

№ п/п	Автор и название учебного пособия	год	кол-во
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	2018	15
2	Амиров Э.К. Технология швейных изделий	2017	20
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	2018	30
4	Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2017	20
5	Володина М.В. Организация, хранение и контроль запасов и сырья	2017	20
6	Еремеева Н.К. Методы конструктивного моделирования швейных изделий	2018	40
7	Еремеева Н.К. Теоретические основы конструирования швейных изделий	2019	20
8	Зедгенидзе Н.А. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2019	20
9	Карагодин В.И. Ремонт автомобильных двигателей	2018	15
10	Корнеева Н.В. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2018	20
11	Корнеева Н.В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	2017	20
12	Корнеева Н.В. Приготовление блюд их рыбы	2019	20
13	Корнеева Н.В. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2019	20
14	Корнеева Н.В. Приготовление супов и соусов	2019	20
15	Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы	2018	20
16	Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	2018	20
17	Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов	2018	20