

Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой по  
заявленным к лицензированию образовательным программам

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№ п/п	Уровень, степень образования, вид образовательной программы (основная / дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Число обучающихся, воспитанников, одновременно изучающих предмет, дисциплину (модуль)
1	2	3	4	5
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык	Гольцов Н.Г. Шамшин И.В. Русский язык 10-11 класс-М.: «Русское слово»,2010	25	
ОУД.02	Русский язык и литература. Литература	Курдюмова Т.Ф. Литература. 10 - 11 класс.- М.: Дрофа,2008 Обернихина Г.А. Литература в 2 частях-М.: Издательский центр «Академия»,2010	20 20	
ОУД.03	Иностранный язык	Голубев А.П. Балюк Н.В. Английский язык - М.: Издательский центр «Академия»,2012 Афанасьева О.В. Михеева И.В. Английский язык 10 класс-М.: Просвещение,2011 Афанасьева О.В. Михеева И.В. Английский язык 11 класс--М.: Просвещение,2011	10 15 15	
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Алимов Ш.А. Алгебра и начала математического анализа 10 – 11 класс-М.: Просвещение, 2011 Атанасян Л.С. Геометрия 10-11 класс- М.: Просвещение, 2011 Башмаков М.И. Математика– М.: Издательский центр «Академия»,2013 Башмаков М.И. Математика. Сборник задач– М.: Издательский центр «Академия»,2013 Башмаков М.И. Математика. Задачник– М.: Издательский центр «Академия»,2013	30 30 30 20 20	

ОУД.05	История	Артемов В.В. Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно- научного, социально-экономического профилей в 2 частях- М.: Издательский центр «Академия»,2013	23	
		Артемов В.В. История. Дидактические материалы. - М.: Издательский центр «Академия»,2013	10	
ОУД.06	Физическая культура	Лях В.И. Зданевич А.А. Физическая культура 10-11 класс- М.: Просвещение,2011	15	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности - М.: Издательский центр «Академия»,2013	30	
ОУД.08	Информатика	Михеева Е.В. Титова О.И. Информатика– М.: Издательский центр «Академия»,2013	15	
		Цветкова М.С.Хлобыстова И.Ю.Информатика и ИКТ– М.: Издательский центр «Академия»,2013	15	
		Цветкова М.С.Хлобыстова И.Ю.Информатика и ИКТ. Практикум– М.: Издательский центр «Академия»,2013	15	
ОУД.09	Обществознание	Важенин А.Г.Обществознание – М.: Издательский центр «Академия»,2013	20	
		Важенин А.Г.Обществознание. Практикум– М.: Издательский центр «Академия»,2013	10	
		Важенин А.Г.Обществознание. Контрольные задания— М.: Издательский центр «Академия»,2013	10	
		Боголюбов Л.Н. Городецкая Н.И. Обществознание 10-11 класс- М.: Просвещение,2010	15	
ОУД.10	Экономика	Соколова С.В. Основы экономики - М.: Издательский центр «Академия»,2007	25	
		Соколова С.В. Основы экономики. Рабочая тетрадь - М.: Издательский центр «Академия»,2007	25	
ОУД.13	Право	Певцова Е.А.Право- М.: Издательский центр «Академия»,2013	20	
		Певцова Е.А.Право. Практикум- М.: Издательский центр «Академия»,2013	10	
ОУД.14	Естествознание	Габриелян О.С.Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей технического профиля -М.: Издательский центр «Академия»,2013	15	
		Габриелян О.С.Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей социально- экономического и гуманитарного профиля - М.: Издательский центр «Академия»,2013	15	
		Константинов В.М. Биология- М.: Издательский центр «Академия»,2013	15	
		Беляев Д.К. Биология - М.: Просвещение,2010	15	

		Дмитриева В.Ф. Физика- М.: Издательский центр «Академия»,2013	15	
ОУД.15	География	Максаковский В.П. География 10 класс-М.: Просвещение,2010	20	
ОУД.16	Экология	Чернова Н.М. Галушин В.М. Константинов В.М. Экология 11 класс-	15	
УД.15	Эффективное поведение на рынке труда	Шеламова Г.М.Этикет деловых отношений— М.: Издательский центр «Академия»,2008	10	
		Шеламова Г.М. Культура делового общения при трудоустройстве- М.: Издательский центр «Академия»,2008	10	
огсэ.01	Основы философии	Горелов А.А. Основы философии— М.: Издательский центр «Академия»,2009	15	
Огсэ.02	История			
Огсэ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания – М.: Издательский центр «Академия»,2017	6	
Огсэ.04	Физическая культура	Решетников Н.В.Кислицин Ю.Физическая культура - М.: Издательский центр «Академия»,2001	6	
Огсэ.05	Психология общения	Шеламова Г.Н. Психология общения - М.: Издательский центр «Академия»,2018	10	
Огсэ.06	Русский язык и культура речи	Антонова Е.С. Воителева Т.М. Русский язык и культура речи- М.: Издательский центр «Академия»,2008	15	
ЕН.01	Химия	Габриелян О.С.Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей технического профиля -М.: Издательский центр «Академия»,2013	15	
		Габриелян О.С.Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей социально- экономического и гуманитарного профиля - М.: Издательский центр «Академия»,2013	15	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Константинов В.М. Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования – М.: Издательский центр «Академия»,2009	15	
ЕН.03	Математика	Григорьев С.Г.Иволгина С. Математика– М.: Издательский центр «Академия»,2012	15	
		Григорьев С.Г. Сабурова Т.Н. Сборник задач по высшей математике – М.: Издательский центр «Академия»,2010	1	
		Спирина М.С. Спирин П.А. Дискретная математика- М.: Издательский центр «Академия»,2012	1	
		Спирина М.С. Спирин П.А. Теория вероятностей и математическая статистика-- М.: Издательский центр «Академия»,2012	1	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.- М.: Издательский центр «Академия»,2018	10	

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Володина М.В. Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья.- М.: Издательский центр «Академия»,2015	15	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Лутошкина Т.А. Техническое оснащение и организация рабочего места -.- М.: Издательский центр «Академия»,2018	10	
ОП.04	Организация обслуживания	Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания - М.: Издательский центр «Академия»,2018	10	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Жабина С.Б Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании - -М.: Издательский центр «Академия»,2018	5	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности- М.: Издательский центр «Академия»,2009 Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности- М.: Издательский центр «Академия»,2018	15 2	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Е.В. Титова О.. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности. - М.: Издательский центр «Академия»,2016 Михеева Е.В. Титова О.. Информационные технологии в профессиональной деятельности экономиста и бухгалтера-- М.: Издательский центр «Академия»,2016 Михеева Е.В. Титова О.. Информационные технологии в профессиональной деятельности М.: Издательский центр «Академия»,2006 Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности М.: Издательский центр «Академия»,2012	10 10 10 15 5	
ОП.08	Охрана труда	Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле- М.: Издательский центр «Академия»,2018	15 15	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум.- М.: Издательский центр «Академия»,2018 Сапронов Ю.Г. Сыса А.Б. Безопасность жизнедеятельности.- М.: Издательский центр «Академия»,2009	20 20	
ОП.13	Бухгалтерский учет и калькуляция в общественном питании	Лебедева Е.М. Бухгалтерский учет-М.: Издательский центр «Академия»,2012		
ОП.14	Метрология и стандартизация	Качурина Т.А. Метрология и стандартизация - М.: Издательский центр «Академия»,2017	10	
ОП.19	Контроль качества продукции общественного питания	Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания - М.: Издательский центр «Академия»,2018	10	

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции -М.: Издательский центр «Академия»,2016	15	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции- М.: Издательский центр «Академия»,2016	15	
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Адонова 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-М.; Издательский центр «Академия»,2018	10	
		Адонова 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. Лабораторный практикум - М.; Издательский центр «Академия»,2018	2	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Адонова 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-М.; Издательский центр «Академия»,2018	10	
		Адонова 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. Лабораторный практикум - М.; Издательский центр «Академия»,2018	2	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	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- М.: Издательский центр «Академия»,2018	10	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	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- М.: Издательский центр «Академия»,2018	10	

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента-- М.: Издательский центр «Академия»,2019	5	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента-- М.: Издательский центр «Академия»,2019	5	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Бурчакова И.Ю. Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -М.: Издательский центр «Академия»,2016 Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий - М.: Издательский центр «Академия»,2009	7 20	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Бурчакова И.Ю. Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - М.: Издательский центр «Академия»,2016 Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий-М.: Мастерство,2001	7 30	
МДК.06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала- М.: Издательский центр «Академия»,2018	10	
МДК 07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания - М.: Издательский центр «Академия»,2017	12	

## Дополнительная литература

	Дисциплина	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Число обучающихся, воспитанников, одновременно изучающих предмет, дисциплину (модуль)
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык	Даль В.И. Иллюстрированный толковый словарь русского языка в 4 томах-М: АСТРЕЛЬ,2007 Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов – М.: Издательство «Русский язык»,2001 Ожегов С.И. Толковый словарь русского языка: 80000 слов и фразеологических оборотов-М.: Издательство «ЭЛПИС»,2003 Розенталь Д.Э. Современный русский язык – М.: Айрис-прес,2007 Савко И.Э. Весь школьный курс русского языка М.: Аст,2009 Диброва Е.И Современный русский язык. Теория - М.: Издательский центр «Академия»,2001 Ткаченко Н.Г. Тесты по грамматике русского языка -М.: Айрис-пресс,2008	4 1 2 1 1 1	
ОУД.02	Русский язык и литература. Литература	Кутузов А.Г. В мире литературы 10 – 11 класс – М.: Дрофа,2003 Милько Л.Г. Все произведения школьной программы в кратком изложении 9-11 класс – М.: Мартин,2007 Родин И.О. Все произведения школьной программы в кратком изложении 11 класс-М.: Аст. Полиграфиздат,2010 Родин И.О. Все произведения школьной программы в кратком изложении 10 класс- М.: Аст. Полиграфиздат,2010	15 2 2 2	
ОУД.03	Иностранный язык	Занина Е.Л. 95 устных тем по английскому языку-М.: Айрис-пресс,2008 Романов А.С. Англо-русский – русско-английский словарь 120 тысяч слов М.: ЛАДКом,2010	1 2	
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Баврин И.Н. Высшая математика - М.: Издательский центр «Академия», 2000 Гендештейн Л.Э. Наглядный справочник по алгебре и началам	1 1	

		анализа – М.Илекса, 2000 Дорофеев Г.В. Сборник заданий для подготовки и проведения письменного экзамена по математике и алгебре и началам анализа за 11 класс –М.: Дрофа,2002 Колягин Ю.М. Алгебра и начала анализа 10-11 класс- М.: Мнемозина,2004 Пехлецкий И.Д. Математика- М.: Издательский центр «Академия»,2002 Рывкин А.А. Сборник задач по математике-М.: ООО издательский дом,2003 Якушева Е.В. Экзаменационные вопросы и ответы. Алгебра и начала анализа 9 и 11 класс-М.: Аст-Пресс,2000	15 15 2 1 1	
ОУД.05	История	Буганов В.И. История России конец 17-19 век.10 класс-М.: Просвещение, 2001 Волобуев О.В. Россия и мир с древнейших времен до конца 19 века 10 класс- М: Дрофа,2007 Волобуев О.В. Россия и мир20 век 11 класс- М.: Дрофа,2007 Жукова Л.В. История..Ответы на вопросы устный экзамен, теория и практика- М.: Издательство «Экзамен»,2003 Загладин Н.В. Всемирная история. История России и мира с древнейших времен до конца 19 века- М.: «Русское слово»,2001 Загладин Н.В. Всемирная история: 20 век 11 класс – М.: «Русское слово»,2002 Яковер Л.Б. Занимательные истории из русской истории М.: «Сфера»,2000 Киселев А.Ф. История России 20 – начало 21 века 11 класс-М.: Дрофа,2007 Ключевский В.О. Русская история - М.: ОЛМА медиа Групп,2009 Павленко Н.И. История России с древнейших времен до конца 19 века 10 класс- М.: Дрофа,2007 Сахаров А.Н. История России с древнейших времен до конца 17 века –часть 1 История России конец 17 – 19 век-2 часть-М.: Просвещение,2008 Чудакова Н.В. Я познаю мир. История Энциклопедия- М.: Аст,2006	6 15 15 1 15 15 1 15 2 15 15 15 15	
ОУД.06	Физическая культура	Смирнов Ю.И. Спортивная метрология- М.: М.: Издательский центр «Академия», 2000	1	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Подюков В.А. Основы безопасности жизнедеятельности – Екатеринбург,2003 Смирнов А.Т. Основы военной службы-М.: М.: Издательский	16 20	



		центр «Академия», 2004 Тупикин Е.. Основы военной службы: тестовые задания и рекомендации по контролю знаний-М.: Мастерство,2002 Гражданская оборона и чрезвычайные ситуации в организации. Справочник .- М.: Издательство Фрум Медиа,2013	20 1	
ОУД.08	Информатика	Колмыкова Е.А. Информатика -- М.: Издательский центр «Академия»,2005 Михеева Е.В. Информатика - М.: Издательский центр «Академия»,2009	15 15	
ОУД.09	Обществознание	Горелов А.А. Обществознание для профессий и специальностей социально- экономического профиля М.: Издательский центр «Академия»,2013 Горелов А.А. Обществознание для профессий и специальностей социально- экономического профиля Практикум М.: Издательский центр «Академия»,2013 Боголюбов Л.Н. Обществознание10 класс-М.: Просвещение 2011 Боголюбов Л.Н. Обществознание11 класс-М.: Просвещение 2010	1 1 15 15	
ОУД.10	Экономика	Соколова С.В. Основы экономики - М.: Издательский центр «Академия»,2007 Соколова С.В. Основы экономики Рабочая тетрадь - М.: Издательский центр «Академия»,2007	30 30	
ОУД.13	Право	Власов В.И. История государства и права России конспект лекций – Ростов н/д,Феникс,2003 Государственные символы России Герб. Флаг.Гимн- Волгоград Учитель,2005 Гражданский кодекс РФ, части 12,3,4: текст с изменениями-М.: Эсмо,2011 Долинская В.В. Предпринимательское право - М.: Издательский центр «Академия»,2004 Казанцев В.И. Трудовое право – М.: М.: Издательский центр «Академия»,2005 Куликов В.И Конституционное право Российской Федерации-М.: Мастерство,2000 Румынина В.В. Конституционное право Российской Федерации. Рабочая тетрадь-М.: Высшая школа, Мастерство, 2000 Румынина В.В. Проверочные тесты по праву-М.: Высшая школа, Мастерство, 2000 Сорк Д.М. Правовое регулирование хозяйственной деятельности- М.: Издательский центр «Академия»,2003 Шкатулла В.И. Основы права- М.: Издательский центр	1 5 1 20 20 1 15 5 1 15	

		«Академия»,2009 Яковлев А.И. Основы правоведения - М.: Издательский центр «Академия»,2008	15	
ОУД.14	Естествознание	Петросова Р.А. Естествознание и основы экологии- М.: Издательский центр «Академия»,2000 Петросова Р.А. Практикум по естествознанию и основам экологии М.: Издательский центр «Академия»,2000 Гуляев С.А. Основы естествознания – Екатеринбург «УралЭкоЦентр,2000 Гусейхаов М.К. Концепции современного естествознания – М.: Дашков и К2005	3 3 2 2	
ОУД.15	География	Баранчиков Е.В. География: 2500 тестов и проверочных работ для школьников и поступающих в Вузы- М.: Дрофа,2000 Глушкова В.Г. Тесты и задания по экономической и социальной географии-М.: Владос,2000 Горбанев В.А. География. Экономическая и социальная география мира- М.: Дрофа,2000 Мирутенко М.В. География. Краткий справочник школьника 6-10 класс – М.: Дрофа,2000	1 1 2 2	
ОУД.16	Экология	Тупикин Е.И. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности- М.: Издательский центр «Академия»,2000 Большаков В.Н. Региональная экология 10 – 11 класс- Екатеринбург, Сократ,2000 Большаков В.Н. Практикум по региональной экологии - Екатеринбург, Сократ,2003	20 15 15	
УД.15	Эффективное поведение на рынке труда	Шеламова Г.М Деловая культура и психология общения- М.: Издательский центр «Академия»,2005 Шеламова Г.М. Этикет делового общения- М.: Издательский центр «Академия»,2005 Шеламова Г.М. Этикет деловых отношений - М.: Издательский центр «Академия»,2008	10 10 10	
огсэ.01	Основы философии	Дудина М.Н. Философская пропедевтика или философии все возрасты покорны- Екатеринбург, Урал,2000 Ермакова Е.Е. Философия- М.: Издательский центр «Академия»,2000	1 1	
Огсэ.05	Психология общения	Усов В.В. Профессиональная этика и психология в общественном питании-М.: Высшая школа,1990	1	
Огсэ.06	Русский язык и культура речи	Богуславская Н.Е. Сборник упражнений по культуре речи, стилистике риторике - Екатеринбург: Сократ,2000	10	

		Чудинов А.П. Речь и культура общения. Практическая риторика- Екатеринбург: Сократ,2000 Матвеева Т.В. 15 уроков по культуре речи - Екатеринбург: Сократ,2000	10 10	
ЕН.01	Химия	Иванов В.Г. Практикум по органической химии - М.: Издательский центр «Академия»,2000 Ерохин Ю.М. Химия- М.: Издательский центр «Академия»,2001		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Ситаров В.А. Социальная экология- М.: Издательский центр «Академия»,2000 Голицын А.Н. Основы промышленной экологии – М.: Издательский центр «Академия»,2002 Миркин Б.М. Экология России-М.: АО МДС,2000	3 5 2	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности-М.: Издательский центр «Академия»,2000 Мартинчик А.Н. Королев А.А. Физиология питания, санитария и гигиена М.: Издательский центр «Академия»,2000 Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии М.: Издательский центр «Академия»,1999	20 20 20	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания-М.: М.: Издательский центр «Академия»,2007 Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании- М.: Мастерство,2004	15 15	
ОП.04	Организация обслуживания	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.:МРПО,Профобриздат,2002 Панова Л.А. Облуживание на предприятиях общественного питания -М.: Издательство «Торговая корпорация,2003	15 1	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Ефимова О.П. Экономика общественного питания - М.: Новое знание, 2004 Жиделева В.В., Каптейн Ю.Н. Экономика предприятия -М.: Инфра,2005 Котерова Н.П. Экономика организации- М.: Издательский центр «Академия»,2016 Котерова Н.П. Основы маркетинга - М.: Издательский центр «Академия»,2016 Вершигора Е.Е. Менеджмент-М.:ИНФРА-М,2005	1 1 15 10 1	

		<p>Драчева Е.Л. Менеджмент - М.: Издательский центр «Академия», 2009</p> <p>Кеворков В.В. Практикум по маркетингу- М.: КНОРУС, 2005</p> <p>Мурахтанова Н.М. Еремина Е.И. Маркетинг: сборник задач и ситуаций- М.: Издательский центр «Академия», 2010</p> <p>Кожевников Н.Н. Основы экономики – М.: Издательский центр «Академия», 2009</p> <p>Скляренко В.К., Прудников В.М. Экономика предприятия - М.: ИНФРА, 2005</p> <p>Сухов В.Д. Основы менеджмента- М.: Издательский центр «Академия», 2004</p> <p>Сухов В.Д. Основы менеджмента. Практикум - М.: Издательский центр «Академия», 2008</p>	<p>15</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>15</p> <p>1</p> <p>20</p> <p>10</p>	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности- М.: Издательский центр «Академия», 2009	15	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Михеева Е.В. Титова О. Информационные технологии в профессиональной деятельности М.: Издательский центр «Академия», 2006</p> <p>Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности М.: Издательский центр «Академия», 2012</p>	<p>15</p> <p>5</p>	
ОП.08	Охрана труда	<p>Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле- М.: Издательский центр «Академия», 2005</p> <p>Калинина В. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании -М.: Издательский центр «Академия», 2005</p>	<p>15</p> <p>15</p>	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			
ОП.12	Предпринимательская деятельность в общественном питании	<p>Середа В.Я Краткий словарь предпринимателя – Екатеринбург, издательство «Лада», 1992</p> <p>Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства- М.: Издательский центр «Академия», 2003</p>	<p>3</p> <p>15</p>	
ОП.13	Бухгалтерский учет и калькуляция в общественном питании	<p>Лебедева Е.М. Бухгалтерский учет-М.: Издательский центр «Академия», 2012</p> <p>Молчанов С.С. Бухгалтерский учет за 14 дней- М.: ЭКСМО, 2007</p> <p>Потапова И.И. Калькуляция и учет- М.: Издательский центр «Академия», 2006</p> <p>Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь - М.: Издательский центр «Академия», 2006</p>	<p>16</p> <p>1</p> <p>20</p> <p>20</p>	

		Самохвалова Ю.Н. Бухгалтерский учет. Практикум- М.: Форум: ИНФРА-М, 2005 Хвостик Т.В. Практикум по бухгалтерскому учету- М.: ИНФРА – М,2005	1	
ОП.14	Метрология и стандартизация	Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании- М.: Мастерство,2001 Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Сборник технических нормативов- М.: Издательство «Хлебпродинформ»,2004 Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Киев,2002 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий- М.: Издательский центр «Академия»,2005	10 1 1 10	
ОП.16	Организация приготовления блюд национальной кухни	Русская кухня - М.: Эксмо,2008 Русская экспресс-кухня. Более 150 рецептов приготовления повседневных и праздничных блюд.- М.: Р-Пабблишинг,1995 Русский гриль: более 150 рецептов приготовления повседневных и праздничных блюд- М.: Р-Пабблишинг,1995 Лященко Т.Итальянская кухня- М.: Россия,1992	1 1 1 1	
ОП.17	Организация процесса переработки и переработка продукции растениеводства	Поморцева Т.И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции – М.: ИРПО,Профобриздат,2001	20	
ОП.18	Основы исследовательской деятельности			
ОП.19	Контроль качества продукции общественного питания	Дубцов Г.Г.,Сиданова М.Ю.и др. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции-М.: Издательство «Мастерство»,2002 Козлова С.Н. Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд- М.: Издательский центр «Академия»,2006 Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании- М.: Дашков и К,2006	10 10 1	
ОП.20	Кулинарный дизайн	Калдиурола М. Барцетти С. Фантазии из овощей и фруктов- М.: Издательство «Ниола- Пресс»,2007 Степанов И.В. Фантазии из гарниров- М.: Эксмо «Форум»,2007 Украшение блюд. Фантазии из овощей и фруктов-М.: АСТ-Пресс книга,2005 Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров- М.: Издательский центр «Академия»,2000 Беате Рабе Стол. Искусство сервировки-М.: Внешсигма,1999 Премалал де Коса, Н- Самые красивые и вкусные украшения для	1 1 1 1 1 1	

		праздничного стола-М.: АСТ:Астрель,2010		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Пивоваров В.И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании-М: Высшая школа,1990	1	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов-М.: Издательский центр «Академия»,2001	15	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Айстрекова А.А. Современный рецептурный кулинарный справочник-Минск,Харвест,2009		
		Беате Рабе Стол и искусство сервировки,1997		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях часть 2 Супы соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых - М.: Издательский центр «Академия»,2006	10	
		Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях часть 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда -М.: Издательский центр «Академия»,2006	10	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	300 рецептов : фаршированные блюда-СПб «Лениздат»,2006	1	
		Ткачук Т.М. Фаршированные блюда- М.: Аст: Донецк,2007	1	
		Чердниченко А. Овощи-М.: ООО издательство ТЕРРА,2010	1	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях часть 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда - М.: Издательский центр «Академия»,2006	10	
		Салаты: полезные и вкусные блюда на каждый день-М.: Лабиринт – пресс,2001	1	
		Сборник рецептов салатов, закусок и холодных блюд – М.: Цитадель-Трейд,2005	1	
		Зданович Л.И. Соусы, приправы, маринады-М.: Вече,2000	1	
		Рыбные блюда – М.: Эксмо,1996	1	
		Холодные блюда на любой вкус – М.: Аст-Пресс,1997		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях часть 4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста -	10	

		М.: Издательский центр «Академия»,2006 300 рецептов : фаршированные блюда-СПб «Лениздат»,2006	1	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Бурчакова И.Ю. Организация процессов приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - М.: Издательский центр «Академия»,2014 Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий - М.: Издательский центр «Академия»,2009 Ермилов С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста -М.: Издательский центр «Академия»,2009 Ермилов С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста -М.: Издательский центр «Академия»,2009\ Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий-М.: Мастерство,2001 Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров –М.: Издательский центр «Академия»,2005	20 15 15 10 10 15 10	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях часть 4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста - М.: Издательский центр «Академия»,2006 Сладкоежка-Ростов н/д, Издательский дом «Проф - Пресс»2002 300 рецептов выпечки – СПб «Лениздат»,2006 Чудеса выпечки-М.: ЭКСМО-Пресс,2001	10 1 1 1	
МДК.06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Ленкевич Л.А. Делопроизводство- М.: Издательский центр «Академия»,2005 Базаров Т.Ю. Управление персоналом- М.: Мастерство,2002 Пшенко .В. Документационное управление персоналом- М.: Издательский центр «Академия»,2004	10 10 10	
МДК 07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	Анфимова Н.А. Татарская Л.Л.Кулинария «Повар-кондитер» Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи - М.: Мастерство», 2001 Кулинария и здоровье. Теория и практика рационального питания- Екатеринбург, Сократ,2006 Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания- М.: Издательский центр «Академия»,20098 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях часть 1 Механическая кулинарная обработка продуктов- М.: Издательский центр «Академия»,2006\ Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров и	20 1 15 15 10	

### Электронные источники

	Дисциплина	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Число обучающихся, воспитанников, одновременно изучающих предмет, дисциплину (модуль)
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык	Гольцов Н.Г. Шамшин И.В. Русский язык 10-11 класс- М.: «Русское слово»,2014 Лопатин В.В. Русский орфографический словарь – М.: АСТ – Пресс книга,2013 Ларионова Ю.А.Фразеологический словарь русского языка - М.: Аделант,2014 Розенталь Д.Э. Русский язык. Орфография и пунктуация – М.: Эксмо, 2011 Розенталь Д.Э. Современный русский язык - М.,: Айрис Пресс, 2010	1 1 1 1 1	
ОУД.02	Русский язык и литература. Литература	Все произведения школьной программы в кратком изложении – М.: ЛадКом,2008 Курдюмова Т.Ф. Литература. 10 - 11 класс.- М.: Дрофа,2008 Обернихина Г.А. Литература в 2 частях-М.: Издательский центр «Академия»,2010	1 1 1	
ОУД.03	Иностранный язык	Агабекян И.Г. Английский язык для ССУЗОВ.- М.: Проспект, 2009	1	
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Алимов Ш.А. Алгебра и начала анализа. 10-11 класс.- М.: Просвещение, 2012 Башмаков М.И. Математика- М.: Издательский центр «Академия»,2012	1 1	
ОУД.05	История	Артемов В.В. Лубченков Ю.Н. История в 2 частях- М.:	1	



		Издательский центр «Академия»,2016 Киселев А.Ф. История России. XX – начало XXI века-М.: Дрофа,2012	1	
ОУД.06	Физическая культура	Лях В.И. Зданевич А.А. Физическая культура 10-11 класс- М.: Просвещение,2011	1	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности-М.: Просвещение, 2008 Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Безопасность жизнедеятельности-М.: КНОРУС,2014 Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Безопасность жизнедеятельности. Практикум - М.: Издательский центр «Академия»,2013	1 1 1	
ОУД.08	Информатика	Семакин Информатика 10 – 11 класс-М.: Бином. Лаборатория знаний,2015 Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИТК-М.: М.: Издательский центр «Академия»,2012	1 1	
ОУД.09	Обществознание	Важенин А.Г.Обществознание – М.: Издательский центр «Академия»,2014	1	
ОУД.10	Экономика	Кожевников Н.Н. Основы экономики – М.: Издательский центр «Академия»,2014 Кудина М.В. Основы экономики- М.: Форум-ИНФРА-М,2009	1 1	
ОУД.13	Право	Никитина Т.И Право 10-11 класс-М.: Дрофа,2013	1	
ОУД.14	Естествознание	Саенко О.Е. Естествознание – М.Кнорус,2014 Габриэлян О.С.Естествознание 10-11 класс– М.:Дрофа,2013 Алексашина И.Ю.Естествознание 10 класс- М.: Просвещение,2008	1 1 1	
ОУД.15	География	Максаковский В.П.География – М.: Просвещение,2012	1	
ОУД.16	Экология	Иванов В.П. Основы экологии – Санкт-Петербург, Издательство «Спецлит»,2010	1	
УД.15	Эффективное поведение на рынке труда	Кириллова Е. А. Курс лекций Эффективное поведение на рынке труда Шеламова Г.М Культура делового отношения при трудоустройстве – М.: Издательский центр «Академия»,2009	1 1	
огсэ.01	Основы философии	Горелов А.А.Основы философии- М.: Издательский центр «Академия»,2014 Канке В.А.Основы философии – М.: Университетская книга,2008 Губин В.Д.Основы философии-М.: Форум, Инфра-М,2008	1 1 1	
Огсэ.02	История			
Огсэ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания- М.: Издательский центр «Академия»,2005	1	

		Варшавска С. Учебник профессионального английского языка – М.: Издательский дом G.L.A.D.O.L.U.S.2014	1	
Огсэ.04	Физическая культура			
Огсэ.05	Психология общения	Рогов Е.И. Психология общения-М.Кнорус,2018	1	
		Вердебер Р. Психология общения- СПб: Прайм-ЕВРОЗНАК,2003	1	
		Панфилова А.П. Психология общения – М.: Издательский центр «Академия»,2013	1	
		Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии - М.: ИД «Форум», ИНФРА-М,2012	1	
Огсэ.06	Русский язык и культура речи	Штекер Н.Ю. Русский язык и культура речи – М.: Юнити-Дана,2011	1	
		Кортава Т.В. Русский язык и культура речи – М.: Макс-пресс,2012	1	
ЕН.01	Химия	Ерохин Ю.М. Химия – М.: Издательский центр «Академия»,2014	1	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Саенко О.Е., Трушина Т.П. Экологические основы природопользования-М.:Кнорус,2017	1	
		Арустамов Э.А. Экологические основы природопользования - М.: Дашков и К,2008	1	
		Константинов В.М. Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования – М.: Издательский центр «Академия»,2014	1	
ЕН.03	Математика			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Богатырева Е.Н. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены – М.:Академкнига,2015	1	
		Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания – М.: Издательский центр «Академия»,2006	1	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Воропаева Ю.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья Конспект лекций,2015	1	
		Костикова С.В.Лабораторный практикум по дисциплине Организация хранения и контроль запасов и сырья –Брянск, ГАУ,2015	1	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания-М.: М.: Издательский центр «Академия»,2014	1	
ОП.04	Организация обслуживания	Васюкова А.Т.Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании- М.: Дашков и К, 2006	1	
		Барановский В.А. Организация производства на предприятиях общественного питания- М.: ЭСМО,2004	1	

ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Михалкина Е.Г. ,Мумрадзе Р.Г .Менеджмент-М.: Русайнс,2015	1	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности – Ростов на Дону,Феникс,2007	1	
		Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности - М.: Издательский центр «Академия»,2014	1	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Е.В. Титова О.. Информационные технологи в профессиональной деятельности- М.: М.: Издательский центр «Академия»,2014	1	
		Михеева Е.В. Титова О.. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности- М.: М.: Издательский центр «Академия»,2014	1	
ОП.08	Охрана труда	Ефремова А.С. Охрана труда в организациях в схемах и таблицах- М.: Альфа-Пресс,2015	1	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Арустамов Э.А.Безопасность жизнедеятельности – М.: М.: Издательский центр «Академия», 2013	1	
		Бондин В.И Безопасность жизнедеятельности – М.: ИНФРА-М,2015	1	
ОП.11	Дистанционные образовательные технологии	Дистанционные образовательные технологии. Лекции- М.: Московский государственный институт радиотехники, электроники и автоматики,2005	1	
ОП.12	Предпринимательская деятельность в общественном питании	Вилигурский Д.И.Организация предпринимательской деятельности-М.: Дашков и К, 2012	1	
		Буров В.Ю. Основы предпринимательства- Чита,2013	1	
ОП.13	Бухгалтерский учет и калькуляция в общественном питании	Лытнева Н.А. Бухгалтерский учет-М.: ИД-ФОРУМ, ИНФРА-М,2015	1	
		Драчева Е.Л.Менеджмент - М.: Издательский центр «Академия»,2012	1	
		Самулевич И.А.Калькуляция и учет в общественном питании,2015	1	
		Патров В.В. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании-П.:дом Бинфа,2009	1	
		Потапова И.И. Калькуляция и учет – М.: Издательский центр «Академия», 2013	1	
		Ромашина Н.В. Бухгалтерский учет в общественном питании-Брянск,БГАУ,2015	1	
ОП.14	Метрология и стандартизация	Сухорукова С.А. Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания. Курс лекций- Крым,КТК,2014	1	
		Качурина Т.А. Метрология стандартизация- М.: Издательский центр «Академия»,2013	1	

		Шейфель О.А.Метрология, стандартизация, сертификация :конспект лекций –Кемерово,2014	1	
ОП.15	Пищевые и биологически активные добавки	Сергачёва Е.С. Пищевые и биологически активные добавки-СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2013. Голубев В.Н.Пищевые и биологически активные добавки- М.: Издательский центр «Академия»,2003 Питер Берри Оттавей Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки -Санкт-Петербург издательство Профессия,2010 Сарафанова Л.А. Пищевые добавки-Санкт-Петербург,Гиорд,2004	1 1 1 1	
ОП.16	Организация приготовления блюд национальной кухни	Е. И.Щербакова История русской кухни - Челябинск, УЮРГУ,2010 Готовим по - русски -М.: Мастерская вкуса, 2016 Японская кухня – М.: Издательство «Директ-Медиа»,2010 365 рецептов вкусной русской кухни- М.:2015 Путан О. Энциклопедия современной русской кухни – М.: Издательство «Э», 2018	1 1 1 1 1	
ОП.17	Организация процесса переработки и переработка продукции растениеводства	Манжесов В.И. Технология хранения , переработки и стандартизация растениеводческой продукции -СПб,Троицкий мост,2010	1	
ОП.18	Основы исследовательской деятельности	Тимошкина Н.А. Основы учебно – исследовательской деятельности студентов,2009	1	
ОП.19	Контроль качества продукции общественного питания	Дубцов Г.Г.,Сиданова М.Ю.и др. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции-М.: Издательский центр «Академия»,2006 Васюкова А.Т.Организация производством и управление качеством продукции в общественном питании- М.: Дашков и К,2006	1 1	
ОП.20	Кулинарный дизайн	Коева В.А.Рисование и лепка кондитерских изделий- Ростов на Д, Феникс,2001 Тошев А.Д. Искусство оформления блюд и кулинарных изделий- Челябинск, УЮРГУ,2010 Мороз Е.В. Украшение блюд праздничного стола -М.: Астрель,2010 Белов О. Искусство карвинга. Мастер – классы для начинающих- М.: Издательство «Э»,2016 ,	1 1 1 1	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Самородова И.П.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции- М.: Издательский центр «Академия»,2016	1	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	Самородова И.П.Организация процесса приготовления и	1	

	реализации кулинарных полуфабрикатов	приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции- М.: Издательский центр «Академия»,2016		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Васюкова А.Т.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: Москва : КНОРУС, 2018.	1	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Шабанова О.Блюда из мяса и птицы - Нижний Новгород, ООО «Слог»,2011	1	
		Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий-М: Издательство «Профи-информ», 2005	1	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Шабанова О.Блюда из мяса и птицы - Нижний Новгород, ООО «Слог»,2011	1	
		Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий-М: Издательство «Профи-информ», 2005	1	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Гагарина А. Холодные и теплые салаты - Белгород, Книжный клуб,2015	1	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Гагарина А. Холодные и теплые салаты - Белгород, Книжный клуб,2015	1	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Циулина Н.Десерты лучших кондитеров – М.: Издательство «Аркаим»,2004	1	
		Григорьев П.Я. Холодные блюда и закуски-М.: Госториздат,2005	1	
		Рашич А. Напитки на вашем столе – М.: Издательство «Э»,2017	1	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Бурчакова И.Ю. Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-М.: Издательский центр «Академия»,2014	1	
		Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательство «Мастерство»,2010	1	
		Бутейкис Н.Г.Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр «Академия»,2010	1	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Корячкина С.Я. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – С-П, Троицкий мост,2011	1	
		Сластена - М.: ООО Издательство »АСТ»,2004	1	
		Шрамко Е. Уроки и техника кондитерского мастерства – М.: Центр кулинарного мастерства»Эксклюзив»,2005	1	
		Сучкова Е.М. Большая книга тортов и пирожных – М.: Олма-Пресс,2002	1	

		Шабанова О. Выпечка - Нижний Новгород, ООО «Слог», 2011	1	
		Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства-М.: Центр кулинарного мастерства «Эксклюзив», 2006	1	
		Шамкуть О.В. Профессия –кондитер- М.: Современная школа, 2006	1	
МДК.06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Адухова А.Х. Управление структурным подразделением организации - Махачкала ДГИНХ, 2011	1	
		Самулевич И.А. Управление структурным подразделением в общественном питании- М.: Издательские решения, 2016	1	
МДК 07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	Мальчикова И.Г. Кулинария -М.: Альфа -М, ИНФРА-М, 2011	1	
		Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи -М.: Деловая литература, 2008	1	
		Богусева В.И. Технология приготовления пищи – М.: Издательство «МарТ», 2005	1	
		Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар», М.: Издательский центр «Академия», 2011	1	
		Анфимова Н.Е. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2008	1	
		Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум – М.: Дашков и К, 2009	1	
		Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач-М.: Магистр ИНФРА –М., 2018	1	
		Райт Дж., Трой Э. Новое о кулинарии. Кулинарные шедевры – М.: Издательский дом «Ниола 21 век», 2001	1	

**Директор**