**Электронная библиотека.**

**Список электронных учебников.**

1. **Баранчиков Е.В**. **География, 2018г.**
2. **Артемов В.В. История: Ч.1, 2018г.**
3. **Артемов В.В. История: Ч.2, 2018г.**
4. **Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей, 2018г.**
5. **Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей,2018г.**
6. **Бишаева А.А. Физическая культура. 2018г.**
7. **Башмаков М.И. Математика, 2018г.**
8. **Шеламова Г.М. Психология общения, 2018г.**
9. **Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании, 2018г.**
10. **Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, 2018г.**
11. **Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 2018г.**
12. **Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров, 2018г.**
13. **Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания, 2018г.**
14. **Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья, 2018г.**
15. **Манько О.М. Экологические основы природопользования, 2018г.**
16. **Корягин А.М. Технология поиска работы и трудоустройства, 2018г.**

**ЭУМК:**

1. **Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд. Кулинарных изделий сложного ассортимента**.
2. **Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к релизации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потреьностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**
3. **Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**
4. **Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**
5. **Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов.**
6. **Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы.**
7. **Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов.**
8. **Ермилова С.В. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.**
9. **Cемичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**
10. **Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**
11. **Виртуальный практикум:Повар, кондитер.**