

**Перечень основной литературы: учебников, учебных изданий,  
используемых в образовательном процессе в 2023-2024 учебном году по  
профессии: 43.01.09 Повар, кондитер**

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

	«Академия», 2015. – 400с.
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, социально – экономического профилей. Учебник СПО.- М: ИЦ «Академия»,2015 г. -256 с.</p>
Основы безопасности	Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/

жизнедеятельности	<p>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>
Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура: Учебник.-М.: ИЦ « Академия»,2011 г.-176с.
<b>Учебные дисциплины по выбору обязательных предметных областей</b>	
Информатика	<p>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> <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</p>

	нач. и сред. проф. образования /В.Ф.Дмитриева. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 448с.
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 « Академия», 2020. – 496с. Габриелян О.С. Химия.10 класс :Учебник.- М: « Дрофа», 2013 г.-300с.  Габриелян О.С. Химия .11 класс :Учебник.- М: « Дрофа», 2013 г.- 362с.  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.  Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник: учебник СПО.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 265с.
Обществознание (включая экономику и право)	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического,естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник / А.Г. Важенин.-9-е изд.- М: Издательский центр « Академия», 2020.-528с. Важенин А.Г. Практикум по обществознанию : для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.Издательский центр « Академия», 2020. – 240с. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического,естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник / А.Г. Важенин.-5-е изд.- М: Издательский центр « Академия», 2017.-233с. Важенин А.Г. Практикум по обществознанию : для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.Издательский центр « Академия», 2015. – 206с.
Экономика	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.
Право	Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности :учебник.- М: ИЦ «Академия», 2018.  Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности :учебник.- М: ИЦ «Академия», 2014 .-247с.
Биология	Константинов В.М. Биология :учебник для студентов учреждений сред. проф.образования/ В.М.Константинов, А.Г..Резанов, Е.О.Фадеева; под ред. В.М.Константинова. – 9-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия»,2020. – 336с. Константинов В.М. Биология :учебник для студентов учреждений сред. проф.образования/ В.М.Константинов, А.Г..Резанов, Е.О.Фадеева. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 320с.

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>
<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	
Основы предпринимательства	<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.</p> <p>Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников.-10-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2014.-288с.</p>
История родного края	<p>Коннов Ю.В.,Папков А.И., Сарапулкин В.А. История Белгородчины .- Рыбинск: «Медиарост», 2015.-115с.</p> <p>Жиров М.С., Жирова О.В. Традиции и народное творчество Белгородчины.- Рыбинск: «Медиарост»,2015.-126с.</p> <p>Пчелинов-Образумов А.А., Кривчиков А.А.Знаменитые земляки.- Рыбинск: «Медиарост», 2015.-118с.</p> <p>Горошникова В.В. Белогорье: краски неба и образы земли.- Рыбинск: «Медиарост» 2015.-114с.</p> <p>Овчинников В.В. Валуйки и Валуйский район.- Белгород: Белгор. обл. типография ,2013.-365с.</p>
Православная культура	Скоробогатов В.Д. Православная культура 10-11 класс. – Ульяновск.: «Инфофонд», 2006.-372 с
<b>Профессиональная подготовка</b>	
<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<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.-</p>

	<p>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>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</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>Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.– М.: Издательский центр «Академия», 2018 . – 208с.</p> <p>Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : Учебник НПО.- М.: ИЦ «Академия», 2013.-336с.</p>
<p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p>Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: ИЦ «Академия», 2018.- 208с.</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>

	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2017.- 240с.
Экономические и правовые основы производственной деятельности	Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.:Издательский центр «Академия»,2018.-208с. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Череданова Л.Н. – М.Издательский центр« Академия», 2020. – 224с. Кожевников Н.Н.. Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников.- 10-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2014.-288с. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности :Учебник.- М: ИЦ «Академия», 2014 .-247с.
Безопасность жизнедеятельности	Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.Г. Сапронов – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 360с. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.Г. Сапронов – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 360с.
<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>Профессиональные модули</b>	
<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник .-М.: Издательский центр «Академия», 2015. 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.  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.
<b>Приготовление блюд и</b>	

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



<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	
Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	<p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с.</p> <p>Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-240с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-160с.</p> <p>Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы :учеб. пособие НПО.- М. ИЦ «Академия», 2013.-208с.</p>
<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	
Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с.</p> <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>
<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	
Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	<p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</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>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>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>
<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	
Технология приготовления сладких блюд и напитков	<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>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>
<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<p>Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 336с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных,</p>

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