

Обеспеченность библиотечного фонда ГБПОУ ИО БТТТ
по ПП 16675 Повар
июнь 2020г.

№	Наименование дисциплин	Наименование учебников и учебных пособий
1.	АУД.01 Основы интеллектуального труда	
2.	АУД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	
3.	АУД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение	Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
4.	АУД.04 Коммуникативный практикум	
5.	АУД.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
6.	ОУД.01 Основы безопасности жизнедеятельности	Н.В. Косолапов, Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. - М., Издательский центр «Академия», 2018.
7.	ОУД.02 Физическая культура	Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., Издательский центр «Академия», 2017.
8.	ОП.01 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.
9.	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.
10.	ОП.03 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.
11.	ОП.04 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.
12.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.
13.	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и	Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и

	грибов	грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2018.
14.	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.
15.	МДК.02 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. -2-еизд., стер. – М.:Издательский центр «Академия»,2018.
16.	ПМ Приготовление супов и соусов	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.
17.	МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов	Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2018.
18.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.
19.	МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2018.
20.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.
21.	МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2018.
22.	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.
23.	МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Л.З. Шильман, Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ.сред.проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
24.	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	
25.	МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	
Итого		15 наименований