



	<p>9-е изд. – М,: Просвещение, 2010. – 224 с. С илл. Рекомендовано Мин. обр.науки РФ.</p> <p>Воронина Г.И. Немецкий язык. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. Учреждений /Г.И. Воронина, И.В. Карелина. – 9-е изд. – М,: Просвещение, 2008. – 224 с. С илл. Рекомендовано Мин. обр.науки РФ.</p> <p>Миллер Е.Н. Большой универсальный учебник немецкого языка .- Ульяновск, 2- е изд. стер.: Изд-во ООО «Язык и литература. ,2001.-648с.</p> <p>Зверлова О.Ю. Ключевое слово – немецкий язык 1 : учебник нем.яз. для 10 кл. общеобразоват. Учреждений / О.Ю. Зверлова. – 5-е изд. – М.: АСТ – ПРЕСС ШКОЛА: АСТ – ПРЕСС МАРТ, 2006. – 192 с.: илл. Рекомендовано Мин. обр.науки РФ.</p>	<p>20</p> <p>15</p> <p>15</p>
4.	<p><b>Основная литература</b></p> <p>Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студ. учреждений сред. проф / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков . 5-е изд., стер.— М. : Академия, 2016. — 256 с. ФГОС СПО.</p> <p>Артемов, В. В. История Отечества: С древнейших времён до наших дней: учебник для студ учреждений сред. профю образования / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков . 21-е изд., стер.— М. Академия, 2017. — 384 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>Сахаров А.Н. История России с древнейших времён до конца XVII в. 10 кл.:учеб.. для общеобразоват. учреждений: профил. уровень / А. Н. Сахаров, В. И. Буганов; под ред. А.Н. Сахарова.. 16 –е изд. М.: «Просвещение», 2010 - 354 с .Мин.обр. науки РФ.</p> <p>Буганов В.И История России с древних конец XVII-XIXв.10кл.:учеб.. для общеобразоват. учреждений: профил. уровень / В.И.Буганов, П.Н. Зырянов и др. под ред. А.Н. Сахарова.. 17 –е изд. М.: «Просвещение», 2010 - 336 с .Мин.обр. науки РФ.</p> <p>Левандовский А.А. История России XX-начало XXIвека 11 класс. Учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / А.А. Левандовский, Ю.А Щетинов и др., под ред. С.П. Карпова. – 4 –е изд. – М.: Просвещение, 2010. – 384 с. Рекомендовано Мин. Обр. науки.</p> <p>Загладин Н.В. История. История России и мира с древнейших времён до конца XIXвека: учебник для 10 класса общеобразовательных учреждений / Н.В. Загладин, Н.А. Симония. – 10 –е изд.- М., ООО « Тид» « Русское слово» – 2010. – 400 .Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Загладин Н.В., Симония Н.А. История России и мира в XX - начале XIX , 11 класс. – 8 – е изд. – М., « Русское слово» -</p>	<p>25</p> <p>5</p> <p>26</p> <p>20</p> <p>18</p> <p>15</p> <p>14</p>
	<p><b>История</b></p>	

8.

**Основная литература**

Ерохин Ю. М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно- научного профилей : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Ю.М. Ерохин, И.Б. Ковалева. – 2 е изд., стер. - М., Академия, 2016. – 448 с. ФГУ « ФИРО».

17

Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В.Белик, К.И. Киенская. – 10-е изд., стер. – «Академия», - 2017. – 288 с. ФГАУ «ФИРО».

3

**Дополнительная литература:****Химия**

Ерохин Ю. М. Химия: задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Ю.М. Ерохин, – 3 е изд., стер. - М., Академия, 2014. – 288 с. ФГУ « ФИРО».

10

Габриелян О. С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник / О.С Габриелян, И.Г. Остроумов. -5- е изд., стер. – М., Академия, 2012. – 256 с. ФГУ « ФИРО».

5

Рудзитис Г.Е. .Химия. Основы общей химии. 10 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / Г.Е Рудзитис, Ф.Г. Фельдман. – 12 –е изд. - М.: Просвещение,2009. – 159 с. Мин.обр. науки РФ

20

Рудзитис Г.Е. .Химия. Основы общей химии. 11 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / Г.Е Рудзитис, Ф.Г. Фельдман. – 12 –е изд. - М.: Просвещение,2009. – 159 с. Мин.обр. науки РФ

21

Рудзитис Г.Е. .Химия. Органическая химия. 10 класс: учеб. для общеобразовательных учреждений: базовый уровень / Г. Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман.– 15–е изд. - М.: Просвещение, 2012. – 192 с. Мин.обр. науки РФ

5

Рудзитис Г.Е. .Химия. Основы общей химии. 11 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / Г.Е Рудзитис, Ф.Г. Фельдман. – 13 –е изд. - М.: Просвещение,2011. – 159 с. Мин.обр. науки РФ

5

Химия: практикум: учеб. пособие / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов и др., под ред. О. С. Габриеляна.- М.: «Академия». – 2012. – 304 с.ФГАУ «ФИРО».

1

Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В.Белик, К.И. Киенская. – 7-е изд., стер. – «Академия», - 2012. – 288 с. ФГАУ «ФИРО».

3

Саенко О.Е. Аналитическая Химия: учебник для средних специальных учебных заведений / О.Е. Саенко. –Изд. 2-е., доп. И перераб – Ростова н/Д: Феникс, 2011.- 287 с. Мин. обр науки.

11

		Аналитическая химия. Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М.Глубоков, В.А. Головачева и др. под ред. А.А. Ищенко. – 8-е изд., стер М.: Академия, 2012. – 320 с. Мин. обр. науки.	6
		Захарова Т.Н. Органическая химия: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Н. Захарова, Н.А. Головлёва. –М., Академия. 2012. – 400 с.ФГАУ «ФИРО».	5
10.	Физическая культура	<b>Основная литература:</b>	
		Бишаева, А. А. Физическая культура : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования // А. А. Бишаева .— 8-е изд., стер. — М. : Академия, 2015 - 304 с. ФГУ "ФИРО".	2
		Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын и др. 18 е изд., стер. –М.,Академия, 2017. – 176 с. ФГУ «ФИРО».	2
		Инфекционные заболевания в спортивной среде : учебное пособие .— Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018 .— 192 с. — ISBN ISBN 978-5-9704-4288-3 .— <URL:http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970442883.html>.	
		Власов, А.Е. Развитие массового спорта в современной России : монография / Власов А.Е. ; Зеленков Ю.А. ; Солнцев И.В. — Москва : Проспект, 2018 .— 128 с. — ISBN 978-5-392-21883-7 .— <URL:http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392218837.html>	
		<b>Дополнительная литература:</b>	
		Теоретические и методические основы физического воспитания и развития детей раннего и дошкольного возраста: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.О. Филиппова, Т.В. Волосникова и др. под ред. С.О. Филипповой. – 5- е изд.. испр. и доп.. – М., «Академия», 2014. – 320 с. ФГУ "ФИРО".	6
		Лях В Физическая культура10-11кл.:Учебник.-М.: Просвещение,2010 – 230 с. Мин.обр. науки РФ	2
	Бишаева, А. А. Физическая культура : учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования // А. А. Бишаева .— 5-е изд., стер. — М. : Академия, 2012 - 304 с. ФГУ "ФИРО".	1	
	Бишаева, А. А. Физическая культура : учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования // А. А. Бишаева .— 3-е изд., стер. — М. : Академия, 2011 - 304 с. ФГУ "ФИРО"	10	
	Теоретические и методические основы физического воспитания и развития детей раннего и дошкольного возраста: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.О. Филиппова, Т.В. Волосникова и др. под ред. С.О. Филипповой. – 3- е изд.. испр. и доп.. – М., «Академия», 2011. – 224 с. ФГУ "ФИРО".	3	

11.	<p><b>Безопасность жизнедеятельности</b></p>	<p><b>Основная литература:</b></p> <p>Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум. Учебное пособие для студ.учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко и др. М.,- «Академия», 2018. – 144 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко и др. М.,- «Академия», 2017. – 288 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.Г.Сапронов, - М.: «Академия», 2017. – 336 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Косолапова Н. В., Основы безопасности жизнедеятельности Учебник-М.: «Академия», 2016 – 368с..Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>Косолапова Н. В., Основы безопасности жизнедеятельности Учебник-М.: «Академия» 2012. – 320 с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс: учеб. для общеобразоваат. учреждений: базовый и профил. уровни / А.Т. Смирнов, Б.О. Хренников; под общей ред. А.Т. Смирнова; М., Просвещение, 2010. – 303 с. Мин. Обр. и науки.</p> <p>Основы безопасности жизнедеятельности.10 кл.: учеб. для общеобразоват. учреждений / В.Н. Латчук, В.В. Марков и др., 10- е изд., стереотип. – М.: Дрофа. 2009.- 318 с. Мин. обр. и науки.</p>	<p>3</p> <p>5</p> <p>3</p> <p>10</p> <p>9</p> <p>24</p> <p>4</p>
12.		<p><b>Основная литература:</b></p> <p>Лапчик М.П. Численные методы: Учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования / [ М.П. Лапчик, М.И. Рагулина, Е.К.Хеннер];под ред. М.П. Лапчика. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. –256с.</p> <p>Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования./ М.И. Башмаков. – 10 – е изд.,стер. – М. : Академия, 2015 – 256 . ФГУ "ФИРО".</p> <p>Башмаков М.И. Математика. Сборник задач профильной направленности. Уч.пос. / М.И.Башмаков — М. : Академия, 2014. – 320 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Спирина М.С. Теория вероятностей и математическая статистика: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ М.С.Сспирина, П.А.Спирин.-.: «Академия», 2017. – 352 с. ФГУ "ФИРО".</p>	<p>5</p> <p>29</p> <p>3</p> <p>3</p>

	<p><b>Математика</b></p>	<p>Григорьев В.П. Элементы высшей математики: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ В.П.Григорьев, Ю.А. Дубинский, Т. Н. Сабурова.-.: «Академия», 2017. – 400 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Спирина М.С. Теория вероятностей и математическая статистика: Сборник задач: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ М.С.Спирина, П.А.Спирин.-.: «Академия», 2017. – 192 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Григорьев В.П. Сборник задач по высшей математике: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ В.П.Григорьев, Т. Н. Сабурова.- .: «Академия», 2017. –160 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Спирина М.С. Дискретная математика: Сборник задач с алгоритмами решений: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/М С. Спирина, П.А. Спирин. -: «Академия», 2017. –288 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Спирина М.С. Дискретная математика: учебник. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.С. Спирина, П.А. Спирин. -: «Академия», 2017. –368 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Алгебра и начало анализа 10- -11 классы. Учеб. для общеобразовательных учреждений / А.Н.Колмогоров. и др. - М.: Просвещение, 2009.-384 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Мордкович А.Г. Алгебра и начало математического анализа 10 класс. В 2ч. Ч.1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. (профильный уровень) А. Г. Мордкович, - 7--е изд., стер. - М.: Мнемозина, - . – 399 с. Мнемозина. - 2010.- -424 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Алгебра и начала математического анализа. 11 класс.в 2 ч. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений ( профильный уровень0 / А.Г. Мордкович и др. 4 – е изд.. стер М.: Мнемозина, 2010. – 264 с.</p> <p>Алгебра и начала математического анализа.10 - 11 классы в 2 ч. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений ( профильный уровень0 / А.Г. Мордкович и др. 4 – е изд.. стер М.: Мнемозина, 2009. – 239 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Мордкович А.Г. Алгебра и начало математического анализа 11 класс. В 2ч. Ч.1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. (профильный уровень) А. Г. Мордкович, - 10-е изд., . - , 2009.- 399с. учебник стер. - М.: Мнемозина, - 2009. – 399 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Геометрия, 10 – 11; учеб. для общеобразовательных учреждений / Л.С. Атанасян, Е.Ф. Бутузов и др. 15- -изд., доп. – М.: Просвещение, 2006. – 256 с. Мин.обр.науки РФ.</p>	<p>5</p> <p>1</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>25</p> <p>20</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>39</p>
18.		<p><i>Основная литература:</i></p>	

	<p><b>Основы философии</b></p>	<p>Горелов А.А. Основы философии: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Горелов. – 21-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. –320с.</p> <p>Горелов А.А. Основы философии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А..А.Горелов. – 17-е изд., стер.- « Академия», 2016. – 320 с.. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Сабиров, В.Ш. Философия: элементарный курс [Электронный ресурс] : учебное пособие — 2-е изд., стер. / В.Ш. Сабиров, О.С. Соина .— Москва : Флинта, 2019 .— 397 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-9765-2009-7 .— <a href="http://ibooks.ru/reading.php?short=1&amp;productid=350668">http://ibooks.ru/reading.php?short=1&amp;productid=350668</a>.</p> <p>Моисеев, В.И. Философия : учебник / Моисеев В.И. ; Моисеева О.Н. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2019 .— 544 с. — ISBN 978-5-9704-5077-2 .— &lt;URL:<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970450772.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970450772.html</a>&gt;.</p> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>Спиркин А.Г. Философия: учебник / А.Г. Спиркин. – 2-е изд. М.: Гардарики, 2010. – 736 с. Мин.обр и науки.</p> <p>Основы философии: учебное пособие для средних специальных учебных заведений / В.П. Кохановский и др. Под ред. В.П.Кохановского. – 7-е Изд. Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 315 с.Мин. обр. и науки.</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>1</p> <p>2</p>
20	<p><b>Экологические основы природопользования</b></p>	<p><b>Основная литература:</b></p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе 18-е изд., стер. – М.: « Академия, 2017. – 240 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе 18-е изд., стер. – М.: « Академия, 2016. – 240 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Волков, В. А. Теоретические основы охраны окружающей среды [Электронный ресурс] / Волков В. А. — Санкт-Петербург : Лань, 2015 .— 256 с. — Допущено УМО по образованию в области технологии, конструирования изделий легкой промышленности (УМО Легпром) в качестве учебного пособия для бакалавров и магистров по направлениям «Технология и проектирование текстильных изделий» .— Книга из коллекции Лань - Химия .— ISBN 978-5-8114-1830-5 .— &lt;URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=61358">http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=61358</a>&gt;.</p> <p>Кузнецов, Леонид Михайлович. Экология [Текст] : учебник и практикум для прикладного бакалавриата / Л. М. Кузнецов, А. С. Николаев ; Санкт-Петербургский государственный экономический университет (СПбГЭУ) .— 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2016 .— 281 с. : ил. — (Бакалавр. Прикладной курс) .— Рекомендовано УМО .— Библиогр.: с. 275-276. — ISBN 978-5-9916-5402-9.</p> <p>Денисов, В. В. Экология и охрана окружающей среды. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Денисов</p>	<p>5</p> <p>9</p> <p>10</p> <p>5</p>

	<p>В. В., Дрововозова Т. И., Хорунжий Б. И., Шалашова О. Ю. ; Кулакова Е.С., Манжина С.А., Алилуйкина В.В. — Санкт-Петербург : Лань, 2017 .— 440 с. — Книга из коллекции Лань - Химия .— ISBN 978-5-8114-2464-1 .— &lt;URL:https://e.lanbook.com/book/91305&gt;.</p> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования. – М.: « Академия, 2001. – 208 с.Мин. обр. науки.</p> <p>Экология. Примеры, факты, проблемы Томской области: учебное пособие для учреждений общего, профессионального и дополнительного образования / В.Б. Купрессова, Н.П. Литковская и др. под рнд. А.М. Адама, Л.Э. Глока. – Изд. 2-е, исправл., доп.. – Томск: Изд-во «Печатная мануфактура», 2012. – 212 с. Рекомендовано Областным координационным советом по непрерывному экологическому образованию.</p> <p>Экология. Примеры, факты, проблемы Томской области: учебное пособие для учреждений общего, профессионального и дополнительного образования / В.Б. Купрессова, Н.П. Литковская и др. под рнд. А.М. Адама, Л.Э. Глока. – Изд. 2-е, исправл., доп.. – Томск: Изд-во «Печатная мануфактура», 2011. – 220 с. Рекомендовано Областным координационным советом по непрерывному экологическому образованию.</p> <p>Красная книга Томской области. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Томск: Изд-во « Печатная мануфактура», 2013. - 504.с.</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
--	---	-------------------------------------

## 2. Общепрофессиональные дисциплины

Наименование дисциплины	Учебники (с указанием авторов, издательства, года издания, данных грифования)	Кол-во
1	<p><b>Основная литература:</b></p> <p>Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч.Ч-1. / А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский и др. – 2-е изд., стер. – М., «Академия», 2018 г.-256 с. ТОП-50, ФГАУ « ФИРО».</p> <p>Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч.Ч-2. /А.Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М., «Академия», 2018 г.-240 с. ТОП-50, ФГАУ « ФИРО».</p> <p>Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: /Т.А. Лаушкина. – М., «Академия», 2017 г.-240 с. ТОП-50, ФГАУ « ФИРО».</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>
	<p><b>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</b></p>	

		<p>Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: /З.П. Матюхина. 10-е изд., стер.. – М., «Академия», 2017 г.-256 с. ФГУ « ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Мартинчик А.Н. Физиология питания. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: / А.Н. Мартинчик. – М., «Академия», 2013 г.-256 с. ФГУ « ФИРО».</p> <p>Лутошкина Г. Н. Гигиена и санитария . учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: /Г.Н. Лутошкина. – М., «Академия», 2012 г.-240 с. ФГУ « ФИРО».</p>	<p>5</p> <p>2</p> <p>5</p>
2	<p><b>Организация хранения и контроль запасов и сырья</b></p>	<p><i>Основная литература</i></p> <p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. –192с.</p> <p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья .: Учебник. для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина и др. –6е изд. стер. - М.: « Академия».-2017. – 192 с. ФГУ « ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : Учебник. для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина и др. – 2-е изд. стер. - М.: « Академия».-2014. – 192 с. ФГУ « ФИРО».</p> <p>Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания:учебник для нач.проф.образовабния. -М: «Академия».-2011. Мин.обр. РФ</p> <p>Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. :учебник для нач.проф.образования.- М : «Академия» .-2007.</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2009. ФГУ « ФИРО».</p>	<p>5</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>15</p> <p>19</p>
4		<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Счесленок. – 2-</p>	<p>5</p>

	<p><b>Организация обслуживания</b></p>	<p>е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. –208с.</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 432с.</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина и др. М., «Академия», - 2014. -320 с.ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 4-е изд., стер. .-М: «Академия»,2009. – 416 с..Мин обр. РФ.</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 2-е изд., стер. .-М: «Академия»,2004. – 416 с..Мин обр. РФ.</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 2-е изд., стер. .-М: «Академия»,2002. – 416 с..Мин обр. РФ.</p> <p>Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для колледжей, профессиональных училищ, лицеев / Л.А. Радченко. Изд, 4-е перераб и допю – Рлстлв н/Д: Феникс, 2007. -381 с.Мин. обр.РФ.</p> <p>Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для колледжей, профессиональных училищ. / Л.А. Радченко. – Рлстлв н/Д: Феникс, 2001. -384 с.Мин. обр.РФ.</p> <p>Васюкова, А. Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании : учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров .— 2-е изд., испр. и доп. — М. : Дашков и К, 2007 .— 328 с. Мин. обр. РФ.</p> <p>Виноградова М.В. Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: Учебное пособие.- М,6 « Дашков и К», 2006.- 464 с.Рекомендовано УМО в качестве учебного пособия для студентов обучающихся по специальности « Сервис».</p>	<p>5</p> <p>4</p> <p>9</p> <p>9</p> <p>39</p> <p>2</p> <p>30</p> <p>1</p> <p>1</p>
--	--	---	--

5	<p style="text-align: center;"><b>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</b></p>	<p><b>Основная литература:</b></p> <p>Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. Учебник-М.: Академия, 2017 - 364с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>Драчёва Е.А. Менеджмент : практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Е. Л. Драчёва, Л. И. Юликов. – М., Академия, 2017.- 304 с. ФГАУ. « ФИРО».</p> <p>Драчёва Е.А. Менеджмент : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Е. Л. Драчёва, Л. И. Юликов. – М., Академия, 2017.- 304 с. ФГАУ. « ФИРО».</p> <p>Лукашенко, М.А. Экономика: Учебник в двух частях. Часть первая / М.А. Лукашенко, Ю.Г. Ионова, П.А. и др. Михненко .— Москва : МФПУ «Синергия», 2017 .— 364 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-4257-0257-9 .— <a href="http://ibooks.ru/reading.php?short=1&amp;productid=353811">http://ibooks.ru/reading.php?short=1&amp;productid=353811</a></p> <p>Лукашенко, М.А. Экономика: Тетрадь-практикум в двух частях. Часть первая / М.А. Лукашенко, Ю.Г. Ионова, П.А. и др. Михненко .— Москва : МФПУ «Синергия», 2017 .— 118 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-4257-0257-3 .— <a href="http://ibooks.ru/reading.php?short=1&amp;productid=353810">http://ibooks.ru/reading.php?short=1&amp;productid=353810</a>.</p> <p>Экономика : учебное пособие .— Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018 .— с. — &lt;URL:<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/06-COS-2422.html">http://www.studentlibrary.ru/book/06-COS-2422.html</a>&gt;.</p> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>Терещенко О.Н. Основы экономики: Учебник . Для учащихся учреждений нач. проф. образования / О. Н. Терещенко. – 3-е изд., стер. - М: «Академия», 2012. – 192 с. Рекомендован «ФИРО».</p> <p>Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: Учебник.-М: «Академия», 2012 215с. Рецензия 126 от 14.05.2010 ФГУ «ФИРО».</p> <p>Коротких И.Ю. Основы коммерческой деятельности :Учебник.-М: «Академия»,2010 -198с. Мин. обр.науки РФ.</p> <p>Сухов В.Д. Основы менеджмента. :Учебник.-М: «Академия»,2008 -308с. Мин. обр.науки РФ</p> <p>Сухов В.Д. Основы менеджмента. Практикум :Учебник.-М: «Академия»,2009 -225с. Мин. обр.науки РФ</p> <p>Терещенко О.Н. Основы экономики: Рабочая тетрадь.-М: «Академия»,2010 -215с. Рецензия 45 от 12.03.2010 ФГУ «ФИРО»</p>	<p>3</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>15</p> <p>9</p> <p>5</p> <p>29</p> <p>10</p> <p>15</p>
---	--	--	--

6	<p><b>Правовые основы профессиональной деятельности</b></p>	<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник-М.: «Академия»,2017 – 360с. Рекомендовано ФГУ "ФИРО" <span style="float:right">3</span></p> <p>Петрова Г.В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности. учебник— М. : Академия, 2018.-364с. Рекомендовано ФГУ "ФИРО" <span style="float:right">3</span></p> <p>Буянова М.О. Трудовое право.: Учебник, М.: «Академия». – 2015.- 345 с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО». <span style="float:right">1</span></p> <p>Головина С. Ю. Трудовое право : Учебник, Бакалавриат. М.: « Академия».- 2013. – 435 с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО». <span style="float:right">1</span></p> <p>Терещенко О.Н. Основы экономики: Учебник.- М: «Академия», 2012.-159с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО». <span style="float:right">15</span></p> <p>Певцова Е.А. Право для профессий и спец. социально-экономического. профиля: Практикум. М.: « академия».-2016. – 325 с. ФГУ «ФИРО». <span style="float:right">4</span></p>	
	<p><b>Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний (адаптационная дисциплина)</b></p>	<p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Рыженков А. Я., Трудовое право России : учебник – М: Юрайт – Издат-2009 – 523с. <span style="float:right">2</span></p> <p>Череданова Л. Основы экономики и предпринимательства: учебник. - М: «Академия», 2012.-215с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО». <span style="float:right">9</span></p> <p>Певцова Е.А. Право для профессий и спец. социально-экономического. профиля: М.: « Академия».-2013. – 325 с. ФГУ «ФИРО». <span style="float:right">4</span></p> <p>Коротких В. Основы коммерческой деятельности : Учебник. -М: «Академия»,2010 Мин. обр.науки РФ. <span style="float:right">5</span></p> <p>Боголюбов Л. Право10класс: Учебник. .-М.: Просвещение,2011 Мин.обр. науки РФ <span style="float:right">25</span></p> <p>Боголюбов Л. Право11класс: Учебник. .-М.: Просвещение,2010 Мин.обр. науки РФ. <span style="float:right">25</span></p>	

7	<p><b>Информационные технологии в профессиональной деятельности</b></p>	<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Цветкова М.С. Информатика и ИКТ. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей: Учеб.пособие _М.: Академия, 2015. – 240с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>Михеева, Е.В.. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Е. В. Михеева .— М. : Академия, 2017.-416с. — Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» .</p> <p>Михеева, Е.В.. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : .— М. : Академия, 2017. 288с. — Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» .</p> <p>Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие .— М. : Академия, 2018. — 224с. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» .</p>	<p>8</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>
	<p><b>Адаптивные информационные и коммуникативные технологии (адаптационная дисциплина)</b></p>	<p>Гохберг Г.С. Информационные технологии: Учебник .-М.: Академия, 2017. — 240с. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» .</p> <p><b>ЭУМК : Информатика (2-е изд.)</b> // Информационная платформа Система электронного обучения « АКАДЕМИЯ-МЕДИА» [Электронный ресурс] . Москва: Академия., 2019 URL : <a href="https://elearning.academia-moscow.ru/shellserver?id=18592&amp;module_id=2357948#2357948">https://elearning.academia-moscow.ru/shellserver?id=18592&amp;module_id=2357948#2357948</a> Многопользовательская лицензия</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Астафьева Н.Е. Информатика и ИКТ. Практикум для профессий технического и социально-экономического профилей: Учеб.пособие._М.: Академия, 2014. -272с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>Михеева, Е. В. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования - М. : Академия, 2014 .— 352 с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>Михеева, Е. В. Практикум по информатике : Учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф.. образования . - М. : Академия, 2010 - 192с. рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. 10кл.: Учебник-М.: Академия, 2011. – 387с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. 11кл.: Учебник-М.: Академия, 2011. – 308с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p>	<p>3</p> <p>22</p> <p>10</p> <p>14</p> <p>14</p> <p>14</p> <p>13</p>

		Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Практикум.: Уч.пособие -: Академия, 2011. – 394с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».	
8	<b>Охрана труда</b>	<p><b>Основная литература:</b></p> <p>Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина.- М., «Академия». – 2017. – 320 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту: Учебное пособие/ Д. Ф. Фатыхов, А. Н. Белехов .— 4-е изд. стер. — М. : Академия. - 2003 .— 224 с. : ил. Мин. обр.науки РФ.</p> <p>Калинина, Валентина Михайловна. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании : Учебник / В. М. Калинина .— М. : Мастерство, 2001 .— 432 с. Мин. обр.РФ.</p> <p>Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред. проф. образования / В.М. Калинина.- М.: «Академия», 2010. – 320 с.ФГУ «ФИРО».</p> <p>Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.: Учебник для нач.. проф. образования /Ю. М. Бурашников А.С.Максимов. – 2академия», - 2004. – 252 с. Мин. обр. РФ.</p> <p>Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.: Учебник для нач..</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>13</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>29</b></p> <p><b>62</b></p>

		проф. образования /Ю. М. Бурашников А.С.Максимов. – Академия», - 2003. – 240 с. Мин. обр. РФ.	
<b>10</b>	<b>Товароведение продовольствен- ных товаров</b>	<p><b>Основная литература:</b></p> <p>Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. –208с.</p> <p>Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. –336с.</p> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>Гранаткина Н.Товароведение и организация торговли продовольственными товарами:Учебное пособие для нач. проф. образования / Н.В. Гранаткина. – 6-е изд., стер. – М.,- «Академия», 2012 . – 256 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Розничная торговля продовольственными товарами: Товароведение и технология: учебник. для нач. проф. образования / Т.С. Голубкина и др., 3 – е изд., стер. - М: «Академия»,2012. – 544 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник. для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 4 – е изд., стер. - М: «Академия»,2012. – 336 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Тимофеева В.А.Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. – Изд. 11 –е, доп. И перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. -479 с. Мин.обр. РФ.</p> <p>Муравина И.В. Основы товароведения: учебное пособие для нач. проф. образования. / И.В. Муравина. М., «Академия». 2007 – 224 с..Мин. обр. и науки.</p> <p>Справочник по товароведению продовольственных товаров В 2 т. Т.1 : учебное пособие для нач. проф. образования / Н.С. Никифорова и др. - М: «Академия», 2008. – 384 с. Мин.обр. науки РФ.</p> <p>Справочник по товароведению продовольственных товаров В 2 т. Т.2 : учебное пособие для нач. проф. образования / Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова,. - М: «Академия», 2008. – 336 с. Мин.обр. науки РФ.</p> <p>Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.С. Никифорова и др, 4 – е изд., испр. – М., «Академия», 2012. – 96 с.ФГУ «ФИРО».</p> <p>Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. учеб. пособие для нач. проф. образования /</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>14</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>27</p> <p>26</p> <p>30</p> <p>9</p> <p>46</p> <p>23</p>

		Н.С. Никифорова и др, 2 – е изд., испр. – М., «Академия», 2008. –128 с .ФГУ «ФИРО».	
<b>13</b>	<b>Кухни народов мира</b>	<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. –512с.</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда. – М.: Академия, 2007. – 400 с. Мин. обр.РФ.</p> <p>Усов В.В. Русская кухня: Блюда их овощей, грибов, молока и яиц, круп, муки. Выпечка. - М.: Академия, 2008.- 416. – с. Мин.обр.Р Ф.</p> <p>Похлёбкин В.В. Национальные кухни наших народов. – «Классики кулинарного искусства». – М., Центрполиграф, 2001. -639 с.</p> <p>Ковалёв Н.И. Русская кулинария. – 2- е изд., перераб. – Экономика. 1981. 224 с.</p> <p>Оригинальные рецепты со всего света.- М.: ЭКСМО, 2007.-512 с.</p> <p>Современная энциклопедия Аванта. Кулинарные традиции мира./Вед. Ред. Е Ананьева.- М.: Аванта+ 2003.-432 с</p>	<p><b>5</b></p> <p><b>5</b></p> <p><b>5</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p>
<b>14</b>	<b>Эффективное поведение выпускников ПОО на рынке труда</b>	<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина.- М,: «Академия», 2017. – 224 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Петрова Г.В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности. :учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Петрова Г .В., - «Академия», 2018.- 320 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>.Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум (5-е изд., испр.) Учебное пособие.- 2016 – 160 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Буянова М.О., Смирнов О.В. Трудовое право: учебник для бакалавров.- М., РГ-Пресс, - 2015.- 496 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Козлова Е.И., Кутафин О.Е. Конституционное право России : учебник / Е. И. Козлова, О. Е. Кутафин . 5-е изд., перераб.</p>	<p><b>1</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>4</b></p>

	<p>и доп.— М. : Проспект, 2015, 592 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>Баглай, М. В. Конституционное право Российской Федерации : Учебник / М. В. Баглай .— 10-е изд., изменен. и доп. — М. : НОРМА-ИНФРА-М, 2013 .— 784 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Головина, С.Ю. Трудовое право: учебник для бакалавров / С.Ю. Головина, Ю.А. Кучина.- М : «Юрайт», 2013. – 379 с. Серия: Бакалавр. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Певцова Е.А .Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля (5-е изд., испр.) Учебник .- 2013 – 424 с. Мин.обр.науки РФ.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>4</p>
15	<p><b>Основная литература:</b></p> <p>Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. –192с.</p> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>Потапова И. Калькуляция и учёт.: Рабочая тетрадь.- М: «Академия»,2011.- 260 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Потапова И. Калькуляция и учёт.: Рабочая тетрадь.- М: «Академия»,2010 .- 240 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Потапова И. Калькуляция и учёт.: Учеб. пособие для студ. учреждений сред проф. образования./ И. Потапова - М: «Академия»,2010.- 320 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Потапова И.Калькуляция и учёт.: Учеб. пособие для студ. учреждений сред проф. образования..- М: «Академия»,2012.- 280 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Перетятко Т.И. Основы калькуляции в общественном питании: Учебно – практическое пособие. 6 – е изд., ререраб. и доп. /Т.И. Перетятко. -М: Издательство-торговая корпорация «Дашков и К»,2007.- 232 с.</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>23</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>9</p>
17	<p><b>Основная литература:</b></p> <p>Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. –336с.</p>	<p>5</p>

		<p>Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. –208с.</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 432с.</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Васюкова, А. Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании : учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров .— 2-е изд., испр. и доп. — М. : Дашков и К, 2006. - 328 с.</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>1</p>
	<p><b>Технология продукции общественного питания</b></p>	<p><i>Основная литература:</i></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: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. – 176с.</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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. – 256с.</p> <p>Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента . учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П. Семичева. – 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. – 256с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.Ю.Бурчакова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. –240с.</p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. (Индустрия питания). М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>5</p> <p>5</p>

	Шильман. – 3-е изд., стер. – М.: «Академия», 2014.- 176 с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».	
	Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13- е изд., стер. – М., «Академия». 2017 – 400 с. ФГУ «ФИРО».	6
	Соколова Е..И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образованич / Е.И. Соколова. – М.. «Академия». 2017 . – 288 с ФГАУ «ФИРО».	3
	Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронныхизделий, яиц, творога, теста. Учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова и др.- М.: « Академия », 2017. – 176 с. ФГАУ «ФИРО».	5
	Качурина Т.А. Приготовление из рыбы. Учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина.-- М.: « Академия », 2017. – 160 с. ФГАУ «ФИРО».	3
	Качурина Т.А. Приготовление из рыбы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина.-- М.: « Академия », 2017. –96 с. ФГАУ «ФИРО».	3
	Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына и др .- М.: « Академия », 2017. –304 с. ФГАУ «ФИРО».	5
	Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб .пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская и др .- М.: « Академия », 2017. –128 с. ФГАУ «ФИРО».	5
	Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб .пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская и др .- М.: « Академия », 2017. –176 с. ФГАУ «ФИРО».	3
	Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: : учеб .пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. . - М.: « Академия », 2017. –128 с. ФГАУ «ФИРО».	3
	Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учеб .пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова.. - М.: « Академия », 2017. –128 с. ФГАУ «ФИРО».	5
	Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова.- М.: « Академия », 2017. –192 с. ФГАУ «ФИРО».	3
	Бурчакова И.Ю. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации	2

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова и др. – М., «Академия». 2017.- 384 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова и др. – М., «Академия». 2017.- 256 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – М., «Академия». 2017.- 336 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий Закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М., «Академия». 2017.- 240 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p><b>Долнительная литература:</b></p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 7- е изд., стер. – М., «Академия». 2012 – 400 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник. учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 11 – е изд., испр. -- М: «Академия»,2012. – 336 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 7-е изд.. стер. – « Академия», 2012. – 400 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Матюхина З. Товароведение пищевых продуктов. Учебник, М.: «академия».- 2012. – 304 с. Рекомендован ФГУ «ФИРО».</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий учебник для студ. учреждений сред.. проф. образования / Л.С.Кузнецова и др. 4– е изд.,стер. – М. ,»Академия2, 2012 – 480 с. Мин.обр. РФ.</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 5-е изд., испр. и доп.. – «Академия», 2011. – 400 с. Мин. обр.РФ.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>44</p> <p>14</p> <p>10</p> <p>3</p> <p>5</p>
<b>Основы финансовой</b>	<b>Основная литература:</b>	

	<b>грамотности</b>	<p>Брехова Ю.В. Финансовая грамотность: материалы для учащихся 10-11 кл.. общеобразоват. Орг./Ю.В. Брехова, А.П. Алмосов, Д.Ю. Завьялов- М.:ВАКО,2018.-344с.(Учимся разумному финансовому поведению)</p> <p>Брехова Ю.В. Финансовая грамотность: материалы для родителей 10-11 кл. общеобразоват. Орг./Ю.В. Брехова, А.П. Алмосов, Д.Ю. Завьялов- М.:ВАКО,2018.-104с. (Учимся разумному финансовому поведению)</p> <p>Брехова Ю.В. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь 10-11 кл общеобразоват. Орг./Ю.В. Брехова, А.П. Алмосов, Д.Ю. Завьялов- М.:ВАКО,2018.-96 с. (Учимся разумному финансовому поведению)</p> <p>Брехова Ю.В. Финансовая грамотность: методические рекомендации для учителя 10-11 кл. общеобразоват. Орг./Ю.В. Брехова, А.П. Алмосов, Д.Ю. Завьялов- М.:ВАКО,2018.-232с. (Учимся разумному финансовому поведению)</p> <p>Брехова Ю.В. Финансовая грамотность: учебная программа 10-11 кл. общеобразоват. Орг./Ю.В. Брехова, А.П. Алмосов, Д.Ю. Завьялов- М.:ВАКО,2018.-48с. (Учимся разумному финансовому поведению)</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p>	<p>105</p> <p>105</p> <p>105</p> <p>3</p> <p>3</p>
	<b>Экология в профессиональной деятельности</b>	<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Экология: Учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования/[ Я.В. Котелевская, И.В. Куко, П.М. Скворцов, Е.В. Титов];под ред. Е.В. Титова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. –208с.</p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / В.М. Консстантинов, Ю.Б. Челидзе 18-е изд., стер. – М.: « Академия, 2017. – 240 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / В.М. Консстантинов, Ю.Б. Челидзе 18-е изд., стер. – М.: « Академия, 2016. – 240 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования. – М.: « Академия, 2001. – 208 с.Мин. обр. науки.</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>9</p> <p>2</p>
	<b>Основы предпринимательства</b>	<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образовании / с.Б. Жабина и др., - «Академия». -2017. – 320 с.ФГАУ «ФИРО».</p>	<p>3</p>
	<b>Основы интеллектуально-</b>	<p>Шульц, Владимир Леопольдович. Безопасность предпринимательской деятельности в 2 ч. Часть 1 : Учебник / Шульц В.</p>	

<p><b>го труда (адаптационная дисциплина)</b></p>	<p>Л., Юрченко А. В., Рудченко А. Д. ; под ред. Шульца В.Л. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 288 .— (Высшее образование) .— Режим доступа: <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> .— Internet access .— ISBN 978-5-534-02331-2 : 699.00 .— &lt;URL:<a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/421363">https://www.biblio-online.ru/bcode/421363</a>&gt; .— &lt;URL:<a href="https://www.biblio-online.ru/book/cover/AADA8F76-CFA5-4373-A55E-8A9AA7EC6008">https://www.biblio-online.ru/book/cover/AADA8F76-CFA5-4373-A55E-8A9AA7EC6008</a>&gt;.</p> <p>Шульц, Владимир Леопольдович. Безопасность предпринимательской деятельности в 2 ч. Часть 2 : Учебник / Шульц В. Л., Юрченко А. В., Рудченко А. Д. ; под науч. ред. Шульца В.Л. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 237 .— (Высшее образование) .— Режим доступа: <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> .— Internet access .— ISBN 978-5-534-02333-6 : 599.00 .— &lt;URL:<a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/421364">https://www.biblio-online.ru/bcode/421364</a>&gt; .— &lt;URL:<a href="https://www.biblio-online.ru/book/cover/602B1971-7CC6-44EB-9C4D-8FDDAE504605">https://www.biblio-online.ru/book/cover/602B1971-7CC6-44EB-9C4D-8FDDAE504605</a>&gt;.</p> <p>Иванова, Раиса Михайловна. История российского предпринимательства : Учебное пособие / Иванова Р. М. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 303 .— (Университеты России) .— Режим доступа: <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> .— Internet access .— ISBN 978-5-534-08515-0 : 589.00 .— &lt;URL:<a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/425224">https://www.biblio-online.ru/bcode/425224</a>&gt; .— &lt;URL:<a href="https://www.biblio-online.ru/book/cover/803F7A6C-981C-4295-875D-55D608A09573">https://www.biblio-online.ru/book/cover/803F7A6C-981C-4295-875D-55D608A09573</a>&gt;.</p> <p>Савкина, Р. В. Организация предпринимательской деятельности [Текст] / Р. В. Савкина, Е. Г. Мальцева .— М. : КноРус, 2015 .— 211, [3] с. : ил. — Рекомендовано УМО по образованию в области финансов, учета и мировой экономики в качестве учебного пособия для студентов вузов .— Библиогр.: с. 210-211 .— ISBN 978-5-406-04079-9.</p> <p>Грибов, Владимир Дмитриевич. Экономика предприятия [Текст] : учебник+практикум / В. Д. Грибов, В. П. Грузинов .— 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Курс : Инфра-М, 2015 .— 448 с. : ил. — Допущено УМО по образованию в области менеджмента в качестве учебника .— Библиогр.: с. 398. — Словарь терминов и понятий: с. 383-397. — ISBN 978-5-905554-67-4 .— ISBN 978-5-16-006132</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Валигурский Д.И. Организация предпринимательской деятельности: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашкови К», 2005. – 740с.</p> <p>Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. Для учащихся нач проф.образования/Л.Н. Череданова. – 10-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательский центр « Академия», 2012.-224с.</p>	<p>5</p> <p>16</p> <p>1</p> <p>9</p>
<p><b>Психология в профессиональной деятельности</b></p>	<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Панфилова А.П. Психология общения: Учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования. /А.П.Панфилова. - М.: Издательский центр « Академия»,2020.-208с.</p>	<p>5</p>

	<p><b>Психология личности и профессиональное самоопределение (адаптационная дисциплина)</b></p>	<p>Шеламова Г. Психология общения. учебное пособие для начального проф.образования/Г.М.Шеламова.-4-е изд.,стереот.-М «Академия»,2018.-192с.ФГАУ «ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Психология.: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.В. Дубровина и др.). 12-е изд., стер.- М: «Академия»,2014. – 496 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Панфилова А.П. Психология общения (3-е изд.,стереот. )»Учебник..-М: «Академия»,2014, - 238 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Шеламова Г. Психология и этика профессиональной деятельности. Учебник.-М «Академия»,2009, - 198 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Шеламова Г. Этикет делового общения :Учебное пособие для начального проф. образования/Г.М.Шеламова.-4-е изд.,стереот.-М «Академия»,2007.-192с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Психология и этика делового общения : учебник для вузов / под ред. В. Н. Лавриненко .— 5-е изд., перераб. и доп. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2007 .— 415, [1] с. : ил.</p> <p>Самыгин П.С. Социальная психология / П.С. Самыгин, Е.П. Ларькова. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 345 с...Мин. обр. РФ.</p> <p>Немов Р.С. Алтунина И.Р. Социальная психология: Учебное пособие. – СПб.: Питер, 2008. – 432 с. Мин. обр. РФ.</p> <p>Красникова Е.А. Этика и психология профессиональной деятельности: Учебник. – М.: ИНФРА- М, 2007. – 208 с. Мин. обр. РФ.</p>	<p>2</p> <p>12</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>20</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>13</p> <p>1</p>
	<p><b>Основы бережливого производства</b></p>	<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Национальный стандарт Российской федерации: ГОСТ Р 56020-2014 Бережливое производство» Основные положения и словарь // Информационно-правовой портал «Гарант» – Режим доступа: <a href="http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 56020-2014 /all:1">http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 56020-2014 /all:1</a></p> <p>Национальный стандарт Российской федерации: ГОСТ Р 56407-2015. Бережливое производство. Основные методы и инструменты // Информационно-правовой портал «Гарант» – Режим доступа: <a href="http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 56407-2015/all:2">http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 56407-2015/all:2</a></p> <p>Национальный стандарт Российской федерации: ГОСТ Р 56906-2016. Бережливое производство. Организация рабочего пространства (5S) // Информационно-правовой портал «Гарант». – Режим доступа: <a href="http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 56906-2016/all:3">http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 56906-2016/all:3</a></p>	

		<p>Национальный стандарт Российской Федерации: ГОСТ Р 56907-2016. Бережливое производство. Визуализация // Информационно-правовой портал «Гарант». – Режим доступа: <a href="http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 56907-2016/all:4">http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 56907-2016/all:4</a>;</p> <p>Национальный стандарт Российской Федерации: ГОСТ Р 56908-2016. Бережливое производство. Стандартизация работы; Информационно-правовой портал «Гарант». – Режим доступа: <a href="http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 56908-2016/all:5">http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 56908-2016/all:5</a></p> <p>Национальный стандарт Российской Федерации: ГОСТ Р 57524-2017 Бережливое производство. Поток создания ценности // Информационно-правовой портал «Гарант». – Режим доступа: <a href="http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 57524-2017 /all:6">http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 57524-2017 /all:6</a>;</p> <p>Кайдзен TPS. – VERIMAG, LLC / Non-commercial organization «Japan Center «Kaizen» in Krasnodar Krai», 2015.</p> <p>Андреева, О.П. Учебное пособие по кайдзен для директоров школ, детских садов и центров компетенций Усть-Лабинского района. [Электронный ресурс] / О.П. Андреева, Е.А. Волошина, Л.В. Верменникова. — 1 компьютерный файл (pdf; 5552 KB) .— Краснодар : Изд-во АНО «Японский центр «Кайдзен», 2015 .— 76 с. : ил.</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p>	
	<p><b>Физиология питания</b></p>	<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч.Ч-1. / А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский и др. – 2-е изд., стер. – М., «Академия», 2018 г.-256 с. ТОП-50, ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч.Ч-2. /А.Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М., «Академия», 2018 г.-240 с. ТОП-50, ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: /Т.А. Лаушкина. – М., «Академия», 2017 г.-240 с. ТОП-50, ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: /З.П. Матюхина. 10-е изд., стер.. – М., «Академия», 2017 г.-256 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Мартинчик А.Н. Физиология питания. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: / А.Н. Мартинчик. – М., «Академия», 2013 г.-256 с. ФГУ «ФИРО».</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>5</b></p> <p><b>2</b></p>

		Лутошкина Г. Н. Гигиена и санитария . учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: /Г.Н. Лутошкина. – М., «Академия», 2012 г.-240 с. ФГУ « ФИРО».	5
	<b>Метрология и стандартизация</b>	<b>Основная литература:</b> Шишмарев В.Ю. Метрология, стандартизация, сертификация и техническое регулирование: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / В.Ю. Шишмарев. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.	5
		<b>Дополнительная литература:</b> Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для студ.учреждений высш. проф. образования/.Авдеев, Б.Я, Алексеев, В.В., Антонюк Е.М. и др.; под ред. В.В. Алексеева. -3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.-384с.	1
		Метрология, стандартизация и сертификация: Учебник/Ю.И. Борисов, А.С.Сигов, В.И.Нефедов и др; Под ред. Профессора А.С. Сигова. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М,2005.-336с – (Профессиональное образование)	2
		Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: Учебник для вузов. – 2-е изд. ,перераб. И доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2001.-711с.	1
		Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии, сертификации :Учебник. – 2-е изд, испр. и доп. – М.: Юрайт-М, 2001.-268с.	2
	<b>Оборудование на предприятиях общественного питания</b>	<b>Основная литература:</b> Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 432с.	5
		<b>Дополнительная литература:</b> Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач.проф.образовабния / М.И. Ботов и др. 4-е изд., стер. -М: «Академия».-2011. – 496 с. Мин.обр. РФ	4
		Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. :учебник для нач.проф.образования. / В.М. Хроменков. 2- е изд.. перераб и доп. - М : «Академия» .-2007. – 368 с. Мин. обр.РФ.	19
		Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для нач. проф. образования /	

		<p>В.П. Золин. 8-е изд., перераб. и доп. -М: «Академия»,2009. – 320 с. ФГУ « ФИРО».</p> <p>Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь.-М: «Академия»,2010 Рецензия 227от 05.05.2009 ФГУ "ФИРО»</p>	<p>15</p> <p>3</p>
	<p><b>Бизнес-планирование</b></p>	<p><b>Основная литература:</b></p> <p>Шульц, Владимир Леопольдович. Безопасность предпринимательской деятельности в 2 ч. Часть 1 : Учебник / Шульц В. Л., Юрченко А. В., Рудченко А. Д. ; под ред. Шульца В.Л. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 288 .— (Высшее образование) .— Режим доступа: <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> .— Internet access .— ISBN 978-5-534-02331-2 : 699.00 .— &lt;URL:<a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/421363">https://www.biblio-online.ru/bcode/421363</a>&gt; .— &lt;URL:<a href="https://www.biblio-online.ru/book/cover/AADA8F76-CFA5-4373-A55E-8A9AA7EC6008">https://www.biblio-online.ru/book/cover/AADA8F76-CFA5-4373-A55E-8A9AA7EC6008</a>&gt;.</p> <p>Шульц, Владимир Леопольдович. Безопасность предпринимательской деятельности в 2 ч. Часть 2 : Учебник / Шульц В. Л., Юрченко А. В., Рудченко А. Д. ; под науч. ред. Шульца В.Л. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 237 .— (Высшее образование) .— Режим доступа: <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> .— Internet access .— ISBN 978-5-534-02333-6 : 599.00 .— &lt;URL:<a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/421364">https://www.biblio-online.ru/bcode/421364</a>&gt; .— &lt;URL:<a href="https://www.biblio-online.ru/book/cover/602B1971-7CC6-44EB-9C4D-8FDDAE504605">https://www.biblio-online.ru/book/cover/602B1971-7CC6-44EB-9C4D-8FDDAE504605</a>&gt;.</p> <p>Иванова, Раиса Михайловна. История российского предпринимательства : Учебное пособие / Иванова Р. М. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 303 .— (Университеты России) .— Режим доступа: <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> .— Internet access .— ISBN 978-5-534-08515-0 : 589.00 .— &lt;URL:<a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/425224">https://www.biblio-online.ru/bcode/425224</a>&gt; .— &lt;URL:<a href="https://www.biblio-online.ru/book/cover/803F7A6C-981C-4295-875D-55D608A09573">https://www.biblio-online.ru/book/cover/803F7A6C-981C-4295-875D-55D608A09573</a>&gt;.</p> <p>Савкина, Р. В. Организация предпринимательской деятельности [Текст] / Р. В. Савкина, Е. Г. Мальцева .— М. : КноРус, 2015 .— 211, [3] с. : ил. — Рекомендовано УМО по образованию в области финансов, учета и мировой экономики в качестве учебного пособия для студентов вузов .— Библиогр.: с. 210-211 .— ISBN 978-5-406-04079-9.</p> <p>Грибов, Владимир Дмитриевич. Экономика предприятия [Текст] : учебник+практикум / В. Д. Грибов, В. П. Грузинов .— 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Курс : Инфра-М, 2015 .— 448 с. : ил. — Допущено УМО по образованию в области менеджмента в качестве учебника .— Библиогр.: с. 398. — Словарь терминов и понятий: с. 383-397. — ISBN 978-5-905554-67-4 .— ISBN 978-5-16-006132-0.</p> <p>Никитин, А.С. GR для малого и среднего бизнеса. Версия 2.0 : учебно-методическое пособие / Никитин А.С. ; Шатилов А.Б. ; Муляр С.Н. ; Вечернин Д.С. — Москва : Проспект, 2017 .— 144 с. — ISBN 978-5-392-23528-5 .— &lt;URL:<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392235285.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392235285.html</a>&gt;.</p>	<p>5</p> <p>16</p>

		<i>Дополнительная литература:</i>	
	<b>Экономика в общественном питании</b>	<i>Основная литература:</i> Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования /С.Б.Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – М.: Издательский центр «Академия»,2017. – 320с.  Лукашенко, М.А. Экономика: Учебник в двух частях. Часть первая / М.А. Лукашенко, Ю.Г. Ионова, П.А. и др. Михненко .— Москва : МФПУ «Синергия», 2017 .— 364 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-4257-0257-9 .— <a href="http://ibooks.ru/reading.php?short=1&amp;productid=353811">http://ibooks.ru/reading.php?short=1&amp;productid=353811</a>  Лукашенко, М.А. Экономика: Тетрадь-практикум в двух частях. Часть первая / М.А. Лукашенко, Ю.Г. Ионова, П.А. и др. Михненко .— Москва : МФПУ «Синергия», 2017 .— 118 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-4257-0257-3 .— <a href="http://ibooks.ru/reading.php?short=1&amp;productid=353810">http://ibooks.ru/reading.php?short=1&amp;productid=353810</a> .  Экономика : учебное пособие .— Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018 .— с. — <URL: <a href="http://www.studentlibrary.ru/book/06-COS-2422.html">http://www.studentlibrary.ru/book/06-COS-2422.html</a> >.	<b>3</b>
		<i>Дополнительная литература:</i> Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 320с.  Виноградова М.В. Организация, планирование деятельности предприятий сферы сервиса.: Учебное пособие.-М: Издательско-торговая корпорация, 2006 Рекомендовано учебно-методическим объединением учебных заведений РФ.  Пястолов С.М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности (9-е изд., перераб. и доп.) учебник.- М.: Академия,2011.	<b>4</b> <b>1</b> <b>6</b>
		<i>Основная литература:</i> Агеева, Ю.В. Собеседование в рекрутинге : коммуникативные стратегии и тактики : монография / Ю.В. Агеева .— Москва : Флинта, 2016 .— 256 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-9765-2542-9 .— <a href="http://ibooks.ru/reading.php?short=1&amp;productid=353438">http://ibooks.ru/reading.php?short=1&amp;productid=353438</a> .  Ларьков, Н.С. Документоведение: учебник : учебник / Ларьков Н.С. — Москва : Проспект, 2016 .— 416 с. — ISBN 978-	
		<b>Документационное обеспечение управления</b>	



<b>продукции</b>	<p>– М., «Академия». 2017 – 400 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова.- М.: « Академия », 2017. –192 с. ФГАУ «ФИРО».</p>	<b>2</b>
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов :учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 288с.</p> <p>Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. : учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр « Академия», 217.-160с.</p>	<b>5</b> <b>3</b>
Основные группы продовольственных товаров для приготовления полуфабрикатов	<p>Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр « Академия», 217.-160с.</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p>	<b>5</b>
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	<p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 7-е изд., стер. – « Академия2, 2012. – 400 с.Рекомендован ФГУ «ФИРО».</p> <p>Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. З. Шильман. – 3-е изд., стер. – М.: «Академия», 2014.- 176 с. ФГУ «ФИРО».</p>	<b>3</b> <b>3</b> <b>44</b>
Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник.- М: «Академия»,2012. – 235 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Матюхина З. Товароведение пищевых продуктов, учебник. М.:»Академия». – 2012. – 230 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. - - 235</p>	<b>6</b> <b>14</b> <b>10</b>

	<p>Организация производства на предприятиях общественного питания</p>	<p>с. Мин обр.науки РФ</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. – 320 с. Мин. обр.науки РФ</p> <p>Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь. Учебное пособие для гач. Проф. образования. / Т.А. Сопачёва и др. - -М: «Академия, ,2010. – 112 с.. ФГУ "ФИРО»</p> <p>Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производстваучебник для нач. проф. образования / В.М. Хроменков. - 22 – е изд, перераб. и доп. . -М: «Академия»,2007. – 368 с. Мин обр.науки РФ.</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 4-е изд., стер. .-М: «Академия»,2009. – 416 с..Мин обр. РФ.</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 5-е изд., испр. и доп.. – «Академия», 2011. – 400 с. Мин. обр.РФ.</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. –4-е изд.,стер.. – «Академия», 2012. – 480 с. Мин. обр.РФ.</p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. (Индустрия питания). М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО»</p>	<p>4</p> <p>19</p> <p>3</p> <p>15</p> <p>9</p> <p>5</p> <p>3</p>
2	<p><b>ПМ.02</b> <b>Организация процесса приготовления, и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b></p>	<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13- е изд., стер. – М., «Академия». 2017 – 400 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>	<p>6</p> <p>5</p>

<p>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.В. Синицина, Е.И. Соколова. – М: Издательский центр « Академия» ,2017. – 304с.</p> <p>потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова и др. – М., «Академия». 2017.- 256 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий Закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М., «Академия». 2017.- 240 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Издательский центр « Академия» ,2017. – 176с.</p> <p>Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов : практикум: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Издательский центр « Академия» ,2017. – 176с.</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. (Индустрия питания). М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО».Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 7-е изд.. стер. – « Академия 2, 2012. – 400 с.Рекомендован ФГУ «ФИРО».</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>
<p>Организация производства на предприятиях общественного питания</p>	<p>Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. З. Шильман. – 3-е изд., стер. – М.: «Академия», 2014.- 176 с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник.- М: «Академия»,2012. - ФГУ «ФИРО»</p>	<p>44</p> <p>6</p> <p>14</p>
<p>Разработка и приготовление сложных холодных блюд и соусов</p>	<p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 4-е изд., стер. .-М: «Академия»,2009. – 416 с..Мин обр. РФ.</p> <p>Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин обр.науки РФ</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин. обр.науки РФ</p>	<p>9</p> <p>4</p> <p>19</p>

		Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства учебник для нач. проф. образования / В.М. Хроменков. - 22 – е изд, перераб. и доп. . -М: «Академия»,2007. – 368 с. Мин обр.науки РФ.	15
		Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь. Учебное пособие для гач. Проф. образования. / Т.А. Сопачёва и др. - -М: «Академия, ,2010. – 112 с.. ФГУ "ФИРО»	3
		Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 5-е изд., испр. и доп.. – «Академия», 2011. – 400 с. Мин. обр.РФ.	5
		Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. –4-е изд.,стер.. – «Академия», 2012. – 480 с. Мин. обр.РФ.	3
3	<b>ПМ. 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<i>Основная литература</i> 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: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. – 176с.	1
	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. – 256с. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13- е изд., стер. – М., «Академия». 2017 – 400 с. ФГУ «ФИРО».	1 6
	Продукты для приготовления горячей кулинарной продукции	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова и др. – М., «Академия». 2017.- 256 с. ФГАУ «ФИРО». Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н. И.	2 3

<p>Организация производства на предприятиях общественного питания</p>	<p>Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Издательский центр « Академия» ,2017. – 176с.</p> <p>Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов : практикум: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Издательский центр « Академия» ,2017. – 176с.</p> <p>Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. : учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр « Академия», 217.-160с.</p>	<p>3</p> <p>3</p>
<p>Приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр « Академия», 217.-160с</p> <p>Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова. – М.: Издательский центр « Академия», 217.-128с</p> <p>Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова. – М.: Издательский центр « Академия», 217.-128с</p> <p>Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М., «Академия». 2017.- 176 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 7-е изд.. стер. – « Академия2, 2012. – 400 с.Рекомендован ФГУ «ФИРО».</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник.- М: «Академия»,2012. – 320 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 5-е изд., испр. И доп. – «Академия», 2011. – 400 с. Мин. обр. РФ.</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 4-е изд., стер. .-М: «Академия»,2009. – 416 с..Мин обр. РФ.</p> <p>Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>44</p> <p>14</p> <p>5</p> <p>9</p>

	обр.науки РФ		4
	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин. обр.науки РФ		19
	Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства учебник для нач. проф. образования / В.М. Хромеев. - 22 – е изд, перераб. и доп. . -М: «Академия»,2007. – 368 с. Мин обр.науки РФ.		15
	Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь. Учебное пособие для гач. Проф. образования. / Т.А. Сопачёва и др. - -М: «Академия, ,2010. – 112 с.. ФГУ "ФИРО»		3
	Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 4-е изд., стер.. – «Академия», 2012. – 480 с. Мин. обр.РФ.		3
<b>ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<i>Основная литература:</i>		
	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.Ю.Бурчакова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. –240с.		1
	Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13- е изд., стер. – М., «Академия». 2017 – 400 с. ФГУ «ФИРО».		6
	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова и др. – М., «Академия». 2017.- 384 с. ФГАУ «ФИРО».		2
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – М., «Академия». 2017.- 336 с. ФГАУ «ФИРО».		3
Продовольственные товары для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М., «Академия». 2017.- 176 с. ФГАУ «ФИРО».		3

Производственный инвентарь и технологическое оборудование	<p><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО».</p>	5
Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	<p>Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 7-е изд.. стер. – « Академия2, 2012. – 400 с.Рекомендован ФГУ «ФИРО».</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник.- М: «Академия»,2012. – 320 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 5-е изд., испр. И доп. – «Академия», 2011. – 400 с. Мин. обр. РФ.</p>	44 14 5
Организация производства на предприятиях общественного питания	<p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 4-е изд., стер. .-М: «Академия»,2009. – 416 с..Мин обр. РФ.</p> <p>Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин обр.науки РФ</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин. обр.науки РФ</p> <p>Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производстваучебник для нач. проф. образования / В.М. Хроменков.- 22 – е изд, перераб. и доп. . -М: «Академия»,2007. – 368 с. Мин обр.науки РФ.</p> <p>Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь. Учебное пособие для гач. Проф. образования. / Т.А. Сопачёва и др. - -М: «Академия, ,2010. – 112 с.. ФГУ "ФИРО»</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 4-е изд., стер.. – «Академия», 2012. – 480 с. Мин. обр.РФ.</p>	9 4 19 15 3 3
<b>ПМ.05</b> <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и</b>	<p><b>Основная литература:</b></p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13- е изд., стер. – М., «Академия». 2017 – 400 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>	6 5

	<b>горячих десертов</b>	напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына и др. - М.: « Академия », 2017. –304 с. ФГАУ «ФИРО».	
	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО». 5</p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 7-е изд.. стер. – « Академия2, 2012. – 400 с.Рекомендован ФГУ «ФИРО». 44</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник.- М: «Академия»,2012. – 320 с. ФГУ «ФИРО» 14</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 5-е изд., испр. И доп. – «Академия», 2011. – 400 с. Мин. обр.РФ. 9</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 4-е изд., стер. .-М: «Академия»,2009. – 416 с..Мин обр. РФ. 4</p> <p>Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин обр.науки РФ 19</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 8-е изд., перраб и доп. - М: «Академия». 2011 – 320 с. ФИРО. 15</p> <p>Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производстваучебник для нач. проф. образования / В.М. Хроменков.- 22 – е изд, перераб. и доп. . -М: «Академия»,2007. – 368 с. Мин обр.науки РФ. 3</p> <p>Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь. Учебное пособие для нач.. проф. образования. / Т.А. Сопачёва и др. - -М: «Академия, ,2010. – 112 с.. ФГУ "ФИРО 3</p>	
	<b>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</b>	<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 5</p>	

	<p>Управление структурным подразделением организации</p>	<p>432с.</p> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО». <b>5</b></p> <p>Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 4-е изд., стер.. – «Академия», 2012. – 480 с. Мин. обр.РФ. <b>5</b></p> <p>Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина и др. М., «Академия», - 2014. -320 с.ФГАУ «ФИРО». <b>4</b></p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 4-е изд., стер. .-М: «Академия»,2009. – 416 с..Мин обр. РФ. <b>9</b></p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 2-е изд., стер. .-М: «Академия»,2004. – 416 с..Мин обр. РФ. <b>9</b></p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 2-е изд., стер. .-М: «Академия»,2002. – 416 с..Мин обр. РФ. <b>39</b></p> <p>Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для колледжей, профессиональных училищ, лицеев / Л.А. Радченко. Изд, 4-е перераб и допю – Рлстлв н/Д: Феникс, 2007. -381 с.Мин. обр.РФ. <b>1</b></p> <p>Васюкова, А. Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании : учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров .— 2-е изд., испр. и доп. — М. : Дашков и К, 2007 .— 328 с. Мин. обр. РФ. <b>1</b></p> <p>Виноградова М.В. Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: Учебное пособие.- М,6 « Дашков и К», 2006.- 464 с.Рекомендовано УМО в качестве учебного пособия для студентов обучающихся по специальности « Сервис». <b>1</b></p>	
	<p><b>ПМ.07</b> <b>Выполнение работ по одной</b></p>	<p><b>Основная литература:</b></p> <p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих</p>	

	<b>или несколькими профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<p>блюдо, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. – 176с.</p>	<b>1</b>
	Выполнение работ по профессии рабочего "Повар"	<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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. – 256с.</p>	<b>1</b>
	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление	<p>Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента . учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П. Семичева. – 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. – 256с.</p>	<b>1</b>
	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции	<p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.Ю.Бурчакова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. –240с.</p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13- е изд., стер. – М., «Академия». 2017 – 400 с. ФГУ «ФИРО».</p>	<b>1</b> <b>6</b>
	Организация производства на предприятиях ОП	<p>Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына и др. - М.: « Академия », 2017. –304 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – М., «Академия». 2017.- 336 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М., «Академия». 2017.- 176 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. (Индустрия питания). М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО».</p>	<b>5</b> <b>3</b> <b>3</b> <b>5</b>