

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Московской области  
«Дмитровский техникум»

**Список литературы**  
**по специальности**  
**«Поварское, кондитерское дело»**

(

1. 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 / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2018. – 256 с.
2. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «повар» : учебное пособие. В 2ч. Ч. 1 / [Андросов Виктор Петрович и др]. – Москва : Академия, 2013. – 208 с.
3. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «повар» : учебное пособие. В 2ч. Ч. 2 / [Андросов Виктор Петрович и др]. – Москва : Академия, 2013. – 202 с.
4. Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. – Москва : Академия, 2013. – 400 с.
5. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов. Москва : Академия, 2012. – 320 с.
6. 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 : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
7. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и пригтовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2017. – 384 с.
8. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – Москва : Академия, 2016. – 240 с.
9. Бутейкис, Н. Г. Технология пригтовления мучных кондитерских изделий : учебник / Н. Г. Бутейкис. – Москва : Академия, 2012. – 336 с.
10. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.
11. Дубровская, Н. И. приготовление супов и соусов : учебное пособие / Н. И. Дубровская ; Е. В. Чубасова. – Москва : Академия, 2018. – 176 с.
12. Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания : справочник / В. Д. Елхина. – Москва : Академия, 2014. – 336 с.
13. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник / М.В. Епифанова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.
14. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.
15. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник / С. Б. Жабина ; О. М. Бурдюгова ; А. В. Колесова. – Москва : Академия, 2015. – 334 с.

16. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П. Золин. Москва : Академия, 2012. – 320 с.
17. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник / В. М. Калинина. – Москва : Академия, 2014. – 320 с.
18. Качурина, Т. А. Контрольные материалы по профессии «повар» : учебное пособие / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2013. – 174 с.
19. Качурина, Т. А. Кулинария : учебное пособие / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2013. – 272 с.
20. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2013. – 160 с.
21. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
22. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / С.Н. Козлова ; Е. Ю. Феденишина. – Москва : Академия, 2014. – 192 с.
23. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2016. – 480 с.
24. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2017. – 400 с.
25. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2013. – 400 с.
26. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник / Н. М. Ларионова. – Москва : Академия, 2015. – 208 с.
27. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник / Т. А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
28. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
29. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник / С. Ю. Мальгина ; Ю. Н. Плешкова. – Москва : Академия, 2015. – 320 с.
30. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / А. Н. Мартинчик ; А. А. Королёв ; Ю. В. Несвижский. – Москва : Академия, 2016. – 252с.
31. Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2015. – 240 с.
32. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник / З. П. Матюхина. – Москва : Академия, 2013. – 256 с.
33. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник / З. П. Матюхина ; П. Королькова. – Москва : Академия, 2007. – 272 с.
34. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2018. – 202 с.

- 35.Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2015. – 176 с.
- 36.Прокопьева, Е. А. организация питания в организациях общественного питания : учебник / Е. А. Прокопьева. – Москва : Академия, 2015. – 400 с.
- 37.Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.
- 38.Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Г. П. Семичева. – Москва : Академия, 2019. – 356 с.
- 39.Семичева, Г. П. Приготовление, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник / Г. П. Семичева. – Москва : Академия, 2019. – 356 с.
- 40.Семиряжко, Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы : учебное пособие / Т. Г. Семиряжко ; М. Ю Дерюгина. – Москва : Академия, 2013. – 208 с.
- 41.Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. В. Синицына ; Е. И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.
- 42.Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В. В. Усов. – Москва : Академия, 2015. – 432 с.
- 43.Усов, В. В. Сборник рецептур вегетарианской кухни : учебное пособие / В. В. Усов. – Москва : Академия, 2006. – 384 с.
- 44.Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи : практикум / Н. Э. Харченко ; Л. Г. Чеснокова. – Москва : Академия, 2013. – 304 с.
- 45.Цыганова, Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник / Т. Б. Цыганова. – Москва : Академия, 2014. – 448 с.
- 46.Шатун, Л. Г. Кулинария : учебное пособие / Л. Г. Шатун. – Москва : Академия, 2013. – 320 с.
- 47.Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва : Академия, 2016. – 176 с.
- 48.Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания : учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва : Академия, 2013. – 202 с.