

1.	ПОВАР	Сопина Л.Н. “Пособие для повара” г. Москва «АСАДЕМА» 2002г.	2	
		Скобельская З.Г; Горячева Г.Н. “Технология производства сахарных кондитерских изделий” г. Москва «ПрофОбрИздат» 2002г.	1	
		Шембель А.Ф. “Рисование и лепка для кондитеров” г. Москва «Высшая школа» 1998г.	1	
		Цыганова Т.Б. “Технология хлебопекарного производства” г. Москва «ПрофОбрИздат» 2001г.	1	
		Бороновский В.А.; Перепятко Т.И. “Кондитер” г. Ростов на Дону «Феникс» 2001г.	1	
		Анфимова Н.А.; Татарская Л.Л. “Кулинария Повар кондитер” г. Москва «АСАДЕМА» 2005г.	1	
		Барановский В.А. “Повар” г. Ростов на Дону «Феникс» 2000г.	1	
		Дубцов Г.Г. “Технология приготовления пищи” г. Москва «АСАДЕМА» 2002г.	1	
		Кучер Л.С.; Шкуратова Л.М. “Технология приготовления коктейлей и напитков” г. Москва «АСАДЕМА» 2005г.	1	
		Усов В.В. “Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания” г. Москва «АСАДЕМА» 2004г.	11	
		Залин В.П. “Технологическое оборудование предприятия общественного питания” г. Москва «АСАДЕМА» 2005г.		
		Харченко Н.Э.; Чеснокова Л.Г. “Технология приготовление пищи” г. Москва «АСАДЕМА» 2004г.	1	
		Кузнецова Л.С.; Сидонова М.Ю. “Технология приготовления мучных кондитерских изделий” г. Москва «Мастерство» 2002г.	2	

	<p>Качурина Т.А. “Кулинария” г. Москва «АСАДЕМА» 2005г.</p> <p>Бутейкис Н.Г.; Жукова А.А, “Технология приготовления мучных кондитерских изделий” г. Москва «АСАДЕМА» 2004г.</p> <p>Дубцов Г.Г. “Технология приготовления пищи” г. Москва «АСАДЕМА» 2002г.</p> <p>Мармузова Л.В. “Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности” г. Москва «АСАДЕМА» 2004г.</p> <p>Фатыхов Д.Ф.; Белехов А.Н. “Охрана труда в торговле общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту” г. Москва «АСАДЕМА» 2003г.</p> <p>Хромеенков В.М. “Оборудование хлебопекарного производства” г. Москва «ПрофОбрИздат» 2002г.</p> <p>Голубев В.Н.; Назаренко Т.Н.; Цыбулько Е.И. “Обработка рыбы и морепродуктов” г. Москва «АСАДЕМА» 2001г.</p> <p>Дубцов Г.Г. “Товароведение пищевых продуктов” г. Москва «АСАДЕМА» 2002г.</p> <p>Ботов М.И.; Елхина В.Д.; Голованов О.М. “Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания” г. Москва «АСАДЕМА» 2003г.</p> <p>Стрельцов А.Н.; Шишков В.В. “Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания” г. Москва «АСАДЕМА»</p> <p>Матюхина З.П. “Основы физиологии питания, гигиены и санитарии” г. Москва «АСАДЕМА» 2004г.</p> <p>Ковалев Н.И.; Куткина М.Н.; Кравцова В.А. “Технология приготовления пищи” г. Москва «Омега Л» 2005г.</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	
--	--	---	--

		<p>Татарская Л.И.; Анфимова Н.А. “лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров” г. Москва «АСАДЕМА» 2005г.</p> <p>Шепелев А.Ф.; Печенежская И.А.; Кожухова О.И.; Туров А.С. “Товароведение и экспертиза мясных, молочных и рыбных товаров” г. Ростов на Дону «Феникс» 2002г.</p>	<p>1</p> <p>1</p>	
--	--	---	-------------------	--