

Список учебной литературы для студентов специальности 19.01.17 Повар, кондитер

Дисциплина или МДК	Учебник	Форма доступа
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	22.1 Экономика: учебное пособие/ В.Г. Слагода-4-е изд., перераб. и допол. –М., ИНФРА-М, 2017. (ср. проф. образование). (электронное издание)	Znanium.com
	22.2 Соколова С.В. Основы экономики, учебник для сред.проф. образования/ Г.Г.– М.:Издательский центр Академия,2015	Академия
	22.3 Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2014.	Академия
	22.4 Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум:учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2014.	Академия
	22.5 Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2014/2016. (электронное издание)	Znanium.com
	22.6 Тыщенко А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А.И. Тыщенко. — 4-е изд. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). (электронное издание)	Znanium.com
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	27.1 Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л.Побежимова. – 6-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.	Академия
	27.2 Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. среднего профессионального образования / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. — 368 с. (электронное издание)	Znanium.com
	27.3 Основы военной службы: Учебник / В.Ю. Микрюков. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 384 с. (электронное издание)	Znanium.com
	27.4 Лычев В.Г. Первичная доврачебная медицинская помощь: учебное пособие/ В.Г. Лычев, В.К Карманов. – М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015, 288 с.: 70x100 1/16.-(Профессиональное образование). (электронное издание)	Znanium.com
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	24.1 Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 (электронное издание)	Znanium.com
	24.2 Кашенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб.пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017 (электронное издание)	Znanium.com

	24.3 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для сред.проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.:Издательский центр Академия, 2016-240 с.	Академия	
	24.4 Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. А. Анфимова -11-е изд., стер,- М. : Издательский центр «Академия», 2016-400с.		Znanium.com
	24.5 Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М. Академия, 2016год		
	24.6 Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К ^о ”, 2013. - 212 с. (электронное издание)		Академия
МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	25.1 Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 (электронное издание)	Академия	
	25.2 Кашенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб.пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017 (электронное издание)		Академия
	25.3 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для сред.проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.:Издательский центр Академия, 2016-240 с.		
	25.4 Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. А. Анфимова - 11-е изд., стер,- М. : Издательский центр «Академия», 2016-400с.	Академия	
	25.5 Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М. Академия, 2016год		Znanium.com
	25.6 Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К ^о ”, 2013. - 212 с.		
МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов	26.1 Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 (электронное издание)	Академия	
	26.2 Кашенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб.пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017(электронное издание)		Академия
	26.3 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для сред.проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.:Издательский центр Академия, 2016-240 с.	Академия	
	26.4 Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. А. Анфимова - 11-е изд., стер,- М. : Издательский центр «Академия», 2016-400с.		Академия
	26.5 Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М. Академия, 2016год		

	26.6 Васюкова А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К ^о ”, 2013. - 212 с. (электронное издание)	Znanium.com
МДК 04.01Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	27.1 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы Практикум: учеб. Пособие для сред.проф. образования/ Т.А. Качурина. М.: Издательский центр «Академия»; 2014 – 96 с.	Академия
	27.2.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. Учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия»; 2013 – 160 с.	
	27.3 Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 (электронное издание)	Znanium.com
	27.4 Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб.пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017 (электронное издание)	Академия
	27.5 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для сред.проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.:Издательский центр Академия, 2016-240 с.	
	27.6 Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. А. Анфимова - 11-е изд., стер,- М. : Издательский центр «Академия», 2016-400с.	
	27.7 Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий М. Академия, 2016год	
	27.8 Васюкова А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К ^о ”, 2013. - 212 с. (электронное издание)	Znanium.com
МДК 05.01Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и до- машней птицы	28.1 Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 (электронное издание)	Академия
	28.2 Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб.пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017 (электронное издание)	
	28.3 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для сред.проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.:Издательский центр Академия, 2016-240 с.	Академия
	28.4 Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. А. Анфимова - 11-е изд., стер,- М. : Издательский центр «Академия», 2016-400с.	
	28.5 Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий М. Академия, 2016год	
	29.6 Васюкова А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. -	Znanium.com

	М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К ^о ”, 2013. - 212 с. (электронное издание)	
МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	29.1 Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 (электронное издание)	Znanium.com
	29.2 Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб.пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017 (электронное издание)	
	29.3 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для сред.проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.:Издательский центр Академия, 2016-240 с.	Академия
	29.4 Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. А. Анфимова - 11-е изд., стер,- М. : Издательский центр «Академия», 2016-400с.	
	29.5 Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М. Академия, 2016год	
	29.6 Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К ^о ”, 2013. - 212 с. (электронное издание)	Znanium.com
МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	30.1 Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 (электронное издание)	
	30.2 Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб.пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017 (электронное издание)	
	30.3 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для сред.проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.:Издательский центр Академия, 2016-240 с.	Академия
	30.4 Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. А. Анфимова - 11-е изд., стер,- М. : Издательский центр «Академия», 2016-400с.	
	30.5 Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М. Академия, 2016год	
	30.6 Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К ^о ”, 2013. - 212 с. (электронное издание)	Znanium.com
МДК 08.01 Технология пригото-	31.1 Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2016. – 336с.	Академия

ния хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	31.2 Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ) (Переплёт) ISBN 978-5-98281-114-1. (электронное издание)	Znanium.com
	31.3 Мармузова Л. В. Технология хлебопекарного производства: сырьё и материалы М. Акад. 2013, 288 с	Академия
	31.4 Ермилова С. В. Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий М. Акад. 2016	
	31.5 Рензяева Т. В. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность / Рензяева Т.В., Резниченко И.Ю., Савенкова Т.В. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017 -240 с. (электронное издание)	Znanium.com

Периодические издания доступные в библиотеке e-library

Издание	Анонс содержания и вывод о его соответствии аккредитуемой ОПОП
Журнал «Индустрия питания»*	В журнале освещаются следующие рубрики: -- Научные основы товароведения и пищевых технологий• – Технологии продовольственных продуктов• – Обеспечение качества и безопасности• – Химия пищи и гигиена питания• Процессы и аппараты пищевых производств• – Правовые и экономические аспекты пищевой индустрии• – Исследование рынка продовольственных товаров
Журнал «Питание»*	Журнал освещает актуальные темы и современные достижения в области здорового питания, а также такие отрасли медицинской науки, как общественное здоровье и здравоохранение, генетика, онкология, педиатрия, иммунология
Журнал «Пищевая промышленность: наука и технологии»*	В журнале публикуются результаты научных исследований по разработке новых технологий производства, оборудования и методов контроля качества продуктов питания.