**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 194 с. <https://drive.google.com/file/d/1iiXntk_oCKIZk9Ee9LB6QeL62qBWdNPl/view>
2. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие. - 3-е изд., исправ. и доп. - Новосибирск: Сиб. унив. из-во, 2009. - 280с., ил. <https://vk.com/doc88337795_443716885?hash=e49f15daaf0a1d0a9b&dl=98711cb1a8cd9f5088>
3. Хамельман Джеффри. Хлеб и рецептуры. - СПб.: Профессия, 2012. - 432 с. , табл., ил. <https://vk.com/doc88337795_443716900?hash=a933be31cf572e41de&dl=32391990cc6cb8e4e5>
4. Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. <https://vk.com/doc88337795_443716965?hash=6ea2eed9d727494340&dl=dbcdcc8761d803abec>
5. Цыганова Технология хлебопекарного производства: учебник для нач. проф. образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2002. - 432 с. <https://vk.com/doc88337795_443716968?hash=4dea5a08dd41ca4cdb&dl=3e0e1023b3bf6c67b7>
6. Пащенко Л.П. Технология хлебобулочных изделий. - М.: КолосС, 2008. - 389 с. : ил. <https://vk.com/doc88337795_443717155?hash=47389c82da3e085d22&dl=b152ec87ad46b10408>
7. Муратова, Е.И. М91 Проектирование рецептур кондитерских изделий : метод. указ. / Е.И. Муратова, С.Г. Толстых. – Тамбов : Изд-во ГОУ ВПО ТГТУ, 2010. – 32 с. <https://vk.com/doc88337795_443717141?hash=f10f24ab4efeb3c63b&dl=10258d6c995d58a4fd>
8. Технология хранения кондитерских изделий. <https://vk.com/doc88337795_443863610?hash=956188ee2c15ff3a26&dl=68c30897183f34abef>
9. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ. Санитарные правила и нормы СанПИН 2.3.4.545-96 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ. ОСТ 10-060-95 ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ. Технические условия. Москва: «Экономика». - 1999. - 282 с. <https://vk.com/doc88337795_443864186?hash=b614bec262fe31b71a&dl=0ae3c664eb229a763e>
10. Профессия кондитер. Учебное пособие. - 140 с. <https://vk.com/doc88337795_443864225?hash=6d37fbdffb53c022a0&dl=6a51f8fe0773b44f15>
11. Кодекс Алиментариус Гигиена пищевых продуктов. Всемирная организация здравоохранения продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН. - Москва: Издательство «Весь Мир», 2007 - 64 с. <https://vk.com/doc88337795_443914806?hash=327964692bc6c5acd9&dl=7c698875b580971c78>
12. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации МР 5.1. -14. - Роспотребнадзор, 2014. - 34 с. <https://vk.com/doc88337795_443914953?hash=b977dfd8626aa6361d&dl=04e98c161814faec41>
13. Пошаговые инструкции по формованию булочек. <https://vk.com/doc88337795_444468472?hash=6e8b04162ec5be7294&dl=29161d90614d8a382d>
14. Хлеб и булочки. Подробное иллюстрированное руководство / авт.-сост. Д.Д. Дарина. - Х55 М.: Астрель; СПб.: Полигон, 2011. - 208 с.: ил. <https://vk.com/doc88337795_456664137?hash=217da4c696b7855cc3&dl=64fe7dd669a219734b>
15. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник. – 9-е изд. – СПб: Профессия, 2005. – 416 с. <https://drive.google.com/file/d/0B-PKdl7T8lNjRzlsZmJKZEFON0k/view>
16. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебн. – М.: Мастерство, 2002. – 320 с. <https://drive.google.com/file/d/0B-PKdl7T8lNjenlweGNhVnV0dlk/view>
17. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: учеб. пособие. – Мн.: Новое знание, 2002. – 799 с. <https://drive.google.com/file/d/0B-PKdl7T8lNjQnZ2SXNaOE1rTjg/view>
18. Шрамко Е. Уроки и техника кондитерского мастерства. – М.: Центр кулинарного мастерства Эксклюзив, 2013. – 158 с. <https://drive.google.com/file/d/0B-PKdl7T8lNjLW90el9uS2VBUVE/view>
19. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 480 с. <https://drive.google.com/file/d/0B-PKdl7T8lNjaGljOElvUHA1Mlk/view>
20. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (7-е изд.) учебник.- М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 288 с. <https://litmy.ru/knigi/kulinariya/176-tehnologiya-hlebopekarnogo-proizvodstva-syre-i-materialy.html>
21. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 <https://litmy.ru/knigi/kulinariya/10355-tehnologiya-prigotovleniya-muchnyh-konditerskih-izdeliy-2014.html>
22. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2013 - 272 с. [http://ucris.ru/ Электронные%20книги/Повар-кондитер/Бурашников%20Ю.М.%20Охрана%20труда.pdf](http://ucris.ru/%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3%D0%B8/%D0%9F%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80/%D0%91%D1%83%D1%80%D0%B0%D1%88%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B2%20%D0%AE.%D0%9C.%20%D0%9E%D1%85%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0%20%D1%82%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0.pdf)
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с. <https://www.studmed.ru/volodina-m-v-sopacheva-t-a-organizaciya-hraneniya-i-kontrol-zapasov-i-syrya-uchebnik-dlya-stud-uchrezhdeniy-srednego-prof-obrazovaniya-_20e6ba6e1b4.html>
24. Константинов В. М. Экологические основы природопользования : учебник для учреждений сред. проф. образования / В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе. – 14-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 240 с. ISBN 978-5-4468-008 <https://fileskachat.com/view/48678_15d2a85cd79a480f1208289b0fc624c5.html>
25. Гальперин, М.В. Экологические основы природопользования: учебник. – 2-е издание, испр. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2005. – 256 с. <https://fileskachat.com/view/27787_35d9e0bb9b48a33377289261467430ef.html>
26. Прохоров Б.Б. Экология человека: Учебник для студентов высших учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. <https://obuchalka.org/2013122175006/ekologiya-cheloveka-prohorov-b-b-2010.html>
27. Андреева Н.Д., Азизова И.Ю., Малиновская Н.В. Новые концептуальные основы обучения биологии в общеобразовательной школе в условиях реализации ФГОС: Учебно-методическое пособие. – СПб.: Изд-во «Свое издательство», 2014. – 219 с. <https://www.herzen.spb.ru/uploads/dtheyz00/files/%D1%84%D1%80%D0%B0%D0%B3%D0%BC.pdf>
28. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/biologiya-450740#page/1> (дата обращения: 28.04.2020).
29. Горбунцова, С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С., Федоренко Е.В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): учебное пособие – М.: Альфа – М.: ИНФРА – М, 2016. - 270 с. <https://fileskachat.com/view/61348_81deb89c67cba7c98506f2bc2bf9cda5.html>
30. Жебентяев А.И., Жерносек А.К., Талуть И.Е. Аналитическая химия. Хромотографические методы анализа: уч. пособие / – М.: Новое знание; Инфра-М, 2013. - 206 с. <https://litmy.ru/knigi/estesstv_nauki/247909-analiticheskaya-himiya-hromatograficheskie-metody-analiza.html>
31. Жебентяев А.И., Жерносек А.К., Талуть И.Е. Аналитическая химия. Практикум/ – М.: Новое знание; Инфра-М, 2013. - 429 с. <https://litmy.ru/knigi/estesstv_nauki/247919-analiticheskaya-himiya-praktikum-2013.html>
32. Петленко, Б.И., Электротехника и электроника. Под редакцией Б. И. Петленко. [Текст] – М.,«Академия», 2003. - 320 с. <https://vk.com/doc-37613802_437984993?hash=65a1e9b70c4dbfdef5&dl=4f279251f2be4e220d>
33. Савилов Г. В. Электротехника и электроника: Курс лекций/Серия “Учебники, учебные пособия”. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2006. — 323 с. <http://techn.sstu.ru/WebLib/13481.pdf>
34. Немцов, М.В., Немцова М.Л. Электротехника и электроника.[Текст] - М., «Академия», 2016. - 480 с. <https://fileskachat.com/view/66703_d1e65bbeadfcba0dcc193c92c34dcb09.html>
35. Ломоносов В.Ю., Поливанов К.М., Михайлов О.П. Электротехника. [Текст] - М., Энергоатомиздат, 1990. - 400с. <https://litmy.ru/knigi/tehnicheskie_nauki/137350-elektrotehnika.html>
36. Электротехника в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для вузов / А. Н. Аблин [и др.] ; под редакцией Ю. Л. Хотунцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 243 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06206-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/elektrotehnika-v-2-ch-chast-1-454439#page/1> (дата обращения: 29.04.2020).
37. Электротехника в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для вузов / А. Н. Аблин [и др.] ; под редакцией Ю. Л. Хотунцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 257 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06208-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/elektrotehnika-v-2-ch-chast-2-455232#page/1> (дата обращения: 29.04.2020).
38. Бутырин П.А. Основы электротехники: учебник для студентов средних и высших учебных заведений профессионального образования по направлениям электротехники и электроэнергетики / П.А. Бутырин, О.В. Толчеев, Ф.Н. Шакирзянов; под ред. П.А. Бутырина. — М.: Издательский дом МЭИ, 2014. — 360 с.: ил.
39. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА: Учебное пособие. Авторы: Кравченко В.С., Ангелова О.Ю., Борисова И.И., Дмитриева Е.М., Подольская Т.О.– Нижний Новгород: Нижегородский госуниверситет, 2015. – 125 с. <http://www.iee.unn.ru/wp-content/uploads/sites/9/2018/04/Bas_Ec.pdf>
40. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. - Учеб. для нач. проф. образования. — М.: Академия, 2003. — 176 с. — ISBN 5-7695-1182-6.

<https://www.studmed.ru/cheredanova-l-n-osnovy-ekonomiki-i-predprinimatelstva_78c3c6109ca.html>

1. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. СПО / А. О. Жданова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014 — 400 с., ил. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).ISBN 0000000 [https://docviewer.yandex.ru/view/538558646/?page=2&\*=xr2eBdzdq8%2B6LSf33j%2FyqX85W4B7InVybCI6InlhLWRpc2stcHVibGljOi8vZERlbFdyZ3AxNTcwTVlNRTRsMnM1c2lpUnlFNXp0S1paR2tlbVlTeXlKTldXcmRTYnZSVklZMktrenFiNG1ySXEvSjZicG1SeU9Kb25UM1ZvWG5EYWc9PSIsInRpdGxlIjoi0YPRh9C10LHQvdC40Log0KTQuNC90LDQvdGB0L7QstCw0Y8g0LPRgNCw0LzQvNC%2B0YLQvdC%2B0YHRgtGMLnBkZiIsIm5vaWZyYW1lIjp0cnVlLCJ1aWQiOiI1Mzg1NTg2NDYiLCJ0cyI6MTU4Njg2MTI4NTU4NiwieXUiOiIyNTcxMzkxOTYxNTg2NzEzOTk4In0%3D&lang=ru](https://docviewer.yandex.ru/view/538558646/?page=2&*=xr2eBdzdq8%2B6LSf33j%2FyqX85W4B7InVybCI6InlhLWRpc2stcHVibGljOi8vZERlbFdyZ3AxNTcwTVlNRTRsMnM1c2lpUnlFNXp0S1paR2tlbVlTeXlKTldXcmRTYnZSVklZMktrenFiNG1ySXEvSjZicG1SeU9Kb25UM1ZvWG5EYWc9PSIsInRpdGxlIjoi0YPRh9C10LHQvdC40Log0KTQuNC90LDQvdGB0L7QstCw0Y8g0LPRgNCw0LzQvNC%2B0YLQvdC%2B0YHRgtGMLnBkZiIsIm5vaWZyYW1lIjp0cnVlLCJ1aWQiOiI1Mzg1NTg2NDYiLCJ0cyI6MTU4Njg2MTI4NTU4NiwieXUiOiIyNTcxMzkxOTYxNTg2NzEzOTk4In0%3D&lang=ru)
2. МЭНКЬЮ, Н.Г. Принципы экономикс: Учебник – СПб: Питер. 2013. - 656 с. <https://litmy.ru/knigi/biznes/92422-ekonomiks.html>
3. Савицкая, Е. В. С13 Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. Профессиональное обучение / Е. В. Савицкая. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 144 c. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»). [https://fmc.hse.ru/ data/2016/06/17/1117267897/3.%20Для%20преподавателей.pdf](https://fmc.hse.ru/data/2016/06/17/1117267897/3.%20%D0%94%D0%BB%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%B9.pdf)
4. Борисов, Е. Ф.  Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:  [<https://urait.ru/viewer/osnovy-ekonomiki-450684#page/1>](https://urait.ru/bcode/450684)  (дата обращения: 15.04.2020).
5. Липсиц И.В. Экономика. Базовый курс. Учебник для 10, 11 классов общеобразовательных учреждений. - Из-во "Кнорус" - 2012 - 139 с. <https://vk.com/doc729428_382933827?hash=c3023365e424645dcd&dl=008433812885b529b1>
6. Лапуста М.Г. Предпринимательство: Учебник.— М.: ИНФРА-М, 2008. – 608 с. – (Высшее образование). ISBN 978-5-16-003252-8 <https://www.studmed.ru/view/lapusta-mg-predprinimatelstvo-uchebnik_24895c0.html>
7. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. - Учеб. для нач. проф. образования. — М.: Академия, 2003. — 176 с. — ISBN 5-7695-1182-6.
8. <https://www.studmed.ru/cheredanova-l-n-osnovy-ekonomiki-i-predprinimatelstva_78c3c6109ca.html>
9. Свириденко Ю. П. С24 Сервисная деятельность в обслуживании населения: Учебное пособие .М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и КО», 2012. - 220 - с. <https://fileskachat.com/view/30774_1324fe902e8fd1a43906c6eac98fb2b3.html>
10. Асаул, А. Н, Организация предпринимательской деятельности: учебник / А. Н. Асаул. – СПб.: АНО ИПЭВ, 2009. 336с. <https://www.spbgasu.ru/documents/docs_188.pdf>
11. Торосян Е. К., Сажнева Л. П., Зарубина Ж. Н. Основы предпринимательской деятельности. Учебное пособие. – СПб: Университет ИТМО, 2016. – 130 с. <https://books.ifmo.ru/file/pdf/1909.pdf>
12. Нетрусов, А. И.  Микробиология: теория и практика в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. И. Нетрусов, И. Б. Котова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 315 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03805-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/mikrobiologiya-teoriya-i-praktika-v-2-ch-chast-1-450147#page/1> (дата обращения: 29.04.2020).
13. Нетрусов, А. И.  Микробиология: теория и практика в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / А. И. Нетрусов, И. Б. Котова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03806-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/mikrobiologiya-teoriya-i-praktika-v-2-ch-chast-2-451769#page/1> (дата обращения: 29.04.2020).
14. Методические указания по изучению дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве». - 2016. - 85 с. <https://ksu10.mskobr.ru/files/Microbiolog.pdf>
15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 352 с. <https://vk.com/doc120055819_437854384?hash=9d72234fb8e73823b8&dl=8179f746869fa79db2>
16. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник – М. : Издательский центр «Академия», 2018г. – 240с. <https://fileskachat.com/view/61009_93a4b819b22ad3697d79d613676aa855.html>
17. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для нач. проф. Образования.- М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2016. - 336 с. <https://litmy.ru/knigi/nauka_ucheba/163037-tovarovedenie-pischevyh-produktov.html>
18. Матюхина, З.П. Учебник Основы Физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии. Москва Издательский центр «Академия», 2002г.- 184с. <https://vk.com/doc501688963_543568502?hash=4fccd19958d61532e9&dl=13c6e3bacd1f25b0ca>
19. Васильева, И. В.  Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/fiziologiya-pitaniya-452334#page/1> (дата обращения: 29.04.2020).
20. Позняковский, В. М. Физиология питания : учебник / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-2718-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/99209/#1> (дата обращения: 29.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
21. Ламажапова, Галина Петровна Л 21 Физиология питания. Учебное пособие - М.: Мир науки., 2016. – 146 с. <https://izd-mn.com/PDF/19MNNPU16.pdf>
22. Книги Вконтакте: Микробиология <https://vk.com/topic-128058119_34621578>
23. Бузов, Б.А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация/ Б. А. Бузов.- М.: «Академия», 2003.- 176 с. <https://www.twirpx.org/file/1294886/>
24. Горбашко, Е. А.  Управление качеством : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9938-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/upravlenie-kachestvom-451283#page/1> (дата обращения: 29.04.2020).
25. Метрология, стандартизация и сертификация в машиностроении, Зайцев С.А., Толстов А.Н., Грибанов Д.Д., Куранов А.Д., - ИЦ "Академия", 2017. - 288 с. <https://fileskachat.com/view/60997_b2b90ec4c7deeb14fca17837059aee59.html>
26. Качурина, Т. А. Метрология и стандартизация: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Т. А. Кочурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 123 с. <https://litmy.ru/knigi/nauka_ucheba/99858-metrologiya-i-standartizaciya.html>
27. Лифиц, И. М.  Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08670-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/standartizaciya-metrologiya-i-podtverzhdenie-sootvetstviya-451286#page/1> (дата обращения: 15.04.2020).
28. Арустамов, Э.А. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности./Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 16 –е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с. <https://fileskachat.com/view/48690_d15ebde468525245e098db4329a08988.html>
29. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2014 <http://llk.su/wp-content/uploads/2019/02/arustamov_e_a__kosolapova_n_v__prokopenko_n_a__guskov_g_v__2004_obzh.pdf>
30. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности./Учебник. М.: КНОРУС, 2008. - 464 с. <https://fileskachat.com/view/23278_16df1c6e99a2e6d742dfe12deb709dcf.html>
31. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-450781#page/1> (дата обращения: 29.04.2020).
32. Суворова, Г. М.  Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/metodika-obucheniya-bezopasnosti-zhiznedeyatelnosti-452850#page/1> (дата обращения: 29.04.2020).
33. Каракеян, В. И.  Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-450749#page/1> (дата обращения: 29.04.2020).
34. Олофинская В.П. Техническая механика: Курс лекций с вариантами практических и тестовых заданий: учебное пособие/ В.П. Олофинская – М.: ФОРУМ, 2012 – 348 с. <https://litmy.ru/knigi/tehnicheskie_nauki/163400-tehnicheskaya-mehanika-2012.html>
35. Техническая механика, Лабораторный практикум, Соколовская В.П., 2010. - 272 с. <https://fileskachat.com/view/32909_1eb8f4b37727abb6ba187949eee391a1.html>
36. Охрана труда в организации в схемах и таблицах, Ефремова О.С., 2015. - 62 с. <https://fileskachat.com/view/41535_41b11592c69d8ebf6b00ed6343c63115.html>
37. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е. В.Михеева. —— М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 384 с. <https://may.alleng.org/d/comp/comp466.htm>
38. Михеева, Е.В. «Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности», – М.: Изд – во Академия, 2015г. - 258с. <https://fileskachat.com/view/48210_b44e6974d5a1e639535af3bed4fcaaa0.html>
39. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности, Михеева Е.В., Титова О.И., 2017. - 288с. <https://fileskachat.com/view/61996_f335d64ba42f11c5f20e4f00c86f24b8.html>
40. Боголюбов, С.К. Черчение: учебное пособие / С.К. Боголюбов, А.В. Воинов – М.: Машиностроение, 1989. -340 с. <https://litmy.ru/knigi/tehnicheskie_nauki/39163-cherchenie.html>
41. Бродский, А.М. Фазлулин, Э.М., Халдинов, В.А., Инженерная графика учебник / А. М. Бродский Э.М. Фазлулин В.А. Холдинов - изд. М.: Академия, 2017 – 400 с. <https://fileskachat.com/view/22928_0b6260598d05bb255286c81cff833bfc.html>
42. Боголюбов, С.К. Черчение и деталирование сборочных чертежей, альбом — М.: Машиностроение, 2012. <https://vk.com/album-109269655_238469514>, <http://publ.lib.ru/ARCHIVES/B/BOGOLYUBOV_Sergey_Konstantinovich/_Bogolyubov_S.K..html#0001>
43. Боголюбов, С.К. Индивидуальные задания по курсу черчения — М.: Машиностроение, 2007. <https://vk.com/album-57944735_266462381>
44. Чекмарев, А. Л. Справочник по машиностроительной графике. — М.: 2014. - 397 с. <https://fileskachat.com/view/26263_855b3b9accbb1afba4629c7ba880dcb2.html>
45. Решетов, А.Л. Р472 РАБОЧАЯ КОНСТРУКТОРСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ: учебное пособие / А.Л. Решетов; Е.П. Дубовикова; Е.А. Усманова. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2015 – 168 с. <https://resh.susu.ru/Rab_dokum.pdf>
46. Вольхин К.А. Конструкторские документы и правила их оформления. <http://www.propro.ru/graphbook/> Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Машиностроительное черчение» (диск, плакаты, слайды)
47. Инженерная графика. Омский государственный технический университет, 2005 г. <http://ngikg.omgtu.ru/pdf/ig.pdf>
48. Гордон В.О., Семенцов-Огиевский М.А..Курс начертательной геометрии. 23-е изд. перераб. 1988 год. 274 стр. djvu. 3.8 Мб. <http://www.ph4s.ru/book_enjener_graf.html>
49. Тозик В.Т. Электронный учебник. Начертательная геометрия. Санкт-Петербургский университет ИТМО. <http://www.t-agency.ru/geom/>

**ГОСТы, СНиПы:**

1. ЕСКД <http://www.propro.ru/graphbook/eskd/eskd/GOST/index.htm>
2. Нормативные документы, ГОСТы, СНиПы <http://www.docx.su/index.php>
3. Портал нормативно-технической документации <http://www.pntdoc.ru/gosteskd.html>
4. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ) <http://www.gost.ru/wps/portal/>
5. Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов:/ учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 352 с. <https://fileskachat.com/view/24867_0ff9164be0df88cf2a5c2e8f128fa1f2.html>
6. Келим, Ю. М. Типовые элементы автоматического управления: Учебник.– М.. ФОРУМ- ИНФРА-М, 2002. – 378 с. <https://litmy.ru/knigi/apparatura/264579-tipovye-elementy-sistem-avtomaticheskogo-upravleniya-2002.html>
7. Шишмарев В.Ю. Ш 657 Автоматизация технологических процессов: Учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Владимир Юрьевич Шишмарев. — М.: Издательский центр «Академия», 2005. — 352 с. [http://files.emk-elektron.webnode.com/200000022- -9767e98614/Шишмарев%20В.Ю.%20Автоматизация%20технологических%20процессов.pdf](http://files.emk-elektron.webnode.com/200000022-9767e98614/%D0%A8%D0%B8%D1%88%D0%BC%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%20%D0%92.%D0%AE.%20%D0%90%D0%B2%D1%82%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%81%D0%BE%D0%B2.pdf)
8. Воронкова, Л.П. История туризма и гостеприимства: Учебное пособие./Л.П.Воронкова. – М.: ФАИР-ПРЕСС, 2015. - 256с. <https://www.russiatourism.ru/data/File/news_file/2014/PUTRIK_History.pdf>
9. Елканова, Д.И., Осипов Д.А., Романов В.В., СорокинаЕ.В. Основы индустрии гостеприимства: Учебное пособие для СПО. Дашков и Ко: Москва, 2015. - 125с. <https://nsportal.ru/sites/default/files/2014/09/17/elkanova.pdf>
10. Богушева, В.И., Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учебник для СПО. Ростов –на –дону :Феникс, 2008. - 253с. <http://library.psu.kz/fulltext/transactions/1948_bogusheva_v.i_organizaciya_proizvodstva_i_obslujivaniya_na_predpriyatiyah_obshestvennogo_pitaniya_v.i.bogushev.pdf>
11. Холостова, Е. И.  Управление в социальной работе : учебник для академического бакалавриата / Е. И. Холостова, Е. И. Комаров, О. Г. Прохорова ; ответственный редактор Е. И. Холостова, Е. И. Комаров, О. Г. Прохорова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 319 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01271-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/upravlenie-v-socialnoy-rabote-449886#page/1> (дата обращения: 29.04.2020).
12. Ибрагимова К.Н., Омарова З.Н. Деловое общение. Учебно-методическое пособие. Махачкала, 2015 – 69 с. [http://www.mf.madi.ru/files/Деловое%20общение.pdf](http://www.mf.madi.ru/files/%D0%94%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B5%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5.pdf)
13. Горбухов В.А..Основы социального управления: учебное пособие для СПО.ГРИФ.-М.: Форум, 2015. - 97 с. [http://ural-education.ru/wp-content/uploads/2016/11/Горбухов-В.А.-Основы-социального-управления.pdf](http://ural-education.ru/wp-content/uploads/2016/11/%D0%93%D0%BE%D1%80%D0%B1%D1%83%D1%85%D0%BE%D0%B2-%D0%92.%D0%90.-%D0%9E%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B-%D1%81%D0%BE%D1%86%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D1%83%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F.pdf)
14. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания:
15. Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. — 544с. <https://www.studmed.ru/view/kucher-ls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluzhivaniya-obschestvennogo-pitaniya_712f0be1b20.html>
16. Уокер, Дж.Р. Введение в гостеприимство.-М.,Юнити-Дана, 2016. - 880 с. <https://litmy.ru/knigi/nauka_ucheba/328656-upravlenie-gostepriimstvom.html>
17. Шеламова Г. М. Ш 42 Деловая культура и психология общения : учебник для нач. проф. образования / Г.М.Шеламова. — 9-е изд., перераб. — М. : Издательский центр «Академия», 2009. — 192 с. [http://www.ntgpk.com/upload/24.09.18.1/ 40.02.01%20%20ПОСО/Психология%20общения/литература/Шеламова%20Этика%20и%20культура%20делвого%20общения.pdf](http://www.ntgpk.com/upload/24.09.18.1/40.02.01%20%20%D0%9F%D0%9E%D0%A1%D0%9E/%D0%9F%D1%81%D0%B8%D1%85%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F/%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0/%D0%A8%D0%B5%D0%BB%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B0%20%D0%AD%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%B8%20%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0%20%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B2%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F.pdf)
18. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. - Альфа-М, Инфра-М, 2009. - 304 с. <https://litmy.ru/knigi/biznes/178750-organizaciya-obsluzhivaniya-v-gostinicah-i-turistskih-kompleksah.html>
19. Лайко, Михаил Юрьевич. Л18 Экономика и управление в индустрии гостеприимства : учебное пособие / колл. авторов. — Москва : РУСАЙНС, 2017. — 138 с. <https://ozon-st.cdn.ngenix.net/multimedia/1018842972.pdf>
20. Бесплатные видеолекции: Этика делового общения <http://edumarket.ru/library/career/17932/>