

Обеспечение учебной литературой обучающихся ГБПОУ «Лебяжьевский агпромышленный техникум (казачий кадетский корпус)» по профессии «Повар, кондитер».

Наименование общеобразовательных дисциплин и образовательных программ	Название, автор (составитель), год издания	Количество экземпляров
Повар Кондитер	Харченко Н.Э. Сборник рецептур:учеб.пособие для НПО, 2006 г.	5
	Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:учеб.пособие для НПО, 2010 г.	1
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены:теорет.основы проф.деятельности:учеб.пособие/Е. А. Богатырева и др., 2005 г.	5
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: раб.тетрадь:учеб пособие для НПО, /Т. А. Качурина,2009 г.	1
	Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, 2007 г.	5
	Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд:учеб.пособие для НПО/С. Н. Козлова, Е. Ю. Феденишина, 2007 г.	12
	Харченко Н. Э. Технология приготовления пищиПрактикум: учеб.пособие для НПО, 2010 г.	1
	Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пос. для НПО, 2007 г.	10
	Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО, 2009 г.	1

Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для НПО, 2010 г.	1
Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для НПО, 2008 г.	5
Татарская Л. Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров:уч.пособие для НПО, 2008 г.	1
Повар-кондитер. Вторые блюдаПовар-кондитер. Изделия из теста. Сладкие блюда. Напитки. <b>(электрон.учебник)</b>	1
Повар: раб.тетрадь:практические основы проф.деятельности. Практикум/Е. П. Шалагинова, Н. Н. Шабалина, 2006 г.	1
Повар:практические основы проф.деятельности/М.М. Амренова, Н. М. Гурбо и др., 2004 г.	1
Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях.	7
Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов :уч.пособие для НПО/В. П. Андросов и др., 2007 г.	7
Ч.2.Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых, 2007 г.	7
Ч.3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда, 2007 г.	7
Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста, 2007 г.	7
Анфимова Н. А. Повар. Кондитер, 2002 г.	1
Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для НПО, 2008 г.	2
Качурина Т. А. Кулинария: учеб. пособие для НПО,2008 г.	1

	Кулинария:теоретические основы профессиональной деятельности. В 2-х ч./О. М. Соловьева, 2007 г.	1
	Товароведение и организация торговли продовольственными товарами:учеб для НПО/А. М. Новикова, Т.С. Голубкина.- М:ИРПО, «Академия», 2000.- 480 с.	15
	Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учеб для НПО.-2-е изд. Стереотип..- М:ИРПО, «Академия», 2000.- 272 с., 16 л. Ил.	1
	Потапова И. И. Калькуляция и учет: : учеб для НПО.-4-е изд. стереотип..-М: издат. Центр «Академия», 2007.-160 с.	5
	Потапова И. И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь : учеб пособие для НПО.-3-е изд. стереотип..-М: издат. Центр «Академия», 2007.-144 с.	5