

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

**Специальность 43.02.15 «Поварское, кондитерское дело»**

№ 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	ОУД.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.	300
	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.	300

		пособие. – М.: ИНФРА-М, 2018.	
	Периодическая	1.Русский язык в школе, журнал, 2013-2017 . 2.Русская речь, журнал, 2013-2017	200
	ОУД.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.	500
	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.	300

		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	200
2	ОУД.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.	400
	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>	300
	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>	200
3	ОУД.03 История	1.Ивашко М.И. История (с	300

	Учебная	<p>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>	
	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>	400
	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=9351">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=9351</a></p>	300

4	ОУД.04 Физкультура Учебная	1.Бароненко В.А. Здоровье и физическая культура студента: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014.	100
	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.	200
	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>	200
5	ОУД.05 ОБЖ Учебная	1.Основы безопасности жизнедеятельности. 10 кл.: учебник для общеобразоват. учреждений / В.Н. Латчук и др. – М.: Дрофа, 2013. 2.Основы безопасности жизнедеятельности. 11 кл.: 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.	300
	Дополнительная	1.Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: 10 кл.: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М.: Просвещение, 2008. – 223 с. 2.Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 11 кл. общеобразоват. учреждений. – М.:	300

		Просвещение, 2007. – 157 с. 3. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый и профил. уровни. – М.: Просвещение, 2008. – 176 с.	
	Методическая	1.Охрана труда: учебно-методическое пособие по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»/Мартынов И.С. и др. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 76 с.	100
	Периодическая	1.ОБЖ, журнал, 2010-2015. 2.Основы безопасности жизнедеятельности, журнал, 2016-2018.	100
6	ОУД.06 Астрономия Учебная	1.Воронцов-Вельяминов Б. А. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс. – М.: Дрофа, 2018. – 238 с.	50
	Методическая	1.Тарасов О.М. Лабораторные работы по физике с вопросами и заданиями: учебное пособие. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2017.	50
	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>	100
7	ОУД.07 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. — 303 с.	200
	Методическая	1. Еремин В.В. ЕГЭ по	100

		обществознанию на 100 баллов. Реально и интересно : учеб.- методич. пособие . — М. : ИНФРА- М, 2018. — 173 с.	
	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>	100
8	ОУД.08 Естествознание Учебная	1.Бондарев В.П. Концепции современного естествознания: Учебник. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 512 с.  2.Естествознание. Базовый уровень. 10 кл.: учебник / О.С. Габриелян и др. – М.: Дрофа, 2014. – 334 с.  3.Габриелян О.С. Естествознание. Базовый уровень. 11 кл.: учебник. – М.: Дрофа, 2015. – 334 с.	300
	Методическая	1. Опыт преподавания естествознания в России и за рубежом: Сборник научных статей - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 167 с.  2.Акименко С.Б. Физика и естествознание. Практические работы: Учебное пособие. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ Инфра-М, 2013. - 52 с.	200
	Периодическая	1.Естествознание в школе, журнал, 2013-2017; <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=10243">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=10243</a>	100
9	ОУД.09 География 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.	100



	Дополнительная	1.Максаковский В.П. Экономическая и социальная география мира: 10 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М.: Просвещение, 2012. – 397 с.	50
	Методическая	1.Беловолова Е.А. Методика реализации практической направленности обучения географии в современной школе: Монография. - М.: Прометей, 2013. - 144 с.	50
	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>	150
10	ОУД.10 Основы проектной деятельности Учебная	1. Михалкина Е.В. Организация проектной деятельности: Учебное пособие. - Ростов-на-Дону: Издательство ЮФУ, 2016. - 146 с.  2.Кобб Б. Управляй своей мечтой: Как реализовать любой замысел, проект, план. - М.: Альпина Пабли., 2016. - 229 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/926105">http://znanium.com/catalog/product/926105</a>  3.Афонин А.М. Управление проектами: учебное пособие. - М.: Форум, 2010. - 184 с. - (Профессиональное образование).  4.Бронникова Т.С. Разработка бизнес-плана проекта: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 224 с.	400

	<p>5.Тихомирова О.Г. Управление проектом: комплексный подход и системный анализ: Монография. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 301 с.</p> <p>6.Попов Ю.И., Яковенко О.В. Управление проектами: Учебное пособие. Институт экономики и финансов "Синергия". - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 208 с.</p> <p>7.Панченко А.В. Комплексный анализ инновационных инвестиционных проектов: Монография. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 238 с.</p> <p>8.Лич Л. Вовремя и в рамках бюджета: Управление проектами по методу критической цепи. - М.: Альпина Пабл., 2016. - 354 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/912559">http://znanium.com/catalog/product/912559</a></p>	
Методическая	<p>1.Аньшин В.М. Проектный подход к реализации концепции устойчивого развития в компании: Монография. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 264 с.</p> <p>2.Сергеева В.П. Проектно-организаторская функция воспитательной деятельности учителя (теория и методика) : монография. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 128 с. — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/21419">www.dx.doi.org/10.12737/21419</a>.</p> <p>3.Развитие исследовательской деятельности участников образовательного процесса как условие реализации ФГОС общего образования: Материалы 42-й областной научно-практической конференции учителей химии, биологии, географии, экологии</p>	350

		<p>общеобразовательных учреждений г. Кирова и Кировской области [Электронный ресурс] / Сост. Носова Н.В.; ИРО Кировской области. - Киров: Тип. Старая Вятка, 2014. - 120 с.</p> <p>4.Оганесян Л.О. Основы научно-исследовательской деятельности: Учебно-методическое пособие. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2016. - 40 с.: - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/1007521">http://znanium.com/catalog/product/1007521</a></p> <p>5.Адерихин, И. В. Методические основы инновационной деятельности [Электронный ресурс]. - М.: МГАВТ, 2002. - 85 с.</p> <p>6.Василенко, Н. В. Механизмы коллективной деятельности: институциональные основы [Электронный ресурс] : монография. - СПб.: РГПУ им. А. И. Герцена, 2012. - 136 с.</p> <p>7.Ильина О.Н. Методология управления проектами: становление, современное состояние и развитие: Монография / О.Н. Ильина. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 208 с. - (Научная книга).</p>	
	Периодическая	1. Российский журнал управления проектами, 2012-2014. - М.:НИЦ ИНФРА-М, [Электронный ресурс]	50
11	ПД.01 Экономика Учебная	1.Саталкина Н.И. и др. Экономика торговли: Учебное пособие / Н.И. Саталкина, Б.И. Герасимов, Г.И. Терехова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 232 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование).	500

		<p>2.Слагода В.Г. Экономика : учеб. пособие. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование).</p> <p>3.Слагода В.Г. Основы экономической теории : учебник. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 269 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа:  <a href="http://znanium.com/catalog/product/1006044">http://znanium.com/catalog/product/1006044</a></p> <p>4.Кнышова Е.Н. Экономика организации : учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова. — М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 335 с. — (Среднее профессиональное образование).</p> <p>5. Сафронов Н.А. Экономика организации (предприятия) : учебник для ср. спец. учеб. заведений.—2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов. — М. : Магистр : ИНФРА-М, 2018. — 256 с.</p>	
	Дополнительная	<p>1.Экономика отрасли: торговля и общественное питание: Учебное пособие / Е.А. Карпенко, В.А. Ларионова, Л.А. Ольхова и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. - 224 с.: ил. - (ПРОФИЛЬ).</p>	100
	Методическая	<p>1. Федорова, Л. П. Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание): Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ. - М. : «Дашков и К°», 2012. - 104 с.: Режим доступа:  <a href="http://znanium.com/catalog/product/430512">http://znanium.com/catalog/product/430512</a></p> <p>2.Слагода В.Г. Экономическая теория: Рабочая тетрадь. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 176 с. - (СПО)</p>	200
	Периодическая	<p>1.Экономика. Налоги. Право;</p>	400

		<p>журнал, 2013.</p> <p>2. Экономика. Управление. Право; журнал, 2012.</p> <p>3. Российский экономический журнал; 2013-2017;  <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=9065">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=9065</a></p> <p>4. Экономика в школе; журнал, 2011-2012;  <a href="http://www.docme.ru/doc/1093737/966.zhurnal-">http://www.docme.ru/doc/1093737/966.zhurnal-</a></p>	
12	ПД.02 Право Учебная	<p>1. Основы права: Учебник / О.В. Воронцова, З.А. Ахметьянова, Н.Р. Вотчель; Под ред. А.Ю. Епихина, И.А. Тарханова. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 400 с.</p> <p>2. Смоленский М.Б. Основы права: Учебник / М.Б. Смоленский, Е.В. Маркина - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 308 с. - (Профессиональное образование)</p> <p>3. Меньшов В.Л. Основы права: учеб. пособие / В.Л. Меньшов. — М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование).</p> <p>4. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование).</p> <p>5. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник. – М.: ИД ФОРУМ, ИНФРА-М, 2019. – 239 с. - (Среднее профессиональное образование).</p> <p>6. Матвеев Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Краткий курс. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - (Профессиональное образование)</p> <p>7. Хабибулин А.Г. Правовое</p>	700

		обеспечение профессиональной деятельности: Учебник. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 333 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).	
	Дополнительная	<p>1.Смоленский М.Б. Теория государства и права : учебник / М.Б. Смоленский. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование).</p> <p>2.Смоленский М.Б. Комментарий к Конституции Российской Федерации для студентов и школьников (постатейный) / Смоленский М.Б. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 230 с.</p> <p>3.Миронов А.Н. Административное право : учебник. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 320 с.</p> <p>4.Меньшов В.Л. Конституционное право России: Учебник. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 206 с.</p> <p>5.Ерофеев Б.В. Экологическое право: Учебник. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 399 с.</p> <p>6.Ерофеев Б.В. Земельное право: Учебник. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 416 с.</p> <p>7.Грачева Е.Ю. Финансовое право: Учебник. - М.: Норма: НИЦ Инфра-М, 2018. – 272 с.</p>	700
	Методическая	<p>1. Дехтерева Л.П., Майорова Е.И. Задачи по гражданскому праву: Методика активного решения: Учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 160 с. - (Профессиональное образование).</p> <p>2.Майер А.А. Тест на толерантность // Управление ДОУ. – 2012. - №. – С. 120-122.</p>	200
	Периодическая	1.Право и современные государства: Научно-практический журнал, 2013-2015; ЭБС «Знаниум»	100

13	ПД.03 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.	300
	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).	100
	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> ].	200
	Периодическая	1.Информатика и образование, журнал, 2013-2017; <a href="http://infojournal.ru/journal/info/archive/">http://infojournal.ru/journal/info/archive/</a>  2.Информатика в школе, журнал, 2013-2017; <a href="http://infojournal.ru/archive/">http://infojournal.ru/archive/</a>	200
14	ПД.04 Математика	1. Прокофьев А.А. Математика. Элементы высшей математики:	200

	Учебная	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 «Кирилл 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	400
	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.	400
	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>	100



15	ОГСЭ.01 Основы философии Учебная	<p>1.Кохановский В.П. Основы философии: учебник. – М.: КНОРУС, 2015. – 232 с. – (Среднее профессиональное образование).</p> <p>2.Сычев А.А. Основы философии: Учебное пособие / Сычев А.А., - 2-е изд., испр. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 368 с.</p> <p>3.Волкогорова О.Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогорова, Н.М. Сидорова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/983569">http://znanium.com/catalog/product/983569</a></p> <p>4.Тальнишних Т.Г. Основы философии: Учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2014. - 312 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-16-009885-2</p>	200
	Методическая	1. Перевезенцев С.В. Практикум по истории западноевропейской философии: пособие. – М.: Учебная литература, 2007. – 480 с.	50
	Периодическая	1.Вопросы философии; журнал, 2016-2018; <a href="http://vphil.ru/">http://vphil.ru/</a>	50
16	ОГСЭ.02 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:</p>	150

		С древнейших времен до наших дней: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2016. – 360 с.	
	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>	200
	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=9351">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=9351</a></p>	150
17	ОГСЭ.03 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. —</p>	410

		<p>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 бизнеса: учеб. пособие для СПО. – М.: Юрайт, 2017.</p>	
	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>	100
	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</p>	300

		<p>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>	
	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>	200
18	ОГСЭ. 04. Физическая культура Учебная	<p>1. Бароненко В.А. Здоровье и физическая культура студента: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014.</p>	150
	Дополнительная	<p>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></p>	450

		<p>2.Чертов Н.В. Физическая культура: учебное пособие / Чертов Н.В. - Ростов-на-Дону: Издательство ЮФУ, 2012. - 118 с.</p> <p>3.Лях В.И. Физическая культура: учеб. для учащихся 10-11 кл. общеобразоват. учреждений. – М.: Просвещение, 2007. – 237 с.</p>	
	Методическая	<p>1.Физическая культура студентов специального учебного отделения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Гелецкая Л.Н. и др. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2014. – 220 с.</p> <p>2. Кузьменко Г.А. Развитие личностных качеств обучающихся в учебной и спортивной деятельности: Учеб. пособие. - М.: Прометей, 2013. - 560 с.</p> <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>	900

	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>	300
19	ОГСЭ. 05 Психология общения Учебная	<p>1.Лавриненко В.Н. Психология и этика делового общения. - 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>	250
	Дополнительная	1.Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. Учеб.	225

		<p>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>	
	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 переписка : учеб.- практ. пособие. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 136 с. — (Среднее профессиональное образование).</p>	100
	Периодическая	<p>1.Культура, газета, 2010-2018;  <a href="http://portal-kultura.ru/archive/">http://portal-kultura.ru/archive/</a></p>	50
20	ЕН. 01 Химия Учебная	<p>1.Богомолова И.В. Неорганическая химия: Учебное пособие. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2016.</p> <p>2.Иванов В.Г., Гева О.Н. Основы химии: Учебник. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 560 с.</p> <p>3.Иванов В.Г., Гева О.Н. Органическая химия. Краткий курс: Учебное пособие. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 222 с.</p> <p>4.Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие / Горбунцова С.В., Муллярова Э.А., Оробейко Е.С. - М.:Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ)</p>	200
	Дополнительная	<p>1.Федоренко Е.В., Богомолова И.В. Органическая химия: Учеб. пособие. - М.: РИОР, 2011. - 348 с.</p>	50
	Методическая	<p>1.Котлярова О.С. Химия пищи [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Новосиб.</p>	200

		<p>гос. аграр. ун-т; Биолого-технол. фак. – Новосибирск; Изд-во НГАУ, 2011. – 100 с.</p> <p>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</p> <p>3. Глинка Н.Л. Задачи и упражнения по общей химии: задачник. — М.: КноРус, 2016. — 240 с.</p> <p>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></p>	
	Периодическая	<p>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></p> <p>2. Химия и жизнь, журнал, 2013-2018; <a href="http://www.hij.ru/">http://www.hij.ru/</a></p>	100
21	ЕН.02 Экологические основы природопользования Учебная	<p>1. Протасов В.Ф. Экологические основы природопользования: Учебное пособие / В.Ф. Протасов. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: ил. - (ПРОФИЛЬ).</p> <p>2. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования: Учебник / М.В. Гальперин. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с.: ил. - (Профессиональное образование).</p> <p>3. Хандогина Е.К. и др. Экологические основы природопользования: Учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 160</p>	150



		с.: ил. - (Профессиональное образование).	
	Методическая	1.Голубкина Н.А. Лабораторный практикум по экологии. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2008. - 64 с.: ил.; - (Профессиональное образование). 2.Брославский Л.И. Экология и охрана окружающей среды: законы и реалии в США и России = Ecology and Edvironment Protection..: Монография / Л.И. Брославский - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 317 с. 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).	150
	Периодическая	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> 2.Экология и жизнь, журнал, 1997-2009; <a href="http://www.ecolife.ru/arhiv/">http://www.ecolife.ru/arhiv/</a>	100
22	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Учебная	1.Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник. — М.: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). 2.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для студ. учрежд. СПО. – М.: Академия, 2016.	200
	Дополнительная	1.Теплов В.И. Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряе В.Е. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. Режим доступа:	300

		<p><a href="http://znanium.com/catalog/product/935857">http://znanium.com/catalog/product/935857</a></p> <p>2. Феоктистова Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие. - М.: Инфра-М, 2019. – 382 с.</p> <p>3.Азизов Б.М., Чепегин И.В. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с.</p>	
	Методическая	1. 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.	100
	Периодическая	1. Гигиена и санитария, журнал, 2016-2018; <a href="http://www.medlit.ru/journalsview/gigisan/view/">http://www.medlit.ru/journalsview/gigisan/view/</a>	100
23	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья Учебная	1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования. – М.: Академия, 2013. – 192 с.	100
	Методическая	1. Технология хранения и переработки плодов и овощей: Учебный практикум / Селиванова М.В., Романенко Е.С., Барабаш И.П. - Ставрополь: СтГАУ - "Параграф", 2017. - 80 с.  2. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. - М.:	200

		ИНФРА-М, 2003. - 16 с. - (Торговля и общественное питание; Вып. 6(18)).	
	Дополнительная	1. Николаева М.А. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.	100
	Периодическая	1. Гигиена и санитария, журнал, 2016-2018; <a href="http://www.medlit.ru/journalsview/gigsan/view/">http://www.medlit.ru/journalsview/gigsan/view/</a> 2. Товаровед продовольственных товаров; журнал, 2016. 3. Контрольная закупка, журнал, 2017.	125
24	ОП.03 Техническое оснащение организаций Учебная	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> .	100
	Дополнительная	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	150

		<p>питания: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Академия, 2003. – 416 с.</p> <p>3.Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник. – М.: Мастерство, 2001. – 432 с.</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>	250
	Периодическая	<p>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></p> <p>2.Школа гастронома, журнал, 2017-2018</p>	100
25	ОП.04 Организация обслуживания 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).</p> <p>2.Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование).</p>	100
	Дополнительная	1.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на	50

		предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Академия, 2003. – 416 с.	
	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.	250
	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	50
26	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга Учебная	1. Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с. - (Профессиональное образование). 2. Фридман А.М. Экономика организации : учебник / А.М. Фридман. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2019. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <a href="https://doi.org/10.12737/1705-0">https://doi.org/10.12737/1705-0</a> - Режим доступа 3. Дробышева Л.А. Экономика, маркетинг, менеджмент / Дробышева Л.А., - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 152 с.: Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/415015">http://znanium.com/catalog/product/415015</a>	150
	Дополнительная	1. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: Учебное пособие / Е.А. Карпенко, В.А. Ларионова, Л.А. Ольхова и др. - М.:	50

		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. Федорова, Л. П. Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание): Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ. - М. : «Дашков и К°», 2012. - 104 с.: Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/430512">http://znanium.com/catalog/product/430512</a></p> <p>4.Слагода В.Г. Экономическая теория: Рабочая тетрадь. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 176 с. - (СПО)</p>	200	
Периодическая	<p>1. Экономика. Налоги. Право; журнал, 2013.</p> <p>2. Экономика. Управление. Право; журнал, 2012.</p> <p>3. Российский экономический журнал; 2013-2017; <a href="https://elibrary.ru/title_about.asp?id=90">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=90</a></p>	200	

		65 4. Экономика в школе; журнал, 2011-2012; <a href="http://www.docme.ru/doc/1093737/966.zhurnal-">http://www.docme.ru/doc/1093737/966.zhurnal-</a>	
27	ОП.06 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).	200
	Методическая	1. Брославский Л.И. Правовые основы стандартизации и качества: монография. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 112 с. 2. Дехтерева Л.П. Задачи по гражданскому праву. Методика активного решения: Учебное пособие. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 160 с. - (Профессиональное образование).	100
	Периодическая	1. Право. Журнал высшей школы экономики, журнал, 2000-2015;	50

		<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>	
28	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	1.Федотова Е.Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебное пособие / Е.Л. Федотова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 367 с. - (Профессиональное образование).  2.Гагарина Л.Г. и др. Информационные технологии: Учебное пособие / Гагарина Л.Г., Теплова Я.О., Румянцева Е.Л.; Под ред. Гагариной Л.Г. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. - (Профессиональное образование).	200
	Дополнительная	1.Гвоздева В.А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: Учебник / Гвоздева В.А. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 542 с. - (Среднее профессиональное образование).	100
	Методическая	1.Гафурова, Н. В. Методика обучения информационным технологиям. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. В. Гафурова, Е. Ю. Чурилова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2011. - 181 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/441409">http://znanium.com/catalog/product/441409</a>  2.Синаторов С.В. Информационные технологии: Задачник / С.В. Синаторов. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. - 256 с.: ил. - (ПРОФИЛЬ).	200
	Периодическая	1.Информатика и образование, журнал, 2013-2017; <a href="http://infojournal.ru/journal/info/archiv">http://infojournal.ru/journal/info/archiv</a>	200



		e/ 2.Информатика в школе, журнал, 2013-2017; <a href="http://infojournal.ru/archive/">http://infojournal.ru/archive/</a>	
29	ОП.08 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> .	100
	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).	50
	Методическая	1.Федоров П.М. Охрана труда : практ. пособие / П.М. Федоров. – 2-е изд. – М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. – 137 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <a href="http://www.znaniium.com">http://www.znaniium.com</a> ].	50
	Периодическая	1.Безопасность и охрана труда, журнал, 2011-2014, ЭБС «Знаниум»	50
30	ОП.09 Безопасность жизнедеятельнос ти Учебная	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).  2.Бондин В.И., Семехин Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие. - М.: НИЦ Инфра- М; Ростов н/Д: Академцентр, 2014. -	200

		<p>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>	
	Дополнительная	1.Никифоров Л.Л. Безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие / Л.Л. Никифоров, В.В. Персиянов. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 297 с. — (Среднее профессиональное образование)	50
	Методическая	1.Безопасность жизнедеятельности. Практикум для СПО: Уч. пос./ Бондаренко В.А. и др. - М.: ИЦ РИОР, ИНФРА-М, 2019.-152 с.- (СПО)	50
	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>	50
31	МДК.01.01 Организация процессов 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>	100
	Дополнительная	1.Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н.	400

		<p>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>	
	<p>Методическая</p>	<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:</p>	<p>350</p>

		учеб. пособие. – М.: Академия, 2007. – 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>	250
32	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>	100
	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>	400

		<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>	350	
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>	250	

		<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>	
33	<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>	300
	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:</p>	400

		<p>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>	200
	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=78">https://elibrary.ru/title_about.asp?id=78</a></p>	250

		<p><a href="#">55</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>	
34	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>	300
	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.</p>	400



		<p>– 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>	350
	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>	250

		<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>	
35	<p>МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных 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 и оформление холодных блюд и закусок: Учебное пособие (ФГОС). – Рн/Д: Феникс, 2018. – 141 с.</p>	150
	<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).</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.:</p>	400

		<p>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>	200	
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;</p>	250	

		<a href="http://www.foodprom.ru/archive?start=135">http://www.foodprom.ru/archive?start=135</a>	
36	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.	150
	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. - 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. –	400

		496 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/415067">http://znanium.com/catalog/product/415067</a>	
	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. 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.	200
	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. 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>	250
37	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд,	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.	150

	десертов, напитков Учебная	3.Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков: Учебное пособие (ФГОС). – Рн/Д: Феникс, 2018. – 188 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>	400
	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</p>	200

		<p>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
38	МДК 04.02 Процессы приготовления оформления и 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>	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> <p>3. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф.</p>	400

	<p>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. – 288 с.</p>	200
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>	150



		<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>	
39	<p>МДК 05.01          Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий          Учебная</p>	<p>1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015. – 400 с.</p> <p>2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2014. – 336 с.;</p> <p><a href="https://www.twirpx.com/file/1922273/">https://www.twirpx.com/file/1922273/</a></p> <p>3. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование).</p> <p>4. Богусева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Рн/Д: Феникс, 2018. – 374 с.</p>	200
	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.</p>	800

	<p>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> 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 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 приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 1997.</p> <p>19.Требования к проведению</p>	
--	---	--

	<p>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	<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</p>	325

профессии «Кондитер». В 2 ч.: учеб. пособие / В.П. Андросов и др. – М.: Академия, 2012. – 208 с.

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.

4. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2009. – 200 с.

5. Курочкин А.А. Теоретическое обоснование применения экструдированного сырья в технологиях пищевых продуктов: монография. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 163 с.

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: <http://znanium.com/catalog/product/1002071>

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: <http://www.znanium.com>

8. Боташева Х.Ю. Технология производства хлебобулочных изделий: методические указания для самостоятельной работы студентов. – Черкесск: БИЦ СевКав ГГТА, 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>	250
40	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: Феникс, 2018. – 374 с.	200
	Дополнительная	1. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2010. – 480 с. 2. Ауэрман Л.Я., Технология	800

	<p>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/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</p>	
--	---	--

	<p>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 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. -</p>	
--	---	--

		<p>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:  <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</p>	325	



		<p>технология) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. - Режим доступа: <a href="http://www.znaniium.com">http://www.znaniium.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>	250
41	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Учебная	1.Зайцева Т.В. Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование).	50
	Методическая	1.Чуланова О.Л. Компетентностный подход в управлении персоналом:	100

		<p>схемы, таблицы, практика применения : учеб. пособие / О.Л. Чуланова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 73 с.</p> <p>2. Управление персоналом организации: Практикум: Учебное пособие / Под ред. А.Я. Кибанова. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 365 с.</p>	
	Периодическая	<p>1. Управление персоналом и интеллектуальными ресурсами в России; ежемесячный научно-практический журнал / Национальный союз Управление персоналом (НасОУП). - М.: НИЦ Инфра-М, 2012 – 2016.</p>	50