**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Калужской области**

**«Тарусский многопрофильный техникум»**

**Перечень учебников, используемых для реализации программ**

**по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **учебные предметы** | Печатная литература | Сайты |
| ОУП.01 Русский язык (базовый уровень) | Антонова Е.С. Русский язык и культура речи (20-е издание) учебник, Издательский центр «Академия», 2020г.<http://pl136ufa.narod.ru/dokum2/ryc.az.pdf><https://nashol.me/20190525109629/russkii-yazik-sintaksis-punktuaciya-uchebnik-i-praktikum-dlya-spo-lobacheva-n-a-2019.html> | - Русский на 5: Интерактивный информационно-обучающий сайт для детей и взрослых. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://russkiy-na-5.ru/>- Русский язык: Культура письменной речи [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://gramma.ru/> , свободный |
| ОУП.02 Литература (базовый уровень) | <https://s.11klasov.ru/8082-literatura-uchebnik-v-2-ch-nispo-obernihina-ga.html><https://s.11klasov.ru/8081-literatura-praktikum-pod-redakciej-obernihinoj-ga.html>Литература в 2 частях , под ред. Г.А. Обернихиной, М. Академия, 2019 | Literaturus.ru : Мир русской литературы [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.literaturus.ru/>- Литература для школьников [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://hallenna.narod.ru/>- Школьная литература: произведения школьной программы [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/school/>- Библиотека электронных книг: Школьная литература [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <https://andronum.com/shkolnaya-literatura/>- Электронная библиотека классической литературы |
| ОУП.03 Иностранный язык (базовый уровень) | Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания English for Cooking and Catering (15-е изд.), Издательский центр «Академия», 2020г<https://bmu.vrn.muzkult.ru/media/2019/04/24/1259077996/angljskij_uchebnik.pdf><https://s.11klasov.ru/12889-planet-of-english-uchebnik-anglijskogo-jazyka-bezkorovajnaja-gt-i-dr.html>  | - Библиофонд. Электронная библиотека студента. Иностранный язык. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.bibliofond.ru>, свободный<http://www.edu.ru/>- Библиофонд. Электронная библиотека студента. Иностранный язык. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.bibliofond.ru> |
| ОУП.04 Математика: (углубленный уровень) | Башмаков М.И. Математика (7-е изд.) учебник, Издательский центр «Академия», 2019г.Математика. ТестыКучер, Т. П. Математика. Тесты : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Кучер. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 541 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10555-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452010> - Луканкин А.Г. Математика [Электронный ресурс.]: учебник для студ. СПО - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2014. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970430941.html> | <http://www.edu.ru/> Российское образование: Электронная библиотека студента. Математика. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.bibliofond.ru> , свободный- Академик. Словари и энциклопедии. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: https://dic.academic.ru/ , свободный- Matematem. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://matematem.ru/> , свободный |
| ОУП.05 История (базовый уровень) | Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО), Издательский центр «Академия» ,2020Г.История РоссииКасьянов, В. В. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Касьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 255 с. — ( - Артёмов В.В. История [Электронный ресурс]: учебник для студентов СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2014. Режим доступа: <http://pu34.edusite.ru/DswMedia/3artemovistoriya.pdf>Всеобщая история в 2 ч. Часть 2. История Нового и Новейшего времениВсеобщая история в 2 ч. Часть 2. История Нового и Новейшего времени : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Г. Н. Питулько. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 296 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11919-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456096> | - Артёмов В.В. История [Электронный ресурс]: учебник для студентов СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2014. Режим доступа: <http://pu34.edusite.ru/DswMedia/3artemovistoriya.pdf>Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09549-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455910> |
|  | Бишаева А.А. Физическая культура , Издательский центр «Академия», 2019г- Спортивная электронная библиотека. Спортивное чтиво. [Электронный ресурс]: [сайт]. Электрон. дан. – Режим доступа: <http://sportfiction.ru/magazine/fizicheskaya-kultura-vospitanie-obrazovanie-trenirovka> | ЗАО «Инфоспорт». [Электронный ресурс]: [сайт]. Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.infosport.ru>  |
| ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень) | Косопалова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности (6-е изд.), 2019г, Издательский центр «Академия» | Образовательный портал ОБЖ.ру. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.obzh.ru/>- Безопасность жизнедеятельности: Научно-практический, учебно-методический журнал [Электронный ресурс]: [сайт]. Режим доступа: <http://novtex.ru/bjd/>, свободный |
| ОУП.08 Астрономия (базовый уровень) | <https://studentam.net/content/category/1/99/109/>В.М. Чарутин. Астрономия 10—11класс, <https://s.11klasov.ru/13819-astronomija-alekseeva-ev-i-dr-pod-red-feschenko-ts.html>[https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/Астрономия/index.html](https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/%D0%90%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%8F/index.html) | <https://studentam.net/content/category/1/99/109/> |
| **По выбору из обязательных предметных областей** |  |  |
| ОУП.09 Информатика (базовый уровень) | Угринович Н.Д. Информатика и информационные технологии 10-11класс, М. БИНОМ, 2019г. [https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/Информатика/Информатика%20и%20информационные%20технологии%20Учебник%2010-11%20класс%20Угринович/index.html](https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/%D0%98%D0%BD%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0/%D0%98%D0%BD%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%B8%20%D0%B8%D0%BD%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8%20%D0%A3%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%2010-11%20%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%20%D0%A3%D0%B3%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87/index.html)<https://nashol.me/20191229117066/informacionnie-tehnologii-v-professionalnoi-deyatelnosti-miheeva-e-v-titova-o-i-2019.html> | - Библиофонд. Электронная библиотека студента. Информатика. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.bibliofond.ru> , свободный |
| ОУП.10 Физика (базовый уровень) | Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей (5-е изд), учебник, Издательский центр «Академия», 2020Г. | Библиофонд. Электронная библиотека студента. Физика. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://www.bibliofond.ru , свободный- Академик. Словари и энциклопедии. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <https://dic.academic.ru/contents.nsf/enc_physics/> |
| ОУП.11 Химия: (углубленный уровень) | Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля, 2019г, Издательский центр «Академия[https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/Химия/index.html](https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/%D0%A5%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%8F/index.html) | Химия: Химическая энциклопедия [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.xumuk.ru/encyklopedia/2/4995.html> , свободный |
| ОУП.12 Обществознание (базовый уровень) | Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического , естественно-научного , гуманитарного профилей (9-е изд., испр.) учебник, Издательский центр «Академия» 2020Г. | Консультант Плюс: компьютерная справочная правовая система [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/> |
| ОУП.13 Биология: (углубленный уровень) | Константин В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей (9-е изд.), Издательский центр «Академия»,2020г.<https://spu58.ucoz.ru/Electron_bibl/konstantinov_obshhaja_biologija.pdf><https://www.studmed.ru/view/konstantinov-vm-obschaya-biologiya_31827c84034.html> | - Биология [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <https://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/55> , свободный- Биология [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://biology.su/biology> |
| ОУП.14 География (базовый уровень) | Баранчиков Е.В. География (7-е изд.) учебник, Издательский центр «Академия», 2019г<https://urait.ru/book/geografiya-dlya-kolledzhey-458702><https://s.11klasov.ru/4776-geografiya-baranchikov-ev.html> | <http://www.edu.ru/> Российское образование: федеральный образовательный портал;biblio-online.ru Электронная библиотека издательства "Юрайт"; |
| ОУП.15 Экология (базовый уровень) | Титов Е.В. Экология (8-е изд), 2020г. Издательский центр «Академия» | Библиофонд. Электронная библиотека студента. Экология. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.bibliofond.ru> , свободный- BioDat: Базы данных по экологии <http://biodat.ru>- Всероссийский Экологический Портал. : <http://ecoportal.su> |
| **Дополнительные дисциплины** |  |  |
| УД.01 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий | Иванова И.Н. Рисование и лепка Академия. М, 2019г. | <https://booksee.org/book/591534><https://pitportal.ru/chef2010/11096.html><https://alternativa-sar.ru/tehnologu> |
| УД.02 Деловой этикет | Шеламова Этика и культура делового общения[http://ntgpk.com/upload/24.09.18.1/40.02.01%20%20ПОСО/Психология%20общения/литература/Шеламова%20Этика%20и%20культура%20делвого%20общения.pdf](http://ntgpk.com/upload/24.09.18.1/40.02.01%20%20%D0%9F%D0%9E%D0%A1%D0%9E/%D0%9F%D1%81%D0%B8%D1%85%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F/%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0/%D0%A8%D0%B5%D0%BB%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B0%20%D0%AD%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%B8%20%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0%20%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B2%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F.pdf)Н.А Грибова Искусство делового этикета<https://izd-mn.com/PDF/11MNNPU15.pdf>Шеламова Г.М. Основы деловой культуры: учебник для студ.учреждений проф. Образования, Издательский центр «Академия»,2012г |  |
| УД.03 Финансовая грамотность | Каджаева М.Р. Дубровская С.В. Елисеева А.Р. Финансовая грамотность. Академия. М. 2019г.<https://fmc.hse.ru/data/2020/07/12/1595795916/FG_Uchebnik_SPO_.pdf> | [https://lonbmt.jimdofree.com/студенту/дисциплины/основы-финансовой-грамотности/](https://lonbmt.jimdofree.com/%D1%81%D1%82%D1%83%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%83/%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D1%8B/%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B-%D1%84%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9-%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D1%82%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8/)<http://www.informio.ru/> |
| УД.04 Основы экономики и предпринимательства | Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства(19-е изд., испр.),2020г. Издательский центр «Академия»Бойко М. Азы экономики. – М.: Издатель «Книга по требованию», 2015. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://azy-economiki.ru/docs/the_basics_of_Economics.pdf> |  |
|  **Общепрофессиональный цикл** |  |  |
| ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |  Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Академия М. 2019г.<https://www.bolohovomt.ru/doc/osnovi_pitania.pdf> |  |
| ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров | Епифанова Ю.М. Товароведение продовольственных товаров Академия. М. , 2019г. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) уч.пособие ,Издательский центр «Академия»,2019г.[https://www.mgtk.mogilev.by/elektronnyesredstvaobuchenia/электронное%20пособие.pdf](https://www.mgtk.mogilev.by/elektronnyesredstvaobuchenia/%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5.pdf) |  |
| ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места | Лутошкина Г.Г. Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. Академия.М. 2019г. |  |
| ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | <http://stt-tehnolog.ru/assets/files/2016-2017/Doc/Pravovoe%20obespechenie%20prof%20deyt.pdf>- Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности <http://college-balabanovo.ru/Student/Bibl/Econ/POPD.pdf> |  |
| ОП.05 Основы калькуляции и учета | Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Академия. М. 2019г. |  |
| ОП.06 Охрана труда | Бурашников Ю.М. Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании , учебник, Академия. М. 2020. |  |
| ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности | <http://втжтик.рф/wp-content/uploads/2014/10/Uchebno-metodichekoe-posobie-po-anglijskomu-yazyku-dlya-professii-povarkonditer.pdf><https://aldebaran.ru/author/a_goncharova_t/kniga_angliyiskiyi_yazyik_dlya_professii_povar_konditer_57458807/> |  |
| ОП.08. Безопасность жизнедеятельности | <https://spu58.ucoz.ru/Electron_bibl/bzh_uchebnik.pdf><http://krasat.ru/wp-content/uploads/2019/01/BZH-ARUSTAMOV.pdf>Косопалова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности (6-е изд.), 2019г, Издательский центр «Академия» |  |
| ОП.09. Физическая культура | Бишаева А.А. Физическая культура , Издательский центр «Академия», 2019г- Спортивная электронная библиотека. Спортивное чтиво. [Электронный ресурс]: [сайт]. Электрон. дан. – Режим доступа: <http://sportfiction.ru/magazine/fizicheskaya-kultura-vospitanie-obrazovanie-trenirovka> |  |
| П.00 Профессиональный цикл |  |  |
| ПМ.00 Профессиональные модули |  |  |
| ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортиментаМДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатовМДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Семичева Г.П Приготовление м подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Академия. М. 2019г. |  |
| **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокМДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Шитакова Т.Ю. Качюрина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Академия. М. 2019г.Дубровская Н.И. Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов Академия М. 2020г.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Академия. М. 2019г.Андонова Н.И. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей,, видов и форм категории потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум. Академия. М. 2019г.  | <http://www.restoran.ru/><http://knigakulinara.ru/books/> - Книга кулинара |
| **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаМДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Качурина Т.Л. Приготовление блюд из рыбы. Академия М. 2019г.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы Практикум. Академия М.2019г. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Академия. М. 2019г.Андонова Н.И. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей,, видов и форм категории потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум. Академия. М. 2019г.  | 1. <http://www.restoran.ru/>
2. <http://knigakulinara.ru/books/>

 - Книга кулинара |
| ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментаМДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковМДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Синицына А.В. Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Академия, М. 2019г | 1. <http://www.100menu.ru/>

Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания 1. <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

 - Научная электронная библиотека;1. Электронные книги по кулинарии

<https://dom-eknig.ru/>Электронная книга по кулинарии1. <https://softobase.com/ru/elektronnaya-kulinarnaya-kniga>;

Электронная книга по кулинарии1. <http://www.edu.ru/>

 - Российское образование: федеральный образовательный портал.1. <http://www.znaytovar.ru/>

 - Товароведение и экспертиза.1. <http://supercook/ru>

- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;1. <http://x-food/ru>
2. <http://www.restoran.ru>;
3. <http://www.povarenok.ru>
4. <http://www.gastronom.ru>
5. <http://www.frio.ru>
 |
| **ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделийМДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учебное пособие ,Издательский центр «Академия», 2020г.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Академия.М. 2019г.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум. Академия М. 2019г. | 1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.chocoiatier.ru>
8. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
9. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
10. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
11. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
 |
| **учебные практики** | Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях:Ч.1(9-ое издание,испр.и доп)., 2020г, Издательский центр «Академия»Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях:Ч.2(8-ое издание,испр.и доп)., 2020г, Издательский центр «Академия»Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях:Ч.3(9-ое издание,испр.и доп)., 2020г, Издательский центр «Академия»Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях:Ч.4(9-ое издание,испр.и доп)., 2020г, Издательский центр «Академия» | 1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.chocoiatier.ru>
 |