**УГС: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

**Специальности:**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

1. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М. : Издательский центр "Академия", 2015. – 192 с. <https://fileskachat.com/view/33849_68c93a2097ca7f6b92e93ffbf1024497.html>
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 432 с. <http://pl136ufa.narod.ru/dokum2/organiza.pdf>
3. Гусейнова Б. М. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебное пособие для студентов СПО, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания /Б. М. Гусейнова. – Махачкала: ГАОУ ВО «ДГУНХ», 2018. – 89с. <http://www.dgunh.ru/content/glavnay/ucheb_deyatel/uposob/up-fgos-markkomm-5.pdf>
4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с. <https://www.twirpx.org/file/2137394/>
5. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с. <https://fileskachat.com/view/61016_2f38f525879c9da3e81bf340627a4638.html>
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с. <https://fileskachat.com/view/43215_2589d130ceb72d83da19b1ddb4db862a.html>
7. Оборудование предприятий общественного питания: краткий курс лекций для бакалавров 3-4 курсов направления подготовки 260800.62 –«Технология продукции и организация общественного питания» / Сост.: В.Ф.Кащенко // ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2012. – 83 с. <http://www.sgau.ru/files/pages/22872/14720257554.pdf>
8. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания, Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В.: Российская международная академия туризма. - М : Логос, 2014. - 151 с. <https://fileskachat.com/view/43547_002f816c13a367d3bc12e936d178ce82.html>
9. Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания, Ботов М.И., Елхина В.Д., Стрельцов А.Н. - М.: КолосС, 2005. - 208 с. ил. <https://fileskachat.com/view/61177_44193b6f859c47b42f24c6a7ee1ba7ac.html>
10. Чаблин, Б. В.  Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный// ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-456684#page/1> (дата обращения: 23.04.2020).
11. СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания <https://omskobschepit.ru/http-/omskobschepit.ru/normativnaya-baza-dlya-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya>
12. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН, г.Москва <https://pbprog.ru/tk/tu>
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. <https://litmy.ru/knigi/kulinariya/106005-sbornik-tehnologicheskih-normativov-sbornik-receptur-blyud-i-kulinarnyh-izdeliy-dlya-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-chast-2.html>
14. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В. Несвижский. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 352 с. <https://vk.com/doc120055819_437854384?hash=9d72234fb8e73823b8&dl=8179f746869fa79db2>
15. Теплов В.И., Боряев В.Е., Физиология питания: Учебное пособие для бакалавров. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017 - 456 с. <https://fileskachat.com/view/68017_8371b633b5ee9f5434432798a687e770.html>
16. Ламажапова Г. П. Л 21 Физиология питания. Учебное пособие - М.: Мир науки., 2016 .– 146 с. <https://izd-mn.com/PDF/19MNNPU16.pdf>
17. Глущенко П. П., Жильский Н. Н., Кайнов В. И., Куртяк И. В. А31 Административное право. Краткий курс. 2-е изд. — СПб.: Питер, 2011. — 272 с.: ил. — (Серия «Краткий курс») <https://fileskachat.com/view/26946_c28790902f0dfd94df546cdf20a81a6f.html>
18. Пашкова Г.Г. П22 Право социального обеспечения : учебное пособие. – Томск : Издательский Дом Томского государственного университета. 2018. – 160 с.

<http://ui.tsu.ru/wp-content/uploads/2013/06/%D0%9F%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BE-%D1%81%D0%BE%D1%86%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%BE%D0%B1%D0%B5%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F-%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5-%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5-2018%D0%B3..pdf>

1. Право социального обеспечения : учебник / коллектив авторов ; под ред. В.Ш. Шайхатдинова. — Москва : Юстиция, 2018. — 552 с. — (Среднее профессиональное образование). <https://ozon-st.cdn.ngenix.net/multimedia/1019575089.pdf>
2. Бурашников Ю. М. Б912 Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с. <http://www.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>
3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности- Учебник для учреждений СПО. - ИЦ Академия, 2014 - 288 с. <http://pl136ufa.narod.ru/dokum2/bzd.pdf>
4. 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>
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. <https://fileskachat.com/view/61028_61c161238f2754f156a490474e43f4f0.html>
6. Семичева, Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - М. : Издательский центр "Академия", 2017. - 256 с. <https://fileskachat.com/view/62816_8c96c56ff78880b63ae902a32da4db57.html>
7. Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Издательство “Хлебпродинформ”, 1996. - 620 с. <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293838/4293838083.pdf>
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 12-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 432 с. <http://pl136ufa.narod.ru/dokum2/organiza.pdf>
9. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М. : Издательский центр "Академия", 2015. – 192 с. <https://fileskachat.com/view/33849_68c93a2097ca7f6b92e93ffbf1024497.html>
10. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с. <https://fileskachat.com/view/62816_8c96c56ff78880b63ae902a32da4db57.html>
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – М. : Издательский центр «Академия», 2003. – 432 с. <https://litmy.ru/knigi/professii/18076-organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya.html>
12. 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 (3-е изд.) учебник М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 256 с. <https://www.twirpx.org/file/3089151/>
13. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1/ Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с. <https://kadryfrio.ru/upload/iblock/9b2/9b208ceab6af45ece9962f035c716329.pdf>
14. Радченко Л. А. Р 15 Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с. (СПО). <https://www.studmed.ru/view/radchenko-la-organizaciya-proizvodstva-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya_988fb32d78d.html>
15. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с. <https://litmy.ru/knigi/kulinariya/152284-organizaciya-processa-prigotovleniya-i-prigotovlenie-polufabrikatov-dlya-slozhnoy-kulinarnoy-produkcii.html>
16. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с. <https://fileskachat.com/view/61013_9871da652ef50bdd0fb70c96bd929166.html>
17. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова.– М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с. <https://fileskachat.com/view/61434_0ebf88f4c8a9cccb6bb4d19b3e915ea9.html>
18. 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 (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 2017. - 384 с. <https://fileskachat.com/view/33848_f9aa14a6c01e3d3c56a6dafa3121b138.html>
19. 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. - Лабораторный практикум. — М.: Академия, 2018. — 240 с. <https://www.twirpx.org/file/3089006/>
20. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

<https://litmy.ru/knigi/kulinariya/210940-prigotovlenie-hlebobulochnyh-muchnyh-i-konditerskih-izdeliy.html>

1. 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. -13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 344 с. <https://litmy.ru/knigi/kulinariya/10355-tehnologiya-prigotovleniya-muchnyh-konditerskih-izdeliy-2014.html>
2. Журавлева Н.Ю., Кирюшин С.А. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебно-наглядное пособие/ Нижний Новгород: Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского, 2018. - 62 с. <http://www.lib.unn.ru/students/src/stand.pdf>
3. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с. <https://litmy.ru/knigi/nauka_ucheba/373700-prigotovlenie-sladkih-blyud-i-napitkov.html>
4. Анфимова, Н.А., Татарская Л. Л. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 396 с. <https://litmy.ru/knigi/kulinariya/107896-kulinariya-2015.html>
5. Мальчикова И.Г и др. . Кулинария: учебное пособие. - М.: Альфа. - М.: Инфра-М. - 2011. - 368 с., ил. <https://fileskachat.com/view/26273_fce80e29c36b9f2e1acc5bc3cd1510dd.html>
6. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. В 2-х томах. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. - М.: Мир, 2003. - 351 с., ил. <https://www.bntop.ru/download/book/uchebnik_ratushnyi.pdf>
7. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А. И., Акимова Н. А., Дзюба Г. Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. — СПб.: Троицкий мост, 2010. — 736 с.; ил. <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/mglunec.pdf>
8. Ратушный А.С. и др. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982 г. - 717стр. <https://www.studmed.ru/ratushnyy-as-i-dr-sbornik-receptur-blyud-i-kulinarnyh-izdeliy-dlya-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya_38651e34392.html>
9. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи. Академия. М.: 2012 г. - 272 с. <https://drive.google.com/file/d/0B-PKdl7T8lNjV2pwaUdndFVZTXM/view>
10. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие для сутд. сред. проф. образования. – 3-е изд. – М.: Издательский центр “Академия”, 2006. – 240 с. <https://drive.google.com/file/d/0B-PKdl7T8lNjWmpJeWhQQnAxR3c/view>
11. 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>
12. Новоженов Ю.М., Титюнник А.И. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для техн. училищ. – М.: Высш. школа, 1982. – 112 с. <https://drive.google.com/file/d/0B-PKdl7T8lNjM1ctYTJwZlUxRjA/view>
13. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Деловая литература, 2008. – 480 с. <https://drive.google.com/file/d/0B-PKdl7T8lNjNXFfSEJ6WEVvUU0/view>
14. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 374 с. <https://drive.google.com/file/d/0B-PKdl7T8lNjazhwR3VpTDJRZEU/view>
15. Лурье И.С. Технология кондитерского производства.- М.: Агропромиздат, 1992. – 399 с.:ил. <https://vk.com/doc13986061_338481701?hash=165feb28816ec47990&dl=8ef673dda85f8b8665>
16. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Дунец Е.Г., Тамова М.Ю., Куликов И.А. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 192 с.
17. <https://drive.google.com/file/d/1SIoUh9E1zb7Gt_zFbjvwtDYBq7URqRTR/view>
18. Бланки документов в общепите <http://foodis.ru/article/blanki-dokumentov-v-obshchepite>
19. Архипов В. В. Этнические кухни: Особенности культуры и традиций питания народов мира [текст] учебное пособие. / В. В. Архипов, – К. : «Центр учебной литературы», 2016. – 234 с. <https://drive.google.com/file/d/0B-PKdl7T8lNjbHF2WU94c25jRm8/view>
20. Сегеда Д.Г., Дашевский В.И. Охрана труда в пищевой промышленности. – М.: Легкая пищевая пром-сть, 1983. – 344 с. <https://drive.google.com/file/d/0B-PKdl7T8lNjMWpDM2VYUDJqLVU/view>
21. Зайнетдинова, И.Ф. З-17 Оценка деятельности работников организации : учеб.-метод. пособие / И.Ф. Зайнетдинова.— Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2016.— 120 с. <http://elar.urfu.ru/bitstream/10995/40629/1/978-5-7996-1786-8_2016.pdf>
22. Добровинский А.П. Д56 Управление персоналом в организации: учебное пособие / А.П. Добровинский; Томский политехнический университет. − Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2011. – 416 с. <http://ural-education.ru/wp-content/uploads/2016/11/%D0%94%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D0%90.%D0%9F.-%D0%A3%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5-%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%BC-%D0%B2-%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8.pdf>
23. Макарова И.К. Управление персоналом: Наглядные учебно-методические материалы. – М.: ИМПЭ им. А.С. Грибоедова, 2006. – 98 с. <https://opuo.ru/wp-content/uploads/2016/04/Upravlenie-personalom.pdf>
24. Ленская, Ирина Юрьевна Шиндряева, Ирина Викторовна Ширяева, Валерия Александровна Л 46 Управление персоналом организации: конспекты лекций. Учебное пособие – М.: Мир науки, 2017. <http://izd-mn.com/PDF/06MNNPU17.pdf>
25. Корнеенков, С. С.  Психология и этика профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/psihologiya-i-etika-professionalnoy-deyatelnosti-456862#page/1> (дата обращения: 24.04.2020).
26. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения : Учебник для нач. проф. образования / Г. М. Шеламова. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2007. — 160 с. ISBN 978-5-7695-4372-2 <https://www.studmed.ru/view/shelamova-gm-delovaya-kultura-i-psihologiya-obscheniya_deda67644d3.html>
27. Солоницына А.А. Профессиональная этика и этикет. Учебник / А.А. Солоницына.- Владивосток. - Изд-во Дальневост. ун-та, 2005.- 200 c. <http://elibrary.bsu.az/books_200/N_39.pdf>
28. Лавриненко, В. Н.  Психология и этика делового общения : учебник и практикум для вузов / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 408 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01353-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/psihologiya-i-etika-delovogo-obscheniya-449749#page/1> (дата обращения: 25.04.2020).
29. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности Учебник для студ. учреждений нач. проф. образования. — 2-е изд., стер. — М.: Академия, 2013. — 176 с. <https://www.twirpx.org/file/2113921/>
30. В. А. Барановский Профессия повар. Учебное пособие. <http://diplom-college.ru/a/kimb/files/23892/26230/Baranovskiyi_V._Professiya_Povar_Uchebnoe.a4.pdf>
31. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — М. : ИЦ Академия, 2017. — 320 с. <http://ktts24.ru/sites/default/files/Uroki/FK/702217666_Bishaeva.pdf>
32. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. - 192 с. <https://fileskachat.com/view/34440_22ebf1325f22c21d7a70cf40222718ed.html>
33. Тыщенко А.И. Т 93 Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник/А.И. Тыщенко.— Ростов н/Д.: Феникс , 2007. — 252, [1] с. — (Среднее профессиональное образование). <http://college-balabanovo.ru/Student/Bibl/Econ/PravObesProfDeyat.pdf>
34. Анисимов, А. П.  Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Чикильдина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 317 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07095-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:  [<https://urait.ru/viewer/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti-454031#page/1>](https://urait.ru/bcode/454031) (дата обращения: 15.04.2020).
35. Афанасьев, И. В.  Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Афанасьев, И. В. Афанасьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 155 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10774-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti-456102#page/1> (дата обращения: 15.04.2020).
36. Основы права : учебник для неюридических вузов и факуль тетов / под ред. В. Б. Исакова. — М. : Норма : ИНФРА М, 2014. — 480 с. <https://publications.hse.ru/mirror/pubs/share/folder/8ft8d1jjtx/direct/139010787>

Першина, Ю.В. Основы права [Текст]: учебно-методическое пособие/Авт.-сост. Ю.В. Першина, Т.Ю. Ерёмина, КОГОАУ ДПО «ИРО Кировской области». -Киров:ООО «Типография «Старая Вятка», 2018. -115с.-(Серия «Федеральные государственные образовательные стандарты»). <https://fileskachat.com/view/51726_d7958cae82d98e6a9ab3674b9a273d33.html>

1. Мальгина С. Ю. М21 Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Ю . Мальгина, Ю . Н. Плешкова. — М . : Издательский центр «Академия», 2014. — 320 с. <https://vk.com/doc120487861_487371173?hash=70845c1375672d6281&dl=52f951f528bb6f31d5>
2. Кустова И.А. К 94 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособ. / И.А. Кустова. – Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015 – 131 с. <http://toop.samgtu.ru/sites/toop.samgtu.ru/files/praktikum._organizaciya_proizvodstva_i_obsluzhivaniya_na_pop.pdf>
3. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2015. - 348с. <https://vk.com/wall-88579263?own=1&offset=480>
4. Дорошевский, М. В., Мысливец, Г. В. Д69 Основы экономики: учеб. пособие / М. В. Дорошевский, Г. В. Мысливец. — 3-е изд., доп. — К. : ДП «Изд. дом «Персонал», 2009. — 142 с.: ил. — Библиогр.: 139 с. <http://maup.com.ua/assets/files/lib/book/p10_20.pdf>
5. Экономическая теория: Учебник / Под общ. ред. акад. В.И. Видяпина, А.И. Добрынина, Г.П. Журавлевой, Л.С. Тарасевича. — М.: ИНФРА-М, 2003. — 714 с — (Серия «Высшее образование»). <https://portal.tpu.ru/SHARED/h/HUBUS/metodichka/tutorial/Tarasevich.pdf>
6. Ванхорн, Джеймс, С, Вахович, мл., Джон, М. В17 Основы финансового менеджмента, 12-е издание: Пер. с англ. — М.: ООО "И.Д. Вильяме", 2008. — 1232 с: ил. <https://fileskachat.com/view/3937_fdae3b05afc2c9e1cdce57574fe4435a.html>
7. Кобина Л.А. Практикум по экономике / Л.А. Кобина; Юж. федеральный ун-т. – Ростов-н/Д: Изд-во Пед.ин-та ЮФУ, 2010. – 134 с. <http://window.edu.ru/resource/737/66737/files/%D0%9F%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%BA%D1%83%D0%BC_%D0%BF%D0%BE_%D0%AD%D0%A2.pdf>
8. Практикум по решению экономических задач [Электронный ресурс] : методическое пособие для учителей общеобразовательных организаций / А. А. Егорова, Е. В. Кузнецова, Д. И. Никитин. – Челябинск : ЧИППКРО, 2017. – 52 с. <https://ipk74.ru/upload/iblock/df1/df1ea0769260981647576d85a2da511c.pdf>
9. 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).
10. 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>
11. 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)

1. Лапуста М.Г. Предпринимательство: Учебник.— М.: ИНФРА-М,
2. 2008. – 608 с. – (Высшее образование). <https://www.studmed.ru/view/lapusta-mg-predprinimatelstvo-uchebnik_24895c0.html>
3. 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. Советов В.М., Артюшенко В.М., Основы функционирования систем сервиса: учебное пособие. - М.: Альфа-М: Инфра-М, 2010 - 624с., ил. <https://fileskachat.com/view/26493_215e299e3f5dc85e6e9e4554bdbfb708.html>
2. Николаева М. А. Н63 Теоретические основы товароведения : учеб. для вузов / М. А. Николаева. — М. : Норма, 2007. — 448 с. <https://edu.semgu.kz/ebook/umm/f95311f4-3228-11e3-8846-f6d299da70eenikolaeva_teor_osn_tovarov.pdf>
3. Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. — М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2012 — 412 с. <https://www.bolohovomt.ru/doc/osnovi_tovarovedenia.pdf>
4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (2-е изд.) учебник – М. : Издательский центр «Академия», 2018г. – 240с. <https://fileskachat.com/view/61009_93a4b819b22ad3697d79d613676aa855.html>
5. Лысак В.В. Микробиология: учеб.пособие/ В.В. Лысак. – Минск: БГУ, 2007. - 430с. <https://fileskachat.com/view/3532_10507408374d1f736ca4dd0ae5afcbd0.html>Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария. - М.: Форум: Инфра-М, 2015 - 240с. <https://vk.com/doc120055819_437854439?hash=93f37346785d661329&dl=0cf6629e864e23bf4c>
6. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 352 с. <https://vk.com/doc120055819_437854384?hash=9d72234fb8e73823b8&dl=8179f746869fa79db2>
7. Матюхина З. П. М353 Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. <http://www.proflizei.ru/Ohrana_truda/Z_P_Matyukhina_Tovarovedenie_pischevykh_produktov.pdf>
8. Матюхина 3. П. М 35 Основы физиологии питания, гигиены и сани тарии (для работников общественного питания): Учеб. для ПТУ. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Высш. шк., 1989. — 159 с.: ил. <http://bolohovomt.ru/doc/osnovi_pitania.pdf>
9. Ребрин Ю.И. Управление качеством: Учебное пособие. Таганрог: Изд-во ТРТУ, 2004. 174 с. <http://lib.mdpu.org.ua/load/menedj/Upravlenie_kachestvom_U_I_Rebrin.pdf>
10. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130478 (дата обращения: 25.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. <https://e.lanbook.com/reader/book/130478/#1>
11. *Васин, С. Г.* Управление качеством. Всеобщий подход: учебник для среднего профессионального образования/ С.Г.Васин.— Москва: Издательство Юрайт, 2019.— 404с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-10557-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/upravlenie-kachestvom-vseobschiy-podhod-430852#page/1> (дата обращения: 25.04.2020).
12. Управление качеством. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко [и др.] ; под редакцией Е. А. Горбашко. — 2-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11511-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/upravlenie-kachestvom-praktikum-456749#page/1> (дата обращения: 25.04.2020).
13. 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: 25.04.2020).
14. Основы метрологии, сертификации и стандартизац ии: Учебное пособие для высшего профессионального образования. - /Д.Д. Грибанов/. - М.: 2003. - 155 с. <https://www.studmed.ru/gribanov-dd-osnovy-metrologii-sertifikacii-i-standartizacii_b1f5a7eee5a.html>
15. ОСНОВЫ МЕТРОЛОГИИ Д.Д. Грибанов, С.А. Зайцев, А.В. Митрофанов <https://izmerenee.ucoz.org/index/osnovy_metrologii/0-5>
16. Долженко, Г. П.  История туризма и гостеприимства : учебник для среднего профессионального образования / Г. П. Долженко, Ю. С. Путрик, А. И. Черевкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10974-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/istoriya-turizma-i-gostepriimstva-456085#page/1> (дата обращения: 26.04.2020).
17. Березовая, Л. Г.  История туризма и гостеприимства : учебник для среднего профессионального образования / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03693-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/istoriya-turizma-i-gostepriimstva-426833#page/1> (дата обращения: 26.04.2020).
18. Елканова Д.И., Осипов Д.А., Романов В.В., Сорокина Е.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>
19. Сологубова, Г. С.  Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-452306#page/1> (дата обращения: 26.04.2020).
20. Потапова И. И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И.Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с. 18БЫ 978-5-4468-0100-8 <http://bolohovomt.ru/doc/kalkulazia_uchet.pdf>
21. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания=English for Cookong and Catering. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. – 320с. <https://fileskachat.com/view/34418_01a6fea8e1281f429eaacc427c6f98ef.html>
22. 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>
23. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : Практикум для студ. сред. проф. образования / Е. В.Михеева. —— М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 288 с <https://fileskachat.com/view/61996_f335d64ba42f11c5f20e4f00c86f24b8.html>
24. Цветкова М. С. Ц274 Информатика и ИКТ : учебник для нач. и сред проф. образования / М. С. Цветкова, Л.С.Великович. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 352 с., [8] л. цв. ил. ISBN 978-5-7695-9102-0 <http://www.belgtis.ru/images/obuch/pm/InformatikaiIKTdlyassuzovCvetkovaMS.pdf>
25. Михеева, Е.В. «Информатика»– М.: Изд – во Академия, 2007. - 352 с. [https://docviewer.yandex.ru/view/538558646/?page=2&\*=pn9O6NzkQWrDZrp6%%3D&lang=ru](https://docviewer.yandex.ru/view/538558646/?page=2&*=pn9O6NzkQWrDZrp6%%3D&lang=ru)
26. Михеева, Е.В. «Практикум по информатике». – М.: Изд – во Академия, 2017. - 224 с. <https://fileskachat.com/view/61934_61e25cdceed1c5436842a62f33e60528.html>
27. 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 <http://bolohovomt.ru/doc/ekolog_osnovi_prirodopolsovania.pdf>
28. Гальперин М. В. Г15 Экологические основы природопользования: Учебник. — М.: ФОРУМ: ИНФРА - М, 2003. - 256 с: ил. - (Серия «Профессиональное образование») <https://fileskachat.com/view/15626_61208217ca28c937468f60ef129e445f.html>
29. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с. <https://fileskachat.com/view/48652_8799d9cf01d9685b7a99087610366558.html>
30. Глубоков Ю.М. Аналитическая химия: учебник для студентов учреждений сред.профобразования. М.: ИЦ "Академия", 2017. - 464 с. <https://fileskachat.com/view/48613_31dacc0bc7010b260bc9df98d6d99656.html>
31. 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. , ил. <https://fileskachat.com/view/61348_81deb89c67cba7c98506f2bc2bf9cda5.html>
32. Жебентяев, А.И., Жерносек А.К., Талуть И.Е. Аналитическая химия. Химические методы анализа: уч. пособие / – М.: Новое знание; Минск: Новое знание, 2014. - 542 с., ил. <http://znanium.com/bookread2.php?book=419626&spec=1>
33. Харитонов Ю.Я., Григорьева В.Ю. Аналитическая химия. Практикум – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015 <https://studfile.net/preview/5874895/>
34. С. Г. Григорьев, С. В. Иволгина «Математика», 2017 г. <https://docs.google.com/viewer?url=https%3A%2F%2Fs.11klasov.ru%2Findex.php%3Fdo%3Ddownload%26id%3D9479%26viewonline%3D1>
35. «Задачи и упражнения по математическому анализу» под ред. Демидовича, М., <https://vk.com/doc2036633_455994961?hash=28cc95eef36cf0d0b1&dl=1be8ad755de1f91d13>
36. Страут, Е. К. Программа: Астрономия. Базовый уровень. 11 класс : учебно-методическое пособие / Е. К. Страут. — М. : Дрофа, 2018. — 11 с. ISBN 978-5-358-20049-4 <https://rosuchebnik.ru/upload/iblock/853/8537ed8c5037f4436de45dd2e5cd559f.pdf>
37. Чаругин, В.М. Астрономия. 10-11 классы. Учебник. - М.: Просвещение, 2018. - 144 с. <https://s.11klasov.ru/3925-astronomiya-10-11-klassy-charugin-vm.html>
38. Баранчиков Е.В. География: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 320 с.
39. <https://docs.google.com/viewer?url=https%3A%2F%2Fs.11klasov.ru%2Findex.php%3Fdo%3Ddownload%26id%3D5972%26viewonline%3D1>
40. Куклина, Е. Н.  Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И.А. Мушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08818-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/osnovy-uchebno-issledovatelskoy-deyatelnosti-452884#page/2>  (дата обращения: 14.04.2020).
41. Рассадина, М. И. Основы исследовательской деятельности студентов : учеб. пособие для колледжей культуры и искусства / М. И. Рассадина ; Департамент культуры адм. Владим. обл., Владим. обл. колледж культуры и искусства. — Владимир : Изд-во ВлГУ, 2017.— 208 с.— Текст (визуальный): непосредственный. ISBN 978-5-9984-0833-5 <http://e.lib.vlsu.ru/bitstream/123456789/6629/1/01683.pdf>
42. Цветкова М. С. Ц274 Информатика и ИКТ : учебник для нач. и сред проф. образования / М. С. Цветкова, Л.С.Великович. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 352 с., [8] л. цв. ил. ISBN 978-5-7695-9102-0 <http://www.belgtis.ru/images/obuch/pm/InformatikaiIKTdlyassuzovCvetkovaMS.pdf>
43. Артемов В.В. История. Учебник для учреждений СПО. - ИЦ Академия, 2016 - 448 с. <http://pl136ufa.narod.ru/48282_8d9320b6dbf98be61074e1f28ca78053.pdf>
44. Самыгин, С.И. История: учебник. Ростов на/Д Феникс, 2012 <https://www.twirpx.org/file/895265/>, <https://fileskachat.com/view/10711_84b6586b298959266c5bc894b6d9acd8.html>
45. Сухих И.Н. Литература. 11 класс. Учебник в 2 ч. (базовый уровень)
    1. часть 1
    2. <https://docs.google.com/viewer?url=https%3A%2F%2Fs.11klasov.ru%2Findex.php%3Fdo%3Ddownload%26id%3D11744%26viewonline%3D1>
    3. часть 2 <https://docs.google.com/viewer?url=https%3A%2F%2Fs.11klasov.ru%2Findex.php%3Fdo%3Ddownload%26id%3D11745%26viewonline%3D1>
46. 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>
47. Косолапова, Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2013 <http://llk.su/wp-content/uploads/2019/02/arustamov_e_a__kosolapova_n_v__prokopenko_n_a__guskov_g_v__2004_obzh.pdf>
48. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности- Учебник для учреждений СПО. - ИЦ Академия, 2014 - 288 с. <http://pl136ufa.narod.ru/dokum2/bzd.pdf>
49. Каменский, А.А., Криксунов Е.А., Пасечник В.В. "Биология, Общая биология 10-11класс- М, Из.центр "Дрофа", 2005г <https://issuu.com/vseuchebniki/docs/150926210947-b10bc072263d4ddfb8ea18acd3f77770>
50. Константинов В.М. и др. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2016 <https://fileskachat.com/view/48829_56e13a74304f9224f6a3951f0cc04b50.html>
51. Л. С. Атанасян, В. Ф. Бутузов, С. Б. Кадомцев и др. Геометрия, 10—11 классы <https://docbaza.ru/urok/geometr/10/007/101.html>
52. Башмаков М.И. Математика Учебник для учреждений СПО. - ИЦ Академия, 2014 - 256с. <http://pl136ufa.narod.ru/dokum2/matan.pdf>
53. [Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы. (базовый и углубленный уровни) - Алимов А.Ш., Колягин Ю.М. и др. М.: Просвещение, 2016 - 463 с.](https://s.11klasov.ru/3072-algebra-i-nachala-matematicheskogo-analiza-10-11-klassy-bazovyy-i-uglublennyy-urovni-alimov-ash-kolyagin-yum-i-dr.html) [[https://docs.google.com/viewer?url=https%3A%2F%2Fs.11klasov.ru%2Findex.php%3Fdo%3Ddownload%26id%3D3788%26viewonline%3D1](https://s.11klasov.ru/3072-algebra-i-nachala-matematicheskogo-analiza-10-11-klassy-bazovyy-i-uglublennyy-urovni-alimov-ash-kolyagin-yum-i-dr.html)](https://docs.google.com/viewer?url=https%3A%2F%2Fs.11klasov.ru%2Findex.php%3Fdo%3Ddownload%26id%3D3788%26viewonline%3D1)
54. Экология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. Е. Кондратьева [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01077-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/ekologiya-452252#page/1> (дата обращения: 14.04.2020).
55. 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 <http://bolohovomt.ru/doc/ekolog_osnovi_prirodopolsovania.pdf>
56. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций – М.: 2014. <http://pl136ufa.narod.ru/dokum2/ryc.az.pdf>
57. Антонова Е.С. Воителева Т.М. Русский язык: учебник для 10 класса: среднее общее образование - М. : Издательский центр "Академия", 2014. - 384 с. <http://pl136ufa.narod.ru/dokum2/ryc.az.pdf>
58. Бишаева А.А. Б67. Физическая культура : учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — М.: ИЦ Академия, 2017. — 320 с. <http://ktts24.ru/sites/default/files/Uroki/FK/702217666_Bishaeva.pdf>
59. Бороздина, Г. В.  Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:  [<https://urait.ru/viewer/psihologiya-obscheniya-450947#page/1>](https://urait.ru/bcode/450947)  (дата обращения: 14.04.2020).
60. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения : Учебник для нач. проф. образования / Г. М. Шеламова. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2007. — 160 с. ISBN 978-5-7695-4372-2 <https://www.studmed.ru/view/shelamova-gm-delovaya-kultura-i-psihologiya-obscheniya_deda67644d3.html>
61. Мякишев, Г.Я., Буховцев Б.Б., Сотский Н.Н. Физика 10 класс [Текст]: Учебник для общеобразовательных учреждений. – М., 2010. <https://vklasse.vip/10-klass/uchebniki/fizika/gya-myakishev-bb-buhovtsev-nn-sotskij-2010/stranitsa-0>
62. Мякишев, Г.Я., Буховцев Б.Б., Чаругин В.Н. Физика 11 класс [Текст]: Учебник для общеобразовательных учреждений. – М., 2010 <http://rl.odessa.ua/media/_For_Liceistu/Physics/Myakishev_Phys-11.pdf>
63. Габриелян О.С. Химия: учебник для 10 кл.- М.; Дрофа, 2009 <https://s.11klasov.ru/177-himiya-10-klass-profilnyy-uroven-gabrielyan-os.html>
64. Габриелян О.С. Химия: учебник для 11 кл.- М.; Дрофа, 2009 <https://s.11klasov.ru/181-himiya-11-klass-bazovyy-uroven-gabrielyan-os.html>
65. Воронина Г.И., Гаврилова Т.А., Артемова Н.А. Немецкий язык. Kontakte. Сборник упражнений. 10-11 классы 6—е изд. — М. : Просвещение, 2013. — 128 с. <https://www.twirpx.org/file/1784423/>
66. Угринович, Н.Д.Информатика и Икт. Базовый уровень: Учебник для 11 класса. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2008 – 288 с. - ISBN 9785996315192 <http://old.school259.spb.ru/DswMedia/informatika_uchebnik11kl_ugrinovich.pdf>
67. Угринович, Н.Д.Информатика и Икт. Базовый уровень: Учебник для 10 класса. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2016 - 96 с. <http://lbz.ru/metodist/iumk/informatics/files/ugrinovich-10-11-bu-met.pdf>