

**Список учебников  
ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер (3 г 10м)  
апрель 2021 г.**

№	Наименование дисциплин	Наименование учебников и учебных пособий
1.	ОУД. 01 Русский язык	Е.С. Антонова, Русский язык: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. - М., .: Издательский центр «Академия», 2017.
2.	ОУД.02 Литература	Г.А. Обернихина, Литература учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч.: - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
3.	ОУД.03 Иностранный язык	А.П. Голубев, Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
4.	ОУД.04 Математика	М.И. Башмаков, Математика: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
5.	ОУД.05 История	Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: издательский центр «Академия», 2018.
6.	ОУД.06 Физическая культура	Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., Издательский центр «Академия», 2017.
7.	ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	Н.В. Косолапов, Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. - М., Издательский центр «Академия», 2018.
8.	ОУД.10в Физика	П.И. Самойленко, Физика для профессий и спец. социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник для образоват. Учреждений нач. и сред. проф. образования. - М., Издательский центр «Академия», 2018.
9.	ОУД.09 Астрономия	Алексеева Е.В. Астрономия, учебник, издательский центр «Академия», 2018.
10.	ОУД.12 Обществознание (включая экономику и право)	А.Г. Важенин, Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник для сред. проф. образования. - М., Издательский центр «Академия», 2014.
11.	ОУД.14 География	Баранчиков Е.В., География для профессий и специальностей социально-эконом. профиля: учебник для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования.-М., Издательский центр «Академия», 2018.
12.	ОУД.15 Экология	Экология: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/под ред. Е.В. Титова.-5-е изд., стер.- М.:Издательский центр «Академия», 2017.

13.	ОУД. 08 Информатика	Цветкова М.С. Информатика: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
14.	ОУД.11 Химия	О.С. Габриелян, Химия: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. – М., Издательский центр «Академия», 2014.
15.	ОУД.13 Биология	В.Н. Константинов, Биология: для студентов учреждений сред. проф. образования. - М., Издательский центр «Академия», 2018.
16.	ОУД.18в Учебно-исследовательское проектирование	Е.В. Бережнова, Основы учебно-исследовательской деятельности: пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., Издательский центр «Академия», 2017.
17.	ОУД.19в Рисование и лепка	И.Н. Иванова, Рисование и лепка: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М., Издательский центр «Академия», 2014.
18.	ОУД.20в Основы предпринимательской деятельности	Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
19.	ОУД.21в Психология общения	Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
20.	ОУД.22в 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.
21.	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», 2018.
22.	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.
23.	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.
24.	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.
25.	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.

26.	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.
27.	ОП.07 Иностранный 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.
28.	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.
29.	ОП.09 Физическая культура	Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., Издательский центр «Академия», 2017.
30.	ОП.10в Организация обслуживания в ресторане	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования/В.В. Усов.- 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.  Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
31.	ПМ.01 Приготовление, оформление 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.
32.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
33.	МДК.01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	

	разнообразного ассортимента	
34.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
35.	МДК.02.01 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
36.	МДК.02.02 Организация процессов приготовления и подготовки горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
37.	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.
38.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления и оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
39.	МДК.03.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
40.	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. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

	ассортимента	
41.	МДК.04.01 Организация процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
42.	МДК.04.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
43.	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.
44.	МДК.05.01 Организация процессов приготовления и подготовки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
45.	МДК.05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	