

**Перечень основной литературы: учебников, учебных изданий,
используемых в образовательном процессе в 2021-2022 учебном году по профессии:
43.01.09 Повар, кондитер**

Индекс	Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристики иных информационных ресурсов
1	2	3
0.00	Общеобразовательный цикл	
ОУД.00	Общие учебные дисциплины	
ОУД.01	Русский язык и литература	<p>Антонова Е.С., Воителева Т.М.Русский язык и культура речи: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.–М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320с.</p> <p>Власенков А.И. Русский язык 10 – 11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций:А.И.Власенков, Л.М. Рыбченкова; Рос. акад. наук, Рос. акад. образования, изд-во «Просвещение» – 5-е изд. – М.: Просвещение, 2015. – 287с.</p> <p>Воителева Т.М.Русский язык .Сборник упражнений для 10 кл(базовый уровень).-3изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176с.</p> <p>Воителева Т.М.Русский язык .Сборник упражнений для 11 кл.(базовый уровень).-3изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 160с.</p> <p>Воителева, Т.М. Русский язык: Сборник упражнений для 11класса: среднее (полное) общее образование (базовый уровень)/Т.М. Воителева, А.О. Орг, М.А.Мачулина; под ред. Т.М. Воителевой. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия»,2015.- 160с.</p> <p>Воителева, Т.М. Русский язык: Сборник упражнений для 10 класса: среднее (полное) общее образование (базовый уровень)/Т.М. Воителева, А.О. Орг, М.А.Мачулина; под ред. Т.М. Воителевой. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.-160с.</p> <p>Обернихина Г.А. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.1 / [Г.А.Обернихина, А.Г.Антонова, И.Л. Вольнова и др.]; под ред. Г.А. Обернихиной. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384с.,</p> <p>Обернихина Г.А. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / [Г.А. Обернихина, Т.В.Емельянова, Е.В. Мацияка, К.В.Савченко]; под ред. Г.А. Обернихиной. – 7-е изд., стер. – М.:</p>

		Издательский центр «Академия», 2015. – 400с.
ОУД.02	Иностранный язык	Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.П.Голубев, А.П. Коржавый, И.Б.Смирнова. – 6-е изд., испр.- М: Издательский центр «Академия»,2016г. – 208с. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.П.Голубев, А.П. Коржавый, И.Б.Смирнова. – 8-е изд., стер.- М: Издательский центр «Академия»,2017г. – 208с.
ОУД.03	Математика	Башмаков М.И. Математика: Задачник: учебное пособие.– М. Издательский центр «Академия», 2014.-234с. Башмаков М.И. Математика: Задачник: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/– М. :Издательский центр «Академия», 2018.-234с. Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.И. Башмаков. – 6-е изд.- М. :Издательский центр «Академия», 2019.-256с. Пехлецкий И.Д. Математика: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/И.Д. Пехлецкий. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304с. Пехлецкий И.Д. Математика: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/И.Д. Пехлецкий. – 11-е изд., перераб.и доп. – М. :Издательский центр «Академия», 2014. – 320с. Гусева Н.И. Геометрия: учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования: в 2т.Т.2/ Н.И.Гусева, Н.С.Денисова, Л.А. Игнаточкина и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 448с.
ОУД.04	История	Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО):учебник/ В.В. Артемов,Ю.Н. Лубченков.-5-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия»,2016г.-256с. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессии и специальностей Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей. Учебник СПО.- М: ИЦ «Академия»,2015 г. -256 с.
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 368с. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.Г. Сапронов – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 368с. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.Г. Сапронов – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 360с.
ОУД.05	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура:Учебник.-М.: ИЦ « Академия»,2011 г.-176с.
	Учебные дисциплины по выбору обязательных предметных областей	
ОУД.07	Информатика	Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ.учреждений

		<p>сред. проф. образования / Е.В.Михеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416с.</p> <p>Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / Е.В.Михеева, О.И.Титова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 416с.</p> <p>Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/ Е.В.Михеева. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 384с.</p> <p>Гохберг Г.С. Информационные технологии : учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 248с.</p> <p>Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности.– М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 304с.</p> <p>Овечкин Г.В. Компьютерное моделирование: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / Овечкин Г.В.– М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 224с.</p>
ОУД.08	Физика	<p>Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования /В.Ф.Дмитриева. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 448с.</p>
ОУД.09	Химия	<p>Ерохин Ю.М. Химия для профессий специальностей технического и естественнонаучного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ерохин Ю.М.. – 7 – е изд., стер. – М.Издательский центр «Академия», 2020. – 496с.</p> <p>Габриелян О.С. Химия.10 класс :Учебник.- М: « Дрофа», 2013 г.-300с.</p> <p>Габриелян О.С. Химия .11 класс :Учебник.- М: « Дрофа», 2013 г.- 362с.</p> <p>Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник: учебник /О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов. – 8-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 265с.</p> <p>Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник: учебник СПО.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 265с.</p>
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	<p>Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического,естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник / А.Г. Важенин.-9-е изд..- М: Издательский центр « Академия», 2020.-528с.</p> <p>Важенин А.Г. Практикум по обществознанию : для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.Издательский центр « Академия», 2020. – 240с.</p> <p>Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического,естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник / А.Г. Важенин.-5-е изд..- М: Издательский центр « Академия», 2017.-233с.</p> <p>Важенин А.Г. Практикум по обществознанию : для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.Издательский центр « Академия», 2015. – 206с.</p>
	Экономика	<p>Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Череданова Л.Н. – М.Издательский центр« Академия», 2020. – 224с.</p> <p>Кожевников Н.Н.. Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников.-10-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2014.-288с.</p>
	Право	<p>Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности :учебник.- М: ИЦ «Академия», 2018.</p>

		Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности :учебник.- М: ИЦ «Академия», 2014.-247с.
ОУД.11	Биология	Константинов В.М. Биология :учебник для студентов учреждений сред. проф.образования/ В.М.Константинов, А.Г..Резанов, Е.О.Фадеева; под ред. В.М.Константинова. – 9-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия»,2020. – 336с. Константинов В.М. Биология :учебник для студентов учреждений сред. проф.образования/ В.М.Константинов, А.Г..Резанов, Е.О.Фадеева. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 320с.
ОУД.12	Экология	Манько О.М. Экологические основы природопользования: учебник.- М. ИЦ «Академия», 2017.-192с. Гальперин М.В. Общая экология Электронный учебник.-М:Форум, НИЦ ИНФРА-М,-2015. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебник.- М. ИЦ «Академия», 2014.-240с.
	Дополнительные учебные дисциплины	
УД.13	Основы предпринимательства	Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Череданова Л.Н. – М.Издательский центр« Академия», 2020. – 224с. Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников.-10-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2014.-288с.
УД.14	История родного края	Коннов Ю.В., Папков А.И., Сарапулкин В.А. История Белгородчины .- Рыбинск: «Медиарост», 2015.-115с. Жиров М.С., Жирова О.В. Традиции и народное творчество Белгородчины.- Рыбинск: «Медиарост»,2015.-126с. Пчелинов-Образумов А.А., Кривчиков А.А.Знаменитые земляки.- Рыбинск: «Медиарост», 2015.-118с. Горошникова В.В. Белогорье: краски неба и образы земли.- Рыбинск: «Медиарост» 2015.-114с. Овчинников В.В. Валуйки и Валуйский район.- Белгород: Белгор. обл. типография ,2013.-365с.
УД.15	Православная культура	Скоробогатов В.Д. Православная культура 10-11 класс. – Ульяновск.: «Инфофонд», 2006.-372 с
ПП	Профессиональная подготовка	
ОП	Общепрофессиональный учебный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.1.-Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.-256с. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.2.- Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.-240с. Мартинчик, А.Н. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария : Учебник СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2014 .-153с. Мартинчик, А.Н. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария : Учебник СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-153с.

		Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А.Лаушкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 . – 144с. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А.Лаушкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 . – 240с.
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.1.-Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.-256с. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.2.- Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.-240с. Мартинчик, А.Н. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария : Учебник СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2014 .-153с. Мартинчик, А.Н. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария : Учебник СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-153с. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А.Лаушкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 . – 144с. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.– М.: Издательский центр «Академия», 2018 . – 208с. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : Учебник НПО.- М.: ИЦ «Академия», 2013.-336с.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: ИЦ «Академия», 2018.- 208с. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учеб. пособие.- М.: ИЦ «Академия», 2014.- 432с. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник .-М. ИЦ «Академия», 2014.- 320с. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2017.- 240с.
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.:Издательский центр «Академия»,2018.-208с. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Череданова Л.Н. – М.Издательский центр «Академия», 2020. – 224с. Кожевников Н.Н.. Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Н.Кожевников.-10-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2014.-288с. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности :Учебник.- М: ИЦ «Академия», 2014 .-247с.
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.Г. Сапронов – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 360с. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.Г. Сапронов – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 360с.
П.00	Профессиональный цикл	

ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	<p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник .-М.: Издательский центр «Академия», 2015.</p> <p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. пособие. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с.</p> <p>Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-240с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-160с.</p> <p>Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы :учеб. пособие НПО.- М. : ИЦ «Академия», 2013.-208с.</p>
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. пособие. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с.</p> <p>Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-240с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь.- М. : ИЦ «Академия», 2014.-160с.</p> <p>Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы :учеб. пособие НПО.- М. : ИЦ «Академия», 2013.-208с.</p> <p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник .-М.: Издательский центр «Академия», 2015.</p>
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	
МДК.03.01	Технология приготовления	Качурина Т.А.Кулинария : учеб. пособие. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.

	супов и соусов	<p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с.</p> <p>Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-240с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-160с.</p> <p>Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы :учеб. пособие НПО.- М. ИЦ «Академия», 2013.-208с.</p>
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	<p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. пособие. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Качурина Т.А.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с.</p> <p>Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-240с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-160с.</p> <p>Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы :учеб. пособие НПО.- М. ИЦ «Академия», 2013.-208с.</p>
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. пособие. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Качурина Т.А.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с.</p>

		Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-240с. Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-160с. Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы :учеб. пособие НПО.- М. ИЦ «Академия», 2013.-208с.
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Качурина Т.А.Кулинария : учеб. пособие. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с. Семичева Г. П. Приготовлени и подготовка к реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-240с. Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-160с. Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы :учеб. пособие НПО.- М. ИЦ «Академия», 2013.-208с.
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с. Синицина А.В. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.-304с. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учебник. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. Качурина Т.А.Кулинария : учеб. пособие. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-240с.

		<p>Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-160с.</p> <p>Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы :учеб. пособие НПО.- М. : ИЦ «Академия», 2013.-208с.</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- М. : ИЦ «Академия», 2014.- 336с.</p>
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<p>Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-336с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учебник. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.</p> <p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. пособие. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с.</p> <p>Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-240с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-160с.</p> <p>Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы :учеб. пособие НПО.- М. : ИЦ «Академия», 2013.-208с.</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2014.- 336с.</p>
Электронная библиотечная система «Знаниум»		<p>ЭБС Знаниум Договор № 28097 от 24.09.2020г.</p>

Директор ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»



В.В. Волохова