – 389 с.</p> <p>8. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях; <a href="http://docs.cntd.ru/document/420269981">http://docs.cntd.ru/document/420269981</a></p> <p>9. Пучкова Л. И., Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2009. – 559 с.</p> <p>10. Пучкова Л.И., Гришин А.С., Шаргородский И.И., Черных В.Я. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР - М.: Колос, 2009.</p> <p>11. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96.</p> <p>12. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2009.</p> <p>13. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия.</p> <p>14. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ.</p> <p>15. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр.</p> <p>16. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.</p> <p>17. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2008.</p> <p>18. Сборник рецептур технологических инструкций по</p>	
--	---	--

	<p>приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 1997.</p> <p>19. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. - М., 2009.</p> <p>20. Цыганова Т.Б., Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 448 с.</p> <p>21. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 560 с.</p> <p>22. Апет Т.К. Сырье и материалы хлебопекарного и кондитерского производства: учеб. пособие. – Мн.: Техноперспектива, 2009. – 364 с.</p> <p>23. Магомедов Г.О. и др. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 296 с.</p> <p>24. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие. – М.: Академия, 2008. – 80 с.</p> <p>25. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: сборник. - М., 2009, 2015;  <a href="http://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293766/4293766231.htm">http://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293766/4293766231.htm</a></p> <p>26. Пашук З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий: справочник. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 400 с.</p>	
Методическая	1. Дубровская Н.И. Технология	625

	<p>приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч.: учеб. пособие. – М.: Академия, 2010. - 112 с.</p> <p>2.Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч.: учеб. пособие / В.П. Андросов и др. – М.: Академия, 2012. – 208 с.</p> <p>3.Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Технологии хлебобулочных изделий) / Л. П. Пащенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. - М.: КолосС, 2009. – 215 с.</p> <p>4.Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2009. – 200 с.</p> <p>5.Курочкин А.А. Теоретическое обоснование применения экструдированного сырья в технологиях пищевых продуктов: монография. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 163 с.</p> <p>6.Юсупова Г.Г. Технология мукомольного производства : учеб. пособие / Г.Г. Юсупова, О.Н. Бердышникова. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 180 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/1002071">http://znanium.com/catalog/product/1002071</a></p> <p>7. Шабурова, Г. В. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. - Режим доступа: <a href="http://www.znanium.com">http://www.znanium.com</a></p> <p>8.Боташева Х.Ю. Технология производства хлебобулочных изделий: методические указания для самостоятельной работы студентов. – Черкесск: БИЦ СевКав ГГТА,</p>	
--	--	--

		2013. – 43 с. 9.Федорова Р.А., Головинская О.В. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий: Учеб.-метод. пособие. – СПб.: Университет ИТМО, ИХиБТ, 2015. – 81 с.	
	Периодическая	1.Журнал «Хлебопечение России», 2016-2018; <a href="http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii">http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii</a> 2.Журнал «Пищевая промышленность»; 2014-2018; <a href="http://www.foodprom.ru/archive?start=135">http://www.foodprom.ru/archive?start=135</a> 3.Журнал «Хлебопёк», 2005-2017; <a href="http://www.hlebopek.by/archiv.php">http://www.hlebopek.by/archiv.php</a> 4.Журнал «Хлебопродукты», 2012-2017 <a href="http://www.khlebpod.ru/">http://www.khlebpod.ru/</a> 5.Кондитерское производство, журнал, 2013-2016; <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855</a>	375
36	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Учебная	1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015. – 400 с. 2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2014. – 336 с.; <a href="https://www.twirpx.com/file/1922273/">https://www.twirpx.com/file/1922273/</a> 3. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование). 4.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Рн/Д:	300

		Феникс, 2018. – 374 с.	
	Дополнительная	<p>1. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2010. – 480 с.</p> <p>2. Ауэрман Л.Я., Технология хлебопекарного производства. - СПб.: Профессия, 2009. – 416 с. ил.</p> <p>3. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.- СПб.: Ut, , 2009.</p> <p>4. Действующие ГОСТы и ТУ с изменениями: на зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества.</p> <p>5. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2009. - 320 с.</p> <p>6. Матвеева И.В., Белявская И.П., Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2001 – 115 с.</p> <p>7. Пащенко Л. П., Жаркова И. М. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2009. – 389 с.</p> <p>8. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях; <a href="http://docs.cntd.ru/document/42026998">http://docs.cntd.ru/document/42026998</a></p> <p>1</p> <p>9. Пучкова Л. И., Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2009. – 559 с.</p> <p>10. Пучкова Л.И., Гришин А.С., Шаргородский И.И., Черных В.Я. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР - М.: Колос, 2009.</p> <p>11. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96.</p> <p>12. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические</p>	900

рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2009.

13.Сборник ГОСТ Мука.  
Технические условия.

14.Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ.

15.Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр.

16.Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.

17.Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2008.

18.Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 1997.

19.Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. - М., 2009.

20.Цыганова Т.Б. , Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 448 с.

21.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 560 с.

22.Апет Т.К. Сырье и материалы хлебопекарного и кондитерского производства: учеб. пособие. – Мн.: Техноперспектива, 2009. – 364 с.

23.Магомедов Г.О. и др. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 296 с.

24.Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие.



	<p>– М.: Академия, 2008. – 80 с.</p> <p>25. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: сборник. - М., 2009, 2015;  <a href="http://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293766/4293766231.htm">http://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293766/4293766231.htm</a></p> <p>26. Пашук З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий: справочник. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 400 с.</p>	
Методическая	<p>1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч.: учеб. пособие. – М.: Академия, 2010. - 112 с.</p> <p>2. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч.: учеб. пособие / В.П. Андросов и др. – М.: Академия, 2012. – 208 с.</p> <p>3. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Технологии хлебобулочных изделий) / Л. П. Пащенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. - М.: КолосС, 2009. – 215 с.</p> <p>4. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2009. – 200 с.</p> <p>5. Курочкин А.А. Теоретическое обоснование применения экструдированного сырья в технологиях пищевых продуктов: монография. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 163 с.</p> <p>6. Юсупова Г.Г. Технология мукомольного производства : учеб. пособие / Г.Г. Юсупова, О.Н. Бердышникова. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 180 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа:</p>	625

	<p><a href="http://znanium.com/catalog/product/1002071">http://znanium.com/catalog/product/1002071</a></p> <p>7. Шабурова, Г. В. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. - Режим доступа: <a href="http://www.znanium.com">http://www.znanium.com</a></p> <p>8. Боташева Х.Ю. Технология производства хлебобулочных изделий: методические указания для самостоятельной работы студентов. – Черкесск: БИЦ СевКав ГГТА, 2013. – 43 с.</p> <p>9. Федорова Р.А., Головинская О.В. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий: Учеб.-метод. пособие. – СПб.: Университет ИТМО, ИХиБТ, 2015. – 81 с.</p>	
Периодическая	<p>1. Журнал «Хлебопечение России», 2016-2018; <a href="http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii">http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii</a></p> <p>2. Журнал «Пищевая промышленность»; 2014-2018; <a href="http://www.foodprom.ru/archive?start=135">http://www.foodprom.ru/archive?start=135</a></p> <p>3. Журнал «Хлебопёк», 2005-2017; <a href="http://www.hlebopek.by/archiv.php">http://www.hlebopek.by/archiv.php</a></p> <p>4. Журнал «Хлебопродукты», 2012-2017 <a href="http://www.khlebpod.ru/">http://www.khlebpod.ru/</a></p> <p>5. Кондитерское производство, журнал, 2013-2016; <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855</a></p>	375