

Список учебников
ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер (1 год 10 месяцев)
апрель 2021 г.

№	Наименование дисциплин	Наименование учебников и учебных пособий, автор
1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Лаушкина.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.
2	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
3	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
4	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В. Румынина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
5	ОП.05 Основы калькуляции и учета	Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.И. Потапова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
6	ОП.06 Охрана труда	Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Калинина. -2-е изд., стер.- М.:Издательский центр «Академия», 2018.
7	ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности	Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
8	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Косолапов Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л. Побежимова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.
9	ОП.09 Физическая культура	Н.В.Решетников, Ю.Л.Кислицын, Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.
10	ОП.10в Эффективное поведение на рынке труда	Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2017.
11	ОП.11в Основы предпринимательской деятельности	Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства- 18-е изд., учебник, 2018.

12	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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. 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.
13	МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
14	МДК.01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
15	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления 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. -2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.
16	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
17	МДК.02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок	
18	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента	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. -2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.
19	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к	

	реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
20	МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
21	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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, Е.А. Соколова.- Издательский центр «Академия», 2017.
22	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
23	МДК.04.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
24	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.
25	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю.

	изделий	Бурчакова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
26	МДК.05.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	