

Карта книгообеспеченности учебного процесса на 2023-2024 учебный год

№	дисциплина	учебник	кол-во экз. и электрон. версия печат. экз.	кко
1	Биология	1. Константинов В. М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник / В. М. Константинов, А. Г. Резанов, Е. О. Фадеева – 6е изд., стереотип. – М. : Академия, 2017. – 332 с. 2. Константинов В. М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник / В. М. Константинов, А. Г. Резанов, Е. О. Фадеева – 7е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 332 с.	13 26	0,2
2	Химия	1. Химия: практикум /ред. О. С. Габриелян – М. : Академия, 2019 2. Габриелян О. С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов – 6е изд., стереотип. – М. : Академия, 2017. – 268 с.; ил. 3. Габриелян О. С. Химия для профессий и специальностей технического профиля : учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов – 7е изд, стереотип. – М. : Академия, 2018. – 268 с. 4. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля : учебник / ред. О. С.	12 10 6 10	0,47

		Габриелян – 4е изд, стереотип. – М. : Академия, 2018. – 393 с. 5. Габриелян О. С. Естествознание. Химия : учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумова – 4е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 238 с. 6. Габриелян О. С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник /О. С. Габриелян, И. Г. Остроумова – М.:Академия, 2019. 7. Габриелян О. С. Химия. Тесты, задачи, упражнения : учеб. пособ. – 7е изд. – М. :Академия, 2019	4 10 5	
3	География	1. Баранчиков Е. В. География: учебник / Е. В. Баранчиков – М. : Академия, 2017. – 315 с. 2. Баранчиков Е. В. География: учебник / Е. В. Баранчиков – М. : Академия, 2018. – 315 с. 3. Петрусюк О. А. География. Контрольные задания : учебное пособие / О. А. Петрусюк – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 159 с. 4. Петрусюк О. А. География. Практикум: учебное пособие / О. А. Петрусюк, Е. В. Баранчиков – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 224 с. 5. Атлас. География / ред. В. П. Дронов. – М. : Просвещение, 2017. – 40 с. 6. Атлас. География. – 12е изд., исправ. – М. : Дрофа, 2019. – 48 с. 7. Петрусюк О. А. География. Практикум: учебное пособие / О. А. Петрусюк, Е. В. Баранчиков – 3е изд., стереотип. – М. : Академия, 2020	16 26 15 18 9 17 10	0,3

4	Русский язык Русский язык и культура речи Родной (русский) язык	1. Антонова Русский язык: учебник /Е. С. Антонова, Т. М. Воителева – М. : Академия, 2017. – 409 с.	15	ФЭРК	1
		2. Антонова Русский язык: учебник /Е. С. Антонова, Т. М. Воителева – М. : Академия, 2019	10		
		3. Воителева Т. М. Русский язык: сборник упражнений / Т. М. Воителева – М. : Академия, 2018. – 224 с.	24		
		4. Антонова Е. С. Русский язык : учебник / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева – 5е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 409 с.	13		
		5. Антонова Е. С. Русский язык и культура речи : учебник / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева – 18е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 320 с.	13		
5	Литература Родная (русская) литература	1. Литература: практикум / ред. Г. А. Обернихина – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 350 с.	26		0,4
		2. Литература: учебник /ред. Г. А. Обернихина – 16е изд., стереотип. – М. : Академия, 2017. – 655 с.	16		
		3. Литература: учебник / ред. Г. А. Обернихина – 17е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 655 с.	13		
		4. Литература Ч.1 : учебник / ред. Г. А. Обернихина – 3е изд. – М. : Академия, 2019.	10		
		5. Литература Ч.2 : учебник / ред. Г. А. Обернихина – 3е изд. – М. : Академия, 2019.	10		
6	Математика	1. Башмаков М. И. Математика. Алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник / М. И. Башмаков – М.: Академия, 2017. – 253 с.	10	ФЭРК	1
		2. Башмаков М. И. Математика. Задачник : учебное пособие. / М. И. Башмаков – 5е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 414 с.	15		

		3. Башмаков М. И. Математика. Сборник задач профильной направленности : учебное пособие. / М. И. Башмаков – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 207 с.	15		
		4. Башмаков М. И. Математика : учебник / М. И. Башмаков – 5е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 253 с.	15		
7	Физика	1. Дмитриева В. Ф. Физика: учебник. – 2е изд, стереотип. – М.: Академия, 2017. – 447 с. 2. Самойленко П. И. Физика для проф. и спец. соц.-эконом. и гуманитар. профилей : учебник / П. И. Самойленко – М. : Академия, 2017. – 494 с. 3. Дмитриева В. Ф. Физика для проф. и спец. технич. профиля : учебник / В. Ф. Дмитриева – 5е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 447 с. 4. Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач : учеб. пособ. / В. Ф. Дмитриева – М. : Академия, 2017. – 256 с. 5. Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля : лабораторный практикум : учебное пособие – 5е изд. – М. : Академия, 2019.	15 1 26 30 12	ФЭРК	1
8	Астрономия	Астрономия : учебник / ред. Т. С. Фещенко – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2019. – 254 с. : ил.	26		0,1
9	Обществознание	1. Важенин А. Г. Обществознание: учебник / А. Г. Важенин – М.: Академия, 2017. – 524 с.	7 15		0,2

		2. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей : учебник / А. Г. Важенин – 7е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 524 с. 3. Важенин А. Г. Обществознание: практикум / А. Г. Важенин – 3е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 240 с.	15		
10	История	1. Артемов В. В. История: учебник / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков – М. : Академия, 2017. – 447 с. 2. Артемов В. В. История : учебник / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков – 18е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 447 с. 3. Артемов В. В. История : учебник / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков – 20е изд., стереотип. – М. : Академия, 2020 4. Атлас. История России с древнейших времен – начало XXI века. – М. : Аст-Пресс, 2018. – 80 с. 5. Артемов В. В. История : дидактические материалы / В. В. Артемов – 2е изд., стер. – М. : Академия, 2019	15 20 10 26 3	ФЭРК	1
11	Основы безопасности жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности	1. Косолапова Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко – 5е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 367с. :ил. 2. Косолапова Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник – М. : Академия, 2017. – 285 с. 3. Косолапова Н. В. Безопасность жизнедеятельности: практикум / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л.	26 2 2		0,5

		Побежимова – 8е изд., стереотип. – М. : Академия, 2017. – 142 с. 4. Косолапова Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 142 с. 5. Косолапова Н. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова – 3е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 286 с.	26 26	
12	Физическая культура	1. Бишаева А. А. Физическая культура : учебник / А. А. Бишаева – 5е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 313 с. 2. Физическая культура: учебник / Н. В. Решетников и др. – 19е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 176 с.	26 30	0,3
13	Английский язык	1. Planet of English: учебник /Г. Т. Безкоровайная и др. – М. : Академия, 2017 2. Лаврик Г. В. Planet of English. Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО : учебное пособие / Г. В. Лаврик – 7е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 95 с. : ил. 3. Англо-русский словарь. Русско-английский словарь. Грамматика английского языка. – М. : АСТ, 2018. – 352 с.	20 2 8 26	0,6

		4. Агеева Е. А. Английский язык для сварщиков : учебник / Е. А. Агеева – 2е изд., исправ. – М. : Академия, 2018. – 239 с. 5. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания : учебник / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская – 14е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 319 с. 6. Голубев А. П. Английский язык для технических специальностей : учебник / А. П. Голубев, А. П. Коржавый, И. Б. Смирнова – 9е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 208 с.	26		
14	Немецкий язык	1. Басова Н. В. Немецкий язык для колледжей : учебник / Н. В. Басова – М. : Кнорус, 2017. – 346 с. 2. Немецко-русский. Русско-немецкий словарь – М. : АСТ, 2017. – 319 с.	11	ФЭРК	1
			8		
15	Информатика	1. Цветкова М. С., Хлобыстова И. Ю. Информатика: учебник – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2017. – 350 с. 2. Цветкова М. С. Информатика : учебник / М. С. Цветкова, И. Ю. Хлобыстова – 5е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 350 с. 3. Цветкова М. С. Информатика. Практикум для проф. и спец. естествен.-науч. и гумм. профилей: учебное пособие – 4е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 239 с.	13		0,3
			13		
			13		
16	Экономика	1. Носова С. С. Основы экономики: учебник / С. С. Носова – М. : Кнорус, 2017. – 312 с.	1	ФЭРК	1
			11		

		2. Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник / Л. Н. Череданова. – 17е изд., стереотип. – М. : Академия, 2017. – 218 с. 3. Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник / Л. Н. Череданова. – 18е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 218 с. 4. Носова С. С. Основы экономики: учебник / С. С. Носова – 9е изд., стереотип. – М. : Кнорус, 2019. – 312 с. 5. Жданова А. Финансовая грамотность : материалы для обучающихся СПО / А. Жданова, Е. Савицкая – М. : Вако, 2020 – 399 с 6. Жданова А. Финансовая грамотность : рабочая тетрадь для СПО / А. Жданова, М. Зятков – М. : Вако, 2020 – 120 с	13		
			16		
			148		
			720		
17	Экология	1. Экология: учебник / ред. Е. В. Титов – М. : Академия, 2017. – 203 с. 2. Константинов В. М. Экологические основы природопользования: учебник / В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе – 18е изд., стереотип. – М. : Академия, 2017. – 237 с. 3. Константинов В. М. Экологические основы природопользования : учебник / В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе – 19 изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 237 с. 4. Экология : учебник / ред. Е. В. Титов – 6е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 203 с.	11	ФЭРК	1
			5		
			10		
			26		

18	Основы права	1. Бялт В. С. Правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие / В. С. Бялт – М. : Юрайт, 2017. – 299 с.	1	ФЭРК	1
		2. Шкатулла В. И. Основы правовых знаний: учебное пособие / В. И. Шкатулла, В. В. Шкатулла, М. В. Сытинская – М. : Академия, 2017. – 332 с.	2		
		3. Певцова Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник / Е. А. Певцова – 5е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 479 с.	26		
		4. Певцова Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля : практикум / Е. А. Певцова – 7е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 159 с.	26		
19	Черчение	1. Бродский А. М. Черчение (металлообработка): учебник – М. : Академия, 2017. – 393 с.	2		0,4
		2. Павлова А. А. Техническое черчение: учебник / А. А. Павлова, Е. И. Корзинова, Н. А. Мартыненко – М: Академия, 2018. – 266 с.	28		
		3. Основы строительного черчения: учебник / ред. Ю. О. Полежаев – М. : Академия, 2017. – 365 с.	2		
20	Культура делового общения	1. Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения : учебник / Г. М. Шеламова – М. : Академия, 2017. – 190 с.	11	ФЭРК	1
		2. Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения : учебник / Г. М. Шеламова – М. : Академия, 2018. – 190 с.	10		
			10		

		3. Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения : учебник / Г. М. Шеламова – 18е изд. - М. : Академия, 2020		
21	Психология	1. Шеламова Г. М. Психология общения: учебное пособие / Г. М. Шеламова – М.: Академия, 2018. – 128 с. 2. Змановская Е. В. Девиантология : Психология отклоняющегося поведения : учебник / Змановская Е. В. – 8е изд., исправ. – М. : Академия, 2018 3. Мухина В. С. Возрастная психология: Феноменология развития : учебник / В. С. Мухина – 17е изд. – М.: Академия, 2019	2 2 2	0,2
22	Предпринимательская деятельность	1. Кузьмина Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное пособие / Е. Е. Кузьмина, Л. П. Кузьмина – М.: Юрайт, 2017. – 508 с. 2. Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник / Л. Н. Череданова. – 17е изд., стереотип. – М. : Академия, 2017. – 218 с.	1 11	ФЭРК 1
23	«Мастер по обработке цифровой информации»	1. Курилова А. В. Ввод и обработка цифровой информации: практикум /А. В. Курилова, В. О. Оганесян – М. : Академия, 2018. – 154 с. 2. Бубнов А. А. Основы информационной безопасности : учебник / А. А. Бубнов, В. Н. Пржегорлинский, О. А. Савинкин – М. : Академия, 2018. – 254 с. 3. Цветкова М. С. Информатика : учебник / М. С. Цветкова, И. Ю. Хлобыстова – 5е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 350 с.	6 1 10 13	ФЭРК 1

		4. Михеева Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : учебное пособие / Е. В. Михеева, О. И. Титова – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 287 с.	13	
		5. Е. В. Михеева Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / Е. В. Михеева, О. И. Титова – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 411 с.	13	
		6. Прошин В. М. Электротехника для неэлектрических профессий: учебник / В. М. Прошин – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 455 с.	26	
		7. Голубев А. П. Английский язык для технических специальностей : учебник / А. П. Голубев, А. П. Коржавый, И. Б. Смирнова – 9е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 208 с.	26	
		8. Богомолов С. А. Основы электроники и цифровой схемотехники : учебник / С. А. Богомолов – 5е изд. – М. : Академия, 2018	8	
		9. Груманов Л. В. Охрана труда и техника безопасности в сфере компьютерных технологий : учебник / Л. В. Груманов – 5е изд. – М. : Академия, 2020	6	
		10. Курилова А. В. Ввод и обработка цифровой информации : практикум : учебное пособие / А. В. Курилова – 6е изд., перераб. – М. : Академия, 2020	6	
		11. Курилова А. В. Хранение, передача и публикация цифровой информации : учебник / А. В. Курилова – 4е изд. – М. : Академия, 2020	6	

		12. Остроух А. В. Основы информационных технологий : учебник / А. В. Остроух – 4е изд. – М. : Академия, 2020		
24	«Пекарь»	1. Мармузова Л. В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник / Л. В. Мармузова – М.: Академия, 2018 2. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие – 2е изд. / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов – М.: Академия, 2019 3. 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 : лабораторный практикум / И. Ю. Бурчакова – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2019. 4. 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 / И. Ю. Бурчакова – М. : Академия, 2019. 5. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник / Т. А. Лаушкина – М. : Академия, 2019.	2 3 1 10 12 10	1,5

		6 . Матюхина Э. П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник – 11 изд. – М. : Академия, 2018 7. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены / Т. А. Лаушкина – 5е изд. – М. : Академия, 2021	25	
25	«Повар, кондитер»	1. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник. – 14 е изд., стереотип. – М. : Академия, 2020 2. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова – 3е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 303 с. 3. Качурина Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина – М. : Академия, 2018. – 236 с. 4. Потапова И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова – М. : Академия, 2018. – 187 с. 5. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник. – М. : Академия, 2018. – 254 с. 6. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	15 6 26 6 6	2,0

		сложного ассортимента : учебник / И. П. Самородова – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 191 с. 7. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова – 3е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 384 с., ил. 8. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина, Т. А. Сопачева - М. : Академия, 2018. – 191 с. 9. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания : учебник / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская – 14е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 319 с. 10. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина - 4е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 238 с. 11. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : лабораторный практикум / Н. И. Андонова –2 е изд. - М. : Академия, 2018 12. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к	6 15 26 26 20 2	
--	--	---	---	--

		реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андонова – М. : Академия, 2019 13. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов – М.: Академия, 2019 14. 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 : лабораторный практикум / И. Ю. Бурчакова – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2019 15. 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 / И. Ю. Бурчакова – М. : Академия, 2019. 16. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	3 1 10 21	
--	--	--	---------------------------------------	--

		обслуживания : учебник / Т. А. Качурина – М. : Академия, 2018		
		17. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник / Т. А. Лаушкина – М. : Академия, 2019.	12	
		18. Матюхина Э. П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник – 11 изд. – М. : Академия, 2018	10	
		19. Жабина С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник / С. Б. Жабина – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018	2	
		20. Счесленок Л. Л. Организация обслуживания : учебник / Л. Л. Счесленок - 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2020	2	
		21. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / В. В. Усов – 16е изд. – М. : Академия. 2018	3	
		22. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов : учебное пособие / Н. И. Дубровская – 4е изд. – М. : Академия, 2020	25	
		23. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум / Н. И. Дубровская – 4е изд. – М. : Академия, 2021	20	
		24. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учебное пособие / Т. А. Качурина – 4е изд. – М. : Академия, 2019	25	

		25. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы: практикум / Т. А. Качурина – 4е изд. - М. : Академия, 2021 26. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены / Т. А. Лаушкина – 5е изд. – М. : Академия, 2021 27. Потапова И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова – 5е изд., перераб. и доп. – М. : Академия, 2021 28. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебное пособие / И. П. Самородова – 4е изд. – М. : Академия, 2019 29. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : практикум / И. П. Самородова – 3е изд. – М. : Академия, 2018	25 25 15 25 25	
26	«Столяр строительный»	1. Степанов Б. А. Выполнение столярных работ: учебник / Б. А. Степанов. – М. : Академия, 2018. – 286 с. 2. Степанов Б. А. Выполнение плотничных работ: учебник / Б. А. Степанов – М. : Академия, 2018. – 282 с. 3. Прошин В. М. Электротехника для неэлектрических профессий: учебник / В. М. Прошин – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 455 с. 4. Голубев А. П. Английский язык для технических специальностей : учебник / А. П. Голубев, А. П. Коржавый, И. Б. Смирнова – 9е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 208 с.	6 6 26 26	2,7

27	«Швея»	3. Труевцева М. А. Подготовка и организация технологических процессов на швейном производстве : учебник. В 2 ч. Часть.1. / М. А. Труевцева – М. : Академия, 2018. – 288 с. 4. Труевцева М. А. Подготовка и организация технологических процессов на швейном производстве : учебник. В 2 ч. Часть.2. / М. А. Труевцева – М. : Академия, 2018. –384 с. 6. Пожидаева С. П. Основы материаловедения : учебник / С. П. Пожидаева – М. : Академия, 2019 7. Радченко И. А. Изготовление лекал. Ч.1 : учебник / И. А. Радченко – М. : Академия, 2019 8. Радченко И. А. Изготовление лекал. Ч.2 : учебник / И. А. Радченко – М. : Академия, 2019 9. Силаева М. А. Пошив изделий по индивидуальным заказам : учебник / М. А. Силаева – 12 изд. – М. : Академия, 2019.	10 10 4 4 4 4	1,5
28	«Парикмахер» «Технология парикмахерского искусства»	1. Королева С. И. Моделирование причесок различного назначения с учетом актуальных тенденций моды: учебник / С. И. Королева – М.: Академия, 2018. – 160 с. 2. Шаменкова Т. Ю. Технология выполнения окрашивания волос и химической (перманентной) завивки: учебник / Т. Ю. Шаменкова – М. : Академия, 2018. – 207 с. 3. Масленникова Л. В. Технология выполнения стрижек и укладок : учеб. пособие / Л. В. Масленникова – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 191 с., ил.	1 10 15 ФЭРК	1,0

	4. Гузь А. В. Пластическая анатомия: учебник / А. В. Гузь – М. : Академия, 2018. – 169 с.	15	
	5. Черниченко Т. А. Стилистика и создание имиджа : учебник / Т. А. Черниченко, И. Ю. Плотникова – М.: Академия, 2018. – 224 с., ил.	15	
	6. Сеницына О. Н. Основы маркетинга сферы услуг : учебник / О. Н. Сеницына – М. : Академия, 2018. – 171 с.	15	
	7. Сокольникова Н. М. История изобразительного искусства : учебник / Н. М. Сокольникова, Е. В. Сокольникова – 2е изд, стереотип. – М. : Академия, 2018. – 303 с., ил.	15	
	8. Васильева Н. И. Технология выполнения постижерных изделий из натуральных и искусственных волос : учебник / Н. И. Васильева – М. : Академия, 2018. – 153 с., ил.	15	
	9. Плотникова И. Ю. Стандартизация и подтверждение соответствия : учебник / И. Ю. Плотникова, Т. А. Черниченко – М. : Академия, 2018. – 187 с.	15	
	10. Невская О. В. Коррекция и окрашивание бровей, окрашивание ресниц : учебник / О. В. Невская – М. : Академия. 2018	2	
	11. Беспалова Т. И. Основы художественного проектирования прически. Специальный рисунок : учебник / Т. И. Беспалова – 6е изд., исправ. - М. : Академия, 2021	15	
	12. Васильева Н. И. Технология выполнения постижерных изделий из натуральных и	20	

	искусственных волос : учебник / Н. И. Васильева – 2е изд., исправ. – М. : Академия, 2020		
	13. Гузь А. В. Пластическая анатомия : учебник / А. В. Гузь – 2е изд., исправ. – М. : Академия, 2020	15	
	14. Давтян О. А. Основы дерматологии : учебник / О. А. Давтян – М. : Академия, 2020	15	
	15. Королева С. И. Оформление причесок : учебник / С. И. Королева - 7е изд. – М. : Академия, 2020	15	
	16. Парикмахерское искусство : материаловедение : учебник / А. В. Кузнецова – 3е изд. – М. : Академия, 2020	25	
	17. Масленникова Л. В. Технология выполнения стрижек и укладок : учебное пособие / Л. В. Масленникова – 3е изд. – М. : Академия, 2019	20	
	18. Соколова Е. А. Основы анатомии и физиологии кожи и волос : учебник / Е. А. Соколова – 4е изд., перераб. – М. : Академия, 2021	25	
	19. Сокольникова Н. М. История изобразительного искусства : учебник / Н. М. Сокольникова – 3е изд. – М. : Академия, 2020	10	
	20. Чалова Л. Д. Санитария и гигиена парикмахерских услуг : учебник / Л. Д. Чалова - 3е изд. – М. : Академия, 2020	20	
	21. Шаменкова Т. Ю. Современные виды стрижек и причесок: учебник / Т. Ю. Шаменкова – М. : Академия, 2019	25	
	22. Шаменкова Т. Ю. Технология выполнения окрашивания волос и химической (перманентной)	15	

		завивки : учебник – 3е изд., исправ. – М. : Академия, 2020			
29	«Сварщик»	1. Овчинников В. В. Подготовительные и сборочные операции перед сваркой: учебник / В. В. Овчинников – М. : Академия, 2018. – 192 с. 2. Овчинников В. В. Газовая сварка (наплавка): учебник – 2е изд., стереотип. – М.: Академия, 2018. – 252 с. 3. Овчинников В. В. Контроль качества сварных соединений: учебник / В. В. Овчинников – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 240 с. 4. Овчинников В. В. Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом: учебник / В. В. Овчинников . – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 207 с. 5. Овчинников В. В. Основы технологии сварки и сварочное оборудование: учебник / В. В. Овчинников. – 2 е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 253 с. 6. Лялякин В. П. Частично механизированная сварка (наплавка) плавлением : учебник / В. П. Лялякин, Д. Б. Слинко – М. : Академия, 2018. – 190 с. 7. Прошин В. М. Электротехника для неэлектрических профессий: учебник / В. М. Прошин – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 455 с. 8. Агеева Е. А. Английский язык для сварщиков : учебник / Е. А. Агеева – 2е изд., исправ. – М. : Академия, 2018. – 239 с. 9. Зайцев С. А. Технические измерения : учебник / С. А. Зайцев – 3 е изд. – М. : Академия, 2019	11 11 11 11 11 11 26 26 15	ФЭРК ФЭРК ФЭРК ФЭРК ФЭРК ФЭРК	1,0

		10. Овчинников В. В. Сварка ручным способом с внешним источником нагрева деталей из полимерных материалов : учебник – М. : Академия, 2018 11. Маслов В. И. Сварочные работы : учебник / В. И. Маслов – 14е изд. – М. : Академия, 2018	5 10	
30	«Монтажник санитарно-технических, вентиляционных систем и оборудования»	1. Варфоломеев Ю. М. Санитарно-техническое оборудование зданий : учебник / Ю. М. Варфоломеев, В. А. Орлов – М. : Инфра-М, 2019. – 248 с. 2. Прошин В. М. Электротехника для неэлектрических профессий: учебник / В. М. Прошин – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 455 с. 3. Покровский Б. С. Основы слесарного дела : учебник / Б. С. Покровский – 3е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 205 с. 4. Голубев А. П. Английский язык для технических специальностей : учебник / А. П. Голубев, А. П. Коржавый, И. Б. Смирнова – 9е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 208 с. 5. Основы материаловедения (металлообработка) : учебник / В. Н. Заплатин и др. – 3е изд., стереотип. – М. : Академия, 2019. – 271 с. 10. Зайцев С. А. Технические измерения : учебник / С. А. Зайцев – 3 е изд. – М. : Академия, 2019 6. Овчинников В. В. Сварка ручным способом с внешним источником нагрева деталей из полимерных материалов : учебник – М. : Академия, 2018	13 26 26 26 26 15 5	2,7

		7. Куприянова Г. В. Поддержание рабочего состояния оборудования систем водоснабжения, водоотведения, отопления объектов жилищно-коммунального хозяйства : учебник / Г. В. Куприянова – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2021 8. Федоров В. В. Выполнение работ по монтажу систем отопления, водоснабжения, водоотведения и газоснабжения : учебник – М. : Академия, 2021 9. Федоров В. В. Ремонт систем водоснабжения и водоотведения, отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха : учебник / В. В. Федоров – М. : Академия, 2021	25 25 25	
31	«Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования»	1. Ярочкина Г. В. Электротехника : учебник / Г. В. Ярочкина – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 233 с. 2. Ярочкина Г. В. Основы электротехники и электроники : учебник / Г. В. Ярочкина – М. : Академия, 2018. – 223 с. 3. Нестеренко В. М. Технология электромонтажных работ : учебник / В. М. Нестеренко, А. М. Мысьянов – 15е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 590 с. 4. Прошин В. М. Электротехника для неэлектрических профессий: учебник / В. М. Прошин – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 455 с. 5. Голубев А. П. Английский язык для технических специальностей : учебник / А. П. Голубев, А. П. Коржавый, И. Б. Смирнова – 9е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 208 с.	30 30 16 26 26	2,3

		6. Сибикин Ю. Д. Техническое обслуживание, ремонт электрооборудования и сетей промышленных предприятий. Кн.1 : учебник / Ю. Д. Сибикин – М. : Академия, 2018 7. Сибикин Ю. Д. Техническое обслуживание, ремонт электрооборудования и сетей промышленных предприятий. Кн.2 : учебник / Ю. Д. Сибикин – М. : Академия, 2018 8. Григорьева С. В. Монтаж осветительных электропроводок и оборудования : учебник / С. В. Григорьева – М. : Академия, 2020 9. Ярочкина Г. В. Проверка и наладка электрооборудования : учебник – М. : Академия, 2022	3 3 25 10	
32	«Почтовая связь»	1. Барышев А. Ф. Маркетинг : учебник / А. Ф. Барышев – 14е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 224 с. 2. Драчева Е. Л. Менеджмент : учебник / Е. Л. Драчева, Л. И. Юликов – М. : Академия, 2018. – 300 с. 3. Горелов А. А. Основы философии : учебник / А. А. Горелов – 19 изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 315 с. 4. Михеева Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : учебное пособие / Е. В. Михеева, О. И. Титова – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 287 с. 5. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / Е. В. Михеева, О. И. Титова – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 411 с.	13 13 20 13 13	1,1

		6. Правила оказания услуг почтовой связи – М. : Центртраг, 2019. – 27 с.	13	
33	«Технология продукции общественного питания» «Поварское и кондитерское дело»	1. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник. – 14 е изд., стереотип. – М. : Академия, 2020 2. Пукалина Н. Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала : учебник / Н. Н. Пукалина – М. : Академия, 2018. – 304 с. 3. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова – 3е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 303 с. 4. Качурина Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина – М. : Академия, 2018. – 236 с. 5. Потапова И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова – М. : Академия, 2018. – 187 с. 6. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник. – М. : Академия, 2018. – 254 с. 7. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник / М. В. Епифанова – М. : Академия, 2018. – 200 с.	15 6 6 6 26 6 6 6 6	4,0

	8. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / И. П. Самородова – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 191 с.	6	
	9. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова – 3е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 384 с., ил.	20	
	10. Горелов А. А. Основы философии : учебник / А. А. Горелов – 19 изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 315 с.	15	
	11. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина, Т. А. Сопачева - М. : Академия, 2018. – 191 с.	26	
	12. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания : учебник / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская – 14е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 319 с.	26	
	13. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина - 4е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 238 с.	20	
	14. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	2	

		закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андонова – М. : Академия, 2018 15. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : лабораторный практикум / Н. И. Андонова – М. : Академия, 2019 16. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов – М.: Академия, 2019 17. 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 : лабораторный практикум / И. Ю. Бурчакова – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2019 18. 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	3 1 10 21	
--	--	---	---------------------------------------	--

		обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова – М. : Академия, 2019.		
		19. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Т. А. Качурина – М. : Академия, 2018	12	
		20. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник / Т. А. Лаушкина – М. : Академия, 2019.	10	
		21. Матюхина Э. П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник – 11 изд. – М. : Академия, 2018	2	
		22. Жабина С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник / С. Б. Жабина – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018	3	
		23. Счесленок Л. Л. Организация обслуживания : учебник / Л. Л. Счесленок - 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2020	25	
		24. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / В. В. Усов – 16е изд. – М. : Академия. 2018	20	
		25. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов : учебное пособие / Н. И. Дубровская – 4е изд. – М. : Академия, 2020	25	
			25	

		26. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум / Н. И. Дубровская – 4е изд. – М. : Академия, 2021 27. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учебное пособие / Т. А. Качурина – 4е изд. – М. : Академия, 2019 28. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы: практикум / Т. А. Качурина – 4е изд. - М. : Академия, 2021 29. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены / Т. А. Лаушкина – 5е изд. – М. : Академия, 2021 30. Потапова И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова – 5е изд., перераб. и доп. – М. : Академия, 2021 31. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебное пособие / И. П. Самородова – 4е изд. – М. : Академия, 2019 32. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : практикум / И. П. Самородова – 3е изд. – М. : Академия, 2018	25 15 25 25 25 25	
34	«Токарь»	1. Холодкова А. Г. Общие основы технологии металлообработки и работ на металлорежущих станках : учебник / А. Г. Холодкова – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 256 с. 2. Прошин В. М. Электротехника для неэлектрических профессий: учебник / В. М. Прошин – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 455 с.	26 26	4,04

		3. Багдасарова Т. А. Технология фрезерных работ : учебник / Т. А. Багдасарова – 4е изд., стереотип. – М. : Академия, 2019. – 124 с.	26	
		4. Покровский Б. С. Основы слесарного дела : учебник / Б. С. Покровский – 3е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 205 с.	26	
		5. Голубев А. П. Английский язык для технических специальностей : учебник / А. П. Голубев, А. П. Коржавый, И. Б. Смирнова – 9е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 208 с.	26	
		6. Основы материаловедения (металлообработка) : учебник / В. Н. Заплатин и др. – 3е изд., стереотип. – М. : Академия, 2019. – 271 с.	26	
		7. Багдасарова Т. А. Технология токарных работ : учебник / Т. А. Багдасарова – 6е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 155 с.	26	
		8. Вереина Л. И. Изготовление изделий на токарных станках по стадиям технологического процесса в соответствии с требованиями охраны труда и экологической безопасности : учебник – М. : Академия, 2019	5	
		9. Зайцев С. А. Технические измерения : учебник / С. А. Зайцев – 3 е изд. – М. : Академия, 2019	15	
35	«Повар»	1. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник. – 14 е изд., стереотип. – М. : Академия, 2020	15	1,12
		2. Синицына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6	

		: учебник / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова – 3е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 303 с. 3. Качурина Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина – М. : Академия, 2018. – 236 с. 4. Потапова И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова – М. : Академия, 2018. – 187 с. 5. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник. – М. : Академия, 2018. – 254 с. 6. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / И. П. Самородова – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 191 с. 7. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова – 3е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 384 с., ил. 8. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина, Т. А. Сопачева - М. : Академия, 2018. – 191 с.	26 6 6 26 25 26	
--	--	---	---	--

	9. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания : учебник / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская – 14е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 319 с. 10. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина - 4е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018. – 238 с. 11. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : лабораторный практикум / Н. И. Андонова –2 е изд. - М. : Академия, 2018 12. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андонова – М. : Академия, 2019 13. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов – М.: Академия, 2019 14. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации	15 26 26 20 2	
--	--	--	--

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : лабораторный практикум / И. Ю. Бурчакова – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2019 15. 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 / И. Ю. Бурчакова – М. : Академия, 2019. 16. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Т. А. Качурина – М. : Академия, 2018 17. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник / Т. А. Лаушкина – М. : Академия, 2019. 18 . Матюхина Э. П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник – 11 изд. – М. : Академия, 2018 19. Жабина С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник / С. Б. Жабина – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2018	3 1 10 21	
--	--	--	---------------------------------------	--

	20. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / В. В. Усов – 16е изд. – М. : Академия. 2018	12	
	21. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов : учебное пособие / Н. И. Дубровская – 4е изд. – М. : Академия, 2020	10	
	22. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум / Н. И. Дубровская – 4е изд. – М. : Академия, 2021	3 25	
	23. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учебное пособие / Т. А. Качурина – 4е изд. – М. : Академия, 2019	25	
	24. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы: практикум / Т. А. Качурина – 4е изд. - М. : Академия, 2021	25	
	25. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены / Т. А. Лаушкина – 5е изд. – М. : Академия, 2021	20	
	26. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебное пособие / И. П. Самородова – 4е изд. – М. : Академия, 2019	25	
	27. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : практикум / И. П. Самородова – 3е изд. – М. : Академия, 2018	25	