

Перечень учебной литературы, используемой в учебном процессе

ПОВАР, КОНДИТЕР (19.01.17)

1. Гольцова Н.Г. Русский язык и литература. Русский язык. 10-11кл. В 2 ч. Ч.1 (базовый уровень). - М.: Русское слово, 2016
2. Гольцова Н.Г. Русский язык и литература. Русский язык. 10-11кл. В 2 ч. Ч.2 (базовый уровень). - М.: Русское слово, 2016
3. Зинин С.А., Сахаров В.И.: Литература XIX века. Хрестоматия. 10 кл. Ч.1.- М.: Русское слово, 2013
4. Зинин С.А., Сахаров В.И.: Литература XIX века. Хрестоматия. 10 кл. Ч.2.- М.: Русское слово, 2013
5. Чалмаев В.А., Зинин С.А.: Литература XX века. Хрестоматия. 11 кл. Ч.1.- М.: Русское слово, 2013
6. Чалмаев В.А., Зинин С.А.: Литература XX века. Хрестоматия. 11 кл. Ч.2.- М.: Русское слово, 2013
7. Зинин С.А., Сахаров В.И. Русский язык и литература. Литература. В 2 ч. Ч.1 (базовый уровень).10 кл.-М.: Русское слово, 2015
8. Русский язык и литература. Литература. В 2 ч. Ч.2 (базовый уровень).10 кл.-М.: Русское слово, 2016
9. Зинин С.А., Чалмаев В.А. Русский язык и литература. Литература. В 2 ч. Ч.1 (базовый уровень). 11 кл.-М.:Русское слово, 2016
10. Зинин С.А., Чалмаев В.А. Русский язык и литература. Литература. В 2 ч. Ч.2 (базовый уровень). 11 кл.-М.:Русское слово, 2016
11. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История – М.: Академия, 2017
12. Афанасьева О.В., Дули Д., Михеева И.В., Оби Б., Эванс В. Английский в фокусе ("Spotlight") для 10-11 классов общеобразовательных учреждений авторы. – М.: Просвещение, 2017
13. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей технического профиля: М.: Академия. – 2017.
14. Каменский А.А., Криксунов Е.А. Пасечник В.В. Биология. 10-11 кл. – М.: Дрофа Вентана, 2016
15. Максаковский В.П. География (базовый уровень).10-11. – М.: Просвещение, 2017
16. Чернова Н.М., Галушин В.М., Константинов В.М. Экология (базовый уровень) 10-11. – М.: ДРОФА, 2017
17. Бишаева А.А. Физическая культура. – М.: Академия, 2017
18. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. /Под ред. Смирнова А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень). – М.: Просвещение, 2016
19. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. – М.: Академия, 2017
20. Алимов Ш.А., Колягин Ю.М., Ткачёва М.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 кл. – М.: Просвещение, 2017
21. Атанасян Л.С., Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. – М.: Просвещение, 2017
22. Цветкова М.С., Хлобыстова И. Ю. Информатика. – М.: Академия, 2017

23. Касьянов В.А. Физика. Базовый уровень 10 кл. – М.: Дрофа, 2016
24. Касьянов В.А. Физика. Базовый уровень 11 кл. – М.: Дрофа, 2016
25. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2016
26. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для НПО; учеб. Пособие для СПО.- М.: Академия, 2015
27. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Академия, 2015
28. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие. - М.: Инфра-М, 2016
29. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. – М.: Академия, 2017
30. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности. – М.: Академия, 2015
31. Самулевич И. Калькуляция и учет, в общественном питании – М.: Издательские решения, 2015
32. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. – М.: Академия, 2016
33. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие. – Ростов-на Дону: Феникс, 2013
34. Радченко А.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – Ростов-на Дону: Феникс, 2016
35. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Академия, 2016
36. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов. – М.: Академия, 2016
37. Шитякова Т. Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. – М.: Академия, 2016
38. Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов. – М.: Академия, 2017
39. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. – М.: Академия, 2015
40. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Академия, 2015
41. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. – М.: Академия, 2017
42. Бугейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2014
43. Сеницына А. В., Соколова Е. И. Приготовление сладких блюд и напитков. – М.: Академия, 2016
44. Ермилова С. В., Соколова Е. И. Торты, пирожные и десерты. - М.: Академия, 2016
45. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Славянский Дом Книги, 2017