

**Перечень основной литературы: учебников, учебных изданий,
используемых в образовательном процессе в 2021-2022 учебном году по специальности:**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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	<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.Русския язык .Сборник упражнений для 10 кл(базовый уровень).-3изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176с.</p> <p>Воителева Т.М.Русския 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>
ОУД.02	Литература	<p>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>

		Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / Г.А. Обернихина, Т.В.Емельянова, Е.В. Мацыяка, К.В.Савченко ; под ред. Г.А. Обернихиной. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400с., Обернихина Г.А. Литература: Практикум / Под ред. Г.А. Обернихиной – 4-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352с.
ОУД.03	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.04	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.05	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. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессии и специальностей .Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей .- Учебник СПО.- М: «Академия» , 2013 г.-256с. Сахаров А.Н.,А.Н.Боханов .История России с древнейших времен до конца 17века часть 1:Учебник для 10 кл.- М: « Русское слово», 2013 г.- 278 с. Сахаров А.Н...Боханов А.Н .История России 18 – 19 века часть 2:Учебник для 10 кл.- М: « Русское слово», 2013 г.- 288 с. Загладин Н.В., Козленко С.И. История России 20 начало 21 века :11 класс. Учебник.- М: « Русское слово»,

		2013 г.-243с.
ОУД.06	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура: Учебник.-М.: ИЦ « Академия», 2011 г.-176с.
ОУД.07	ОБЖ	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.08	Астрономия	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», 2013. – 448с.
	Учебные дисциплины по выбору обязательных предметных областей	
ОУД.09	Информатика	Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В.Михеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416с. 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. 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. Гохберг Г.С. Информационные технологии : учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 248с. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности.– М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 304с. Овечкин Г.В. Компьютерное моделирование: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Овечкин Г.В.– М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 224с.
ОУД.10	Физика	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», 2013. – 448с.
ОУД.11	Химия	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 «

		<p>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.12	Обществознание (включая экономику и право)	<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>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.</p> <p>Важенин А.Г. Обществознание: учебник.- М:Издательский центр « Академия», 2013. – 237с.</p> <p>Важенин А.Г. Практикум по обществознанию..-М.:Издательский центр « Академия», 2014. – 208с.</p> <p>Важенин А.Г. Практикум по обществознанию.- М.:Издательский центр «Академия», 2013. – 208с.</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.- 224с.</p> <p>Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности :учебник.- М: ИЦ «Академия», 2014.-247с.</p>
ОУД.13	Биология	<p>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.</p> <p>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.</p>
ОУД.14	Экология	<p>Манько О.М. Экологические основы природопользования: учебник.- М. ИЦ «Академия», 2017.-192с.</p> <p>Гальперин М.В. Общая экология Электронный учебник.-М:Форум, НИЦ ИНФРА-М,-2015.</p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебник.- М. ИЦ «Академия», 2014.-240с.</p>
УД	Дополнительные учебные	

	дисциплины	
УД.01	Православная культура	Скоробогатов В.Д. Православная культура 10-11 класс. – Ульяновск.: «Инфофонд», 2006.-372с
ПП	Профессиональная подготовка	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	Горелов А.А. Основы философии :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Горелов А.А– М.: издательский центр «Академия», 2014. – 268с.
ОГСЭ.02	История	Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО):учебник/ В.В. Артемов,Ю.Н. Лубченков.-5-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия»,2016.-256с. Артемов В.В., Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей. Учебник СПО.- М: ИЦ «Академия»,2015. -256с.
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	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»,2016. – 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»,2017. – 208с.
ОГСЭ.04	Физическая культура	Бишаева А.А.Физическая культура:Учебник.-М.: ИЦ « Академия»,2011 г.-176с.
ОГСЭ.05	Психология общения	Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник-. М.: ИЦ «Академия»,2016.-304с. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник-. М.: ИЦ «Академия», 2013.-304с. Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник/ А.Д.Косьмин, Н.В.Свинтицкий .-М.: ИЦ «Академия»,2014. -208с.
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01	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.

		<p>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.</p> <p>Гусева Н.И. Геометрия: учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования: в 2 т. Т.2/ Н.И. Гусева, Н.С. Денисова, Л.А. Игнаточкина и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 448с.</p>
ЕН.02	Экологические основы природопользования	<p>Манько О.М. Экологические основы природопользования: учебник.- М. ИЦ «Академия», 2017.-192с.</p> <p>Гальперин М.В. Общая экология Электронный учебник.-М: Форум, НИЦ ИНФРА-М,-2015.</p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебник.- М. ИЦ «Академия», 2014.-240с.</p>
ОП	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Микробиология физиология питания, санитария и гигиена	<p>Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.1.-Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.-256с.</p> <p>Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.2.- Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.-240с.</p> <p>Мартинчик, А.Н. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария : Учебник СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2014 .-153с.</p> <p>Мартинчик, А.Н. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария : Учебник СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-153с.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.1.-Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.-256с.</p> <p>Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.2.- Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.-240с.</p> <p>Мартинчик, А.Н. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария : Учебник СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2014 .-153с.</p> <p>Мартинчик, А.Н. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария : Учебник СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-153с.</p> <p>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.</p> <p>Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : Учебник НПО.- М.: ИЦ «Академия», 2013.-336с.</p>
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	<p>Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2017.- 240с.</p> <p>Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания :</p>

		учеб.пособие.- М.: ИЦ «Академия», 2014.- 432с. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник .-М. ИЦ «Академия», 2014.- 320с.
ОП.04	Организация обслуживания	Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования.- М.:Издательский центр «Академия»,2018.-208с. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования.- М.:Издательский центр «Академия»,2018.-304с. 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	Экономика, менеджмент, маркетинг	Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования.- М.:Издательский центр «Академия»,2018.-208с. Кожевников Н.Н.. Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений для студ. учреждений сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников.-10-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2014.-288с. сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников.-10-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2014.-288с. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник.- М.: ИЦ «Академия»,2016.-304с. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2013.-304с. Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник/ А.Д.Косьмин, Н.В.Свинтицкий .-М.: ИЦ «Академия»,2014. -208с.
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Румынина В.В.Правовое обеспечение профессиональной деятельности :Учебник.- М: ИЦ «Академия», 2014.-247с.
ОП.07	Информационные технологии профессиональной деятельности	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. 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. Гохберг Г.С. Информационные технологии : учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 248с. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности.– М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 304с. Овечкин Г.В. Компьютерное моделирование: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования /

		Овечкин Г.В– М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 224с.
ОП.08	Охрана труда	Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Калинина.-М.: ИЦ «Академия»,2017.-320с.
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.Г. Сапронов – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 360с.
ОП.10	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. 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. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник-. М.: ИЦ «Академия»,2016.-304с. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник-. М.: ИЦ «Академия», 2013.-304с. Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник/ А.Д.Косьмин, Н.В.Свинтицкий .-М.: ИЦ «Академия»,2014. -208с.
ПЦ	Профессиональный цикл	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник .-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-192с. 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. 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.
МДК.01.01	Организация процессов приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	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. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник .-М.: Издательский центр «Академия», 2015. 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.

		<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>
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: 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> <p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник .-М.: Издательский центр «Академия», 2015.</p>
ПМ.02	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	<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>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, оформления к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<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>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</p>

		<p>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>
МДК02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<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>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.03	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	<p>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.</p> <p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. пособие. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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>
МДК.03.0 1	Организация процессов приготовления, оформления и	<p>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,</p>

	подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>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>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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>
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>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.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</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.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>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.</p> <p>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.</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>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.</p>
МДК.04.0 1	<p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>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. 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. 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.</p>
МДК.04.0 2	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>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. 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. 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.</p>
ПМ.05	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>	<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>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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.-384с.</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>
<p>МДК.05.01</p>	<p>Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<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>
<p>МДК.05.02</p>	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<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»,</p>

		<p>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</p> <p>Договор № 28097</p> <p>от 24.09.2020г.</p>

Директор ОГАПОУ
«Валуйский индустриальный техникум» -

В.В. Волохова