**Список учебников и учебных пособий, поступивших в 2023 году**

1. Выполнение столярных работ. Начальный этап. Учебное пособие. /А. М. Веселов. -М.: Кнорус, 2023
2. Документационное обеспечение управления (с основами архивоведения). Учебное пособие. / М. И. Басаков. - М.: Кнорус, 2023.
3. Государственная и муниципальная служба. Учебное пособие. /Н. И. Борисов. - М.: Кнорус, 2023
4. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии «Повар, кондитер» (с практикумом). Учебно- практическое пособие. /И. А. Гербер, Е. Г. Глебова, Л. Е. Попова. - М.: Кнорус, 2023
5. Конструирование швейных изделий. Практика. Теория. Контроль. Учебник. /М. Р. Вилкова, С. В. Степанидина. - М.: Кнорус, 2023-
6. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник. /Л. В. Селезнева. М.: Кнорус, 2023
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник. /А. Т. Васюкова. М.: Кнорус, 2024
8. Основы рисования и лепки для кондитеров. Учебник. /Е. В. Новикова. М.: Кнорус, 2023
9. Пекарь. Основы профессиональной деятельности. Учебно – практическое пособие. /Г. В., Н. И. Селина. М.: Кнорус, 2023
10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник. /Е. В. Новикова. М.: Кнорус, 2023
11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. Учебник. /С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. М.: Кнорус, 2023
12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд. Десертов, напитков разнообразного ассортимента. Учебник. /А. Т. Васюкова, А. А. Славянский. М.: Кнорус, 2023
13. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник. /А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. М.: Кнорус, 2024
14. Физиология питания. Учебник. /Е. Д, Г. К. Клееберг. М.: Кнорус, 2024
15. Основы калькуляции и учета для профессии «Повар, кондитер». Учебное пособие. /Е. И. Костюкова, О. В. Ельчаникова. М.: Кнорус, 2023
16. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. Учебник. /В. И. Мошков. М.: Кнорус, 2023
17. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Учебник. /А. Т. Васюкова. М.: Кнорус, 2023
18. Штукатурно – декоративные и облицовочные работы. Учебник. /С. К. Новикова. М.: Кнорус, 2023
19. Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей. Основы профессиональной деятельности. Учебно – практическое пособие. /Г. В. Ткачева, Н. В. Келеменев, С. А. Дмитиенко. М.: Кнорус, 2023
20. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. /Л. А. Радченко. М.: Кнорус, 2023 -

1. Организация процессов по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств. Учебник. /В. М. Виноградов, О. В. Храмцов. М.: Кнорус, 2024
2. Подготовительные и сварочные работы. Учебник. /А. А. Черепахин, Л. П. Андреева, Р. А. Латыпов, Г. Р. Латыпова. М.: Кнорус, 2023
3. Ремонт автомобилей. Учебник. /В. И. Карагодин. М.: Кнорус, 2023
4. Ремонт кузовов автомобилей: технология окраски автомобиля. Учебное пособие. /И. М. Лошкарёв. М.: Кнорус, 2023 - 15 экз.
5. Техника и технология ручной дуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами. Учебник. /А. А. Черепахин, Л. П. Андреева, Г. Р. Латыпова, Р. А. Латыпов. Под ред. Р. А. Латыпова. М.: Кнорус, 2023
6. Лабораторный практикум по МДК .03.01 «Основы обработки различных видов одежды», ПМ.03 «подготовка и организация технологических процессов на швейном производстве». Учебное пособие. / Г. В. Бузлова. М.: Кнорус, 2024