

**Перечень основной литературы: учебников, учебных изданий,
используемых в образовательном процессе в 2022-2023 учебном году по специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристики иных информационных ресурсов
2	3
Общеобразовательный цикл	
Общие учебные дисциплины	
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 11 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>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>
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> <p>Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / Г.А. Обернихина, Т.В.Емельянова, Е.В. Мацяяка, К.В.Савченко ; под ред. Г.А. Обернихиной. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. –</p>

	<p>400с.,</p> <p>Обернихина Г.А. Литература: Практикум / Под ред. Г.А. Обернихиной – 4-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352с.</p>
Иностранный язык	<p>Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.П.Голубев, А.П. Коржавый, И.Б.Смирнова. –11-е изд., испр.- М: Издательский центр «Академия»,2020. – 208с.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Математика	<p>Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.И. Башмаков. – 6-е изд.- М. :Издательский центр «Академия», 2019.-256с.</p> <p>Башмаков М.И. Математика: Задачник: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/.– М. :Издательский центр «Академия», 2018.-234с.</p> <p>Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.И. Башмаков. – 6-е изд.- М. :Издательский центр «Академия», 2019.-256с.</p> <p>Башмаков М.И. Математика: Задачник: учебное пособие.– М. Издательский центр «Академия», 2014.-234с.</p> <p>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> <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 2т.Т.2/ Н.И.Гусева, Н.С.Денисова, Л.А. Игнаточкина и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 448с.</p>
История	<p>Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО):учебник/ В.В. Артемов,Ю.Н. Лубченков.-5-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия»,2016г.-256с..</p> <p>Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессии и специальностей Технического, естественно – научного,</p>

	<p>социально – экономического профилей. Учебник СПО.- М: ИЦ «Академия»,2015 г. -256 с.</p> <p>Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессии и специальностей .Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей .- Учебник СПО.- М: «Академия» , 2013 г.-256с.</p> <p>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.</p> <p>Сахаров А.Н...Боханов А.Н .История России 18 – 19 века часть 2:Учебник для 10 кл.- М: « Русское слово», 2013 г.- 288 с.</p> <p>Загладин Н.В., Козленко С.И. История России 20 начало 21 века :11 класс. Учебник.- М: « Русское слово», 2013 г.-243с.</p>
Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура:Учебник.-М.: ИЦ « Академия»,2011 г.-176с.
ОБЖ	<p>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.</p> <p>Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.Г. Сапронов – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с.</p> <p>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.</p> <p>Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.Г. Сапронов – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 360с.</p>
Астрономия	<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», 2021. – 496с.</p> <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», 2013. – 448с.</p>
Учебные дисциплины по выбору обязательных предметных областей	
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.

	<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>
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», 2021. – 496с.</p> <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», 2013. – 448с.</p>
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>
Обществознание (включая	Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.

экономику и право)	<p>образования/ Черданова Л.Н. – М.Издательский центр« Академия», 2020. – 224с. 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>Черданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Черданова 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.</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>
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. 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>
Экология	<p>Экология: учебник для сред. проф. образования.- М. ИЦ «Академия», 2020.-208с.</p> <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>
Дополнительные учебные дисциплины	
Православная культура	Скоробогатов В.Д. Православная культура 10-11 класс. – Ульяновск.: «Инфофонд», 2006.-372с

Профессиональная подготовка	
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
Основы философии	Горелов А.А. Основы философии :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Горелов А.А– М.: издательский центр «Академия», 2014. – 268с.
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.
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.
Физическая культура	Бишаева А.А.Физическая культура:Учебник.-М.: ИЦ « Академия»,2011 г.-176с.
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.
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
Математика	Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.И. Башмаков. – 6-е изд.- М. :Издательский центр «Академия», 2019.-256с. 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.

	<p>:Издательский центр «Академия», 2019.-256с.</p> <p>Башмаков М.И. Математика: Задачник: учебное пособие.– М. Издательский центр «Академия», 2014.-234с.</p> <p>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> <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 2т.Т.2/ Н.И.Гусева, Н.С.Денисова, Л.А. Игнаточкина и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 448с.</p>
Экологические основы природопользования	<p>Экология: учебник для сред. проф. образования.- М. ИЦ «Академия», 2020.-208с.</p> <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>
Общепрофессиональный цикл	
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>

<p>Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<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>
<p>Техническое оснащение организаций питания</p>	<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 : учеб.пособие.- М.: ИЦ «Академия», 2014.- 432с.</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник .-М. ИЦ «Академия», 2014.- 320с.</p>
<p>Организация обслуживания</p>	<p>Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.:Издательский центр «Академия»,2018.-208с.</p> <p>Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.:Издательский центр «Академия»,2018.-304с.</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>

	Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности :Учебник.- М: ИЦ «Академия», 2014 .-247с.
Экономика, менеджмент, маркетинг	<p>Елифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования.- М.:Издательский центр «Академия»,2018.-208с.</p> <p>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.</p> <p>Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник-. М.: ИЦ «Академия»,2016.-304с. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник-. М.: ИЦ «Академия», 2013.-304с.</p> <p>Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник/ А.Д.Косьмин, Н.В.Свинтицкий .-М.: ИЦ «Академия»,2014. -208с.</p>
Правовые основы профессиональной деятельности	Румынина В.В.Правовое обеспечение профессиональной деятельности :Учебник.- М: ИЦ «Академия», 2014.-247с.
Информационные технологии профессиональной деятельности	<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>
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.
Безопасность	Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.Г.

жизнедеятельности	Сапронов – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 360с.
Основы предпринимательства	<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> <p>Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник-. М.: ИЦ «Академия»,2016.-304с.</p> <p>Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник-. М.: ИЦ «Академия», 2013.-304с.</p> <p>Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник/ А.Д.Косьмин, Н.В.Свинтицкий .-М.: ИЦ «Академия»,2014. -208с.</p>
Профессиональный цикл	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 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. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.</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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</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</p>

	<p>форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 384с.</p> <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. 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>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.-256с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>
<p>Организация процессов приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</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 для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 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. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.:</p>

	<p>Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.</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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</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», 2017. - 384с.</p> <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. 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>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.-256с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>
<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</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>

Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.

Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 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. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.

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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.

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», 2017. - 384с.

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.

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.

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.-256с.

	<p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>
<p>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>	<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 для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 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. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.</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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</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», 2017. - 384с.</p> <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</p>

	<p>«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>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.-256с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>
<p>Организация процессов приготовления, оформления к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</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 для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 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. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.</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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</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», 2017. - 384с.</p> <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. 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>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.-256с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>
<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</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 для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 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. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.</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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</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», 2017. - 384с.</p> <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. 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>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.-256с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>
Организация и ведение процессов приготовления,	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

оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.

Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.

Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 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. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.

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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.

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», 2017. - 384с.

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.

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>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.-256с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>
<p>Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</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 для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 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. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.</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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</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», 2017. - 384с.</p>

	<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. 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>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.-256с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>
<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</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 для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 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. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.</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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и</p>

	<p>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», 2017. - 384с.</p> <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. 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>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.-256с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>
<p>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>	<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>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>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.</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>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>Процессы 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.</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>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>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,</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>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. 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. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- М. : ИЦ «Академия», 2014.- 336с.</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. 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. 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. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- М. : ИЦ «Академия», 2014.- 336с.</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. 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</p>

	<p>блюды, 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>Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.</p>