

№	Автор, название, год издания	Количество экз	
1	Кайм, Г. Технология переработки мяса: немецкая практика / Г.Кайм. – СПб.: Профессия, 2008. – 488 с.: ил.	1	
2	Смирнов, А.В. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков, Н.Н. Калишин. - СПб.: ГИОРД, 2014. – 716 с.: ил.	1	
3	Фейнер, Г. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер. - СПб.: Профессия, 2010. – 720 с.: ил.		
4	Боголюбов, С.К. Индивидуальные задания по курсу черчения: учеб. пособ. для ссузов / С.К. Боголюбов. – 2-е изд., стереотип.. – М.: Альянс, 2014. – 368 с.	20	
5	Сборник рецептов на продукцию общественного питания. – М.: ДеЛи, 2013. – 1008 с.	12	
6	Сборник рецептов мясных изделий и колбас: учеб. пособ. СПб.: Профи, 2014. – 328 с.	14	
7	Кудряшов, Л.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособ. для вузов / Л.С. Кудряшов. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 160 с.	3	
8	Микробиологический анализ мяса, мяса птицы и яйцепродуктов / Под ред. Дж. К. Мида, СПб.: Профессия, 384 с.: ил.	4	
9	Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. для СПО / Л.А. Радченко. – М.: Кнорус, 2013. – 328 с.: ил. – (Начальное и среднее профессиональное образование. Профессиональные дисциплины)	17	
10	Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / Сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 560 с. – (Сборник технологических нормативов)	5	
11	Попов, Ю.П. Охрана труда: учеб. пособ. для СПО / Ю.П. Попов. – 4-е изд., перераб. – М.: КноРус, 2014. – 224 с. – (Среднее профессиональное образование)	15	
12	Зонин, В.Г. Современное производство колбасных и соленокочечных изделий / В.Г. Золин. – СПб.: Профессия, 2007. – 224с.: ил.	2	
13	Зонин, В.Г. Современная технология мясных консервированных продуктов / В.Г. Зонин. – СПб.: Профессия, 2008. – 224 с.: ил.	2	
14	Антипова, Л.В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства: учеб. пособ. для	10	

	вузов / Л.В. Антипов. – СПб.: Гиорд, 2009. – 512 с.: ил.		
15	Могильный, М.П. Особенности выполнения выпускной квалификационной работы (на основе собственных научных исследований): учеб. пособ. для вузов / М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 72 с.: ил.	1	
16	Борисенко, Л.А. Биотехнологические основы интенсификации производства мясных соленых изделий: учеб. пособ. для вузов / Л.А. Борисенко. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 160 с.: ил.	1	
17	Кузнецова, С.Н. Изделия и украшения из шоколада: учеб. пособ. для СПО / С.Н. Кузнецова. – М.: КноРус, 2013. – 222 с.: ил. – (Средне профессиональное образование)	1	
18	Мезенова, О.Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов: учеб. пособ. для вузов / О.Я. Мезенова. – СПб.: Гиорд, 2009. – 488 с.: ил.	1	
19	Хрусталева, З.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум: учеб. пособ. для СПО / З.А. Хрусталева. – 3-е изд., стереотип. – М.: КноРус, 2016. – 176 с.: ил.	1	
20	Шалтумаев, Т.Ш. Новые технологии производства кексовой продукции: монография / Т.Ш. Шалтумаев. – М.: ДеЛи плюс, 2014. – 175 с.: ил.	1	
21	Хамельман, Дж. Хлеб. Технологии и рецептуры / Дж Хамельман. – СПб.: Профессия, 2012. – 432 с.	1	
22	Ивашов, В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: учеб. для вузов / В.И. Ивашов. – СПб.: Гиорд, 2010. – 736 с.: ил.	1	
23	Кох, Г. Производство и рецептуры мясных изделий. Мясная гастрономия. / Г.Кох; пер. 21-го нем. издания, перераб. и доп. – СПб.: Профессия, 2005. – 656 с.: ил.	1	
24	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли: учеб. для вузов / Л.В. Антипов и др.. – СПб.: Гиорд, 2006. – 504 с.: ил.	2	
25	Немецко-русский словарь по мясной промышленности: св. 32 000 терминов / Под ред. Л.В. Антиповой. – СПб.: Гиорд, 2013. – 464 с.	2	
26	Жабина, С.Б. Основы экономики, менеджмента, и маркетинга в общественном питании: учеб. для СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – М.: Академия, 2014. – 336 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование. Технология продовольственных товаров)	26	
27	Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для СПО / Ю.Г. Сапронов. – 3-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2014. – 336 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование)	2	
28	Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: Практикум: учеб. пособ. для НПО / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – М.:	3	

	Академия, 2014. – 128 с.: ил. – (Профессиональное образование. Профессиональный модуль)		
29	Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособ. для НПО / Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2014. – 288 с.: ил. – (Профессиональное образование. Профессиональный модуль)	3	
30	Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. пособ. для СПО / А.Н. Мартинчик, Ю.В. Несвижный. – 4-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2014. – 352 с.: ил. – (Профессиональное образование. Пищевое производство)	3	
31	Физическая культура: учеб. для СПО. – 14-е изд., испр. – М.: Академия, 2014. – 176 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование. Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины)	5	
32	Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учеб. для СПО / Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2014. – 144 с.: ил. – (Профессиональное образование. Повар, кондитер)	3	
33	Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для НПО / И. П. Самородова. – М.: Академия, 2014. – 128 с.: ил. – (Профессиональное образование. Профессиональный модуль)	3	
34	Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учеб. пособ. для НПО / И. П. Самородова. – М.: Академия, 2014. – 128 с.: ил. – (Профессиональное образование. Профессиональный модуль)	3	
35	Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учеб. для НПО / С.В. Ермилова. – М.: Академия, 2014. – 336 с.: ил. – (Профессиональное образование. Профессиональный модуль)	3	
36	Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум : учеб. пособ. для НПО / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2014. – 96 с.: ил. – (Профессиональное образование. Профессиональный модуль)	3	
37	Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы: : учеб. для НПО / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2014. – 160 с.: ил. – (Профессиональное образование. Профессиональный модуль)	3	
38	Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельность: Практикум : учеб. пособ. для НПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.А. побежимова. – М.: Академия, 2014. – 144 с.: ил. – (Профессиональное образование. Общепрофессиональные дисциплины)	2	

39	Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учеб. для СПО / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Академия, 2014. – 320 с.: ил. – (Профессиональное образование. Профессиональный модуль)	15	
----	--	----	--