

**Карта обеспеченности учебной и методической литературой образовательного процесса  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
группы ПКД-22-9-1**

N п/п	Наименование дисциплины	Автор, название, место издания, издательство	Год издания	Количество экземпляро в	Число обуча ющихс я, однов ремен но изуча ющих дисци плину	% обесп еченн ости
1	2	3	4	5	6	7
<b>Общеобразовательная подготовка</b>						
<b>Базовые дисциплины</b>						
1.	Русский язык	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Русский язык [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева. - 8-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 416 с. - URL: <a href="http://www.acadmiea-moscow.ru">http://www.acadmiea-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Лобачева, Н. А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Лобачева. -3-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. – 123 с. – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> <li>Анисимова, Н. И. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс]: краткий курс лекций для СПО / Н. И. Анисимова. - Белгород : БелГАУ, 2018. - 51 с. – URL: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
			2018	Безлимит. доступ		
2.	Литература	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Литература [Электронный ресурс]: учеб. для СПО в 2 ч. Ч.1 / Г. А. Обернихина, А. Г. Антонова - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 432 с. : ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Литература [Электронный ресурс]: учеб. для СПО в 2 ч. Ч. 2 / Г. А. Обернихина, А. Г. Антонова - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 448 с. : ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Красовский, В. Е. Литература [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общ. ред. В. Е. Красовского. - Москва : Юрайт, 2022. - 650 с. - (Профессиональное образование). – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Кони, А. Ф. О русских писателях. Избранное [Электронный ресурс] / А. Ф. Кони. – Москва : Юрайт, 2022. - 310 с. - (Антология мысли). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
3.	Родная литература	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Красовский, В. Е. Литература [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общ. ред. В. Е. Красовского. - Москва : Юрайт, 2022. - 650 с. - (Профессиональное образование). – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Литература [Электронный ресурс]: учеб. для СПО в 2 ч. Ч.1 / Г. А. Обернихина, А. Г. Антонова - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 432 с. : ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Литература [Электронный ресурс]: учеб. для СПО в 2 ч. Ч. 2 / Г. А. Обернихина, А. Г. Антонова - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 448 с. : ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
4.	Иностранный язык	<b>Основная литература</b>				25 100%

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Planet of English [Электронный ресурс]: учеб. англ. яз. для СПО / Г. Т. Бескорвайная. – 9-е изд. стер. – Москва : Академия, 2021. – 256 с. – URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2021	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Ю. Б. Кузьменкова. - Москва : Юрайт, 2022. - 441 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Голубев, А. П. Английский язык для технических специальностей [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / А. П. Голубев, А. П. Коржавый, И. Б. Смирнова. – 11-е изд. стер. – Москва : Академия, 2020 - 208. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Speak out [Текст]: журнал для изучающих английский язык. – 6 номеров в год. – 2020 – №1-3,5-6, 9-12</li> </ul>	2020	9		
5.	Математика	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Башмаков, М. И. Математика [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / М. И. Башмаков. - 7-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. – URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Попов, А. М. Информатика и математика [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. М. Попов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 484 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Перельман, Я. И. Занимательная алгебра [Электронный ресурс] / Я. И. Перельман. – Москва : Юрайт, 2022. - 193 с. - (Серия: Открытая наука). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Стеклов, В. А. Математика и ее значение для человечества [Электронный ресурс] / В. А. Стеклов. – Москва : Юрайт, 2022. - 139 с. - (Серия: Антология мысли). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
6.	История	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Артемов, В. В. История [Электронный ресурс]: учебник для СПО : в 2 ч. Ч. 1. / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков.- 7-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. – 352 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Артемов, В. В. История [Электронный ресурс]: учебник для СПО : в 2 ч. Ч. 2. / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков.- 7-е изд., доп. - Москва : Академия, 2020. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>История России [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / К. А. Соловьев – Москва : Юрайт, 2022. – 252 с. – (Профессиональное образование). – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Костомаров, Н. И. Русская история в жизнеописаниях ее главнейших деятелей [Электронный ресурс] / Н. И. Костомаров. - Москва : Юрайт, 2022. - 482 с. - (Антология мысли). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Соловьев, С. М. Учебная книга русской истории [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / С. М. Соловьев. - Москва : Юрайт, 2022. - 340 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
7.	Физическая культура	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Муллер, А. Б. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. - Москва : Юрайт, 2022. - 424 с. – (Профессиональное образование). – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Аллянов, Ю. Н. Физическая культура [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский - 3-е изд., испр. – Москва : Юрайт, 2022. - 493 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Физкультура и спорт [Текст]: журнал / ЗАО «Физкультура и спорт». – Москва.: «Физкультура и спорт». – ежемес. – 2020. - № 1-6, 9-12</li> </ul>	2020	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Физкультура и спорт [Текст]: журнал / ЗАО</li> </ul>	2021	10		

		«Физкультура и спорт». – Москва.: «Физкультура и спорт». – ежемес. – 2021. - № 1-6, 9-12				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Физкультура и спорт [Текст]: журнал / ЗАО «Физкультура и спорт». – Москва.: «Физкультура и спорт». – ежемес. – 2022. - № 1-6</li> </ul>	2022	6		
8.	Основы безопасности жизнедеятельности	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Косолапова, Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Н. В. Косолапова – 8-е изд., стер. - Москва : Академия, 2021. – 368 с. – URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2021	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Г. В. Гуськов. - 18-е изд., испр. и доп.. - Москва : Академия, 2020. - 208 с., ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сапронов, Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности. [Текст]: учеб. для СПО / Ю. Г. Сапронов. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 336 с.</li> </ul>	2018	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Общевоинские уставы Вооруженных сил Российской Федерации [Текст]: сборник норм. прав. актов - Москва: Проспект, 2021. – 544 с.</li> </ul>	2021	20		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://bzhde.ru">bzhde.ru</a>.</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
9.	Астрономия	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Астрономия [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО / отв. ред. А. В. Коломиец - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 282 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Воронцов-Вельяминов, Б. А. Астрономия. Базовый уровень [Текст] : учеб. / Б. А. Воронцов-Вельяминов. - 5-е изд. – Москва : Дрофа, 2018. - 238 с.</li> </ul>	2018	25		
<b>Профильные дисциплины</b>						

10.	Информатика	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Михеева, Е. В. Информатика [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Е. В. Михеева, О. И. Титова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
11.	Химия	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Лебедев, Ю. А. Химия [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Ю. А. Лебедев и др. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ЮРАЙТ, 2022. – 431 с. – (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
12.	Биология	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Биология [Электронный ресурс]: учеб. и практ. для СПО / В. Н. Ярыгин – 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2022. – 378 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Константинов, В. М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей [Электронный ресурс] : учебник для СПО / В. М. Константинов, А. Г. Резанов. – 8-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 336 с. –</li> </ul>	2019	26		

		(Профессиональное образование) - URL: www.academia-moscow.ru				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Тимирязев, К. А. Исторический метод в биологии [Электронный ресурс] / К. А. Тимирязев ; под ред. Л. М. Берцинской. - Москва : Юрайт, 2022. - 250 с. - (Антология мысли). - URL: www.biblio-online.ru/book</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
<b>Профессиональная подготовка</b>						
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>						
13.	Основы философии	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Кочеров, С. Н. Основы философии [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 177 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Губин В. Д. Основы философии [Электронный ресурс] : учеб. пособ. / В. Д. Губин – 4-е изд. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. – 288 с. - (СПО). - URL: http://znanium.com</li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Лавриненко, В. Н., Основы философии [Электронный ресурс] : учебник и практ. для СПО / В. Н. Лавриненко, В. В. Кафтан. - 8-е изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. – 311 с. – (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
14.	История	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Артемов, В. В. История [Электронный ресурс]: учебник для СПО : в 2 ч. Ч. 1. / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков.- 7-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. – 352 с. - URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2020	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Артемов, В. В. История [Электронный ресурс]: учебник для СПО : в 2 ч. Ч. 2. / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков.- 7-е изд., доп. - Москва : Академия, 2020. – 400 с. - URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2020	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>История России [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / К. А. Соловьев – Москва : Юрайт, 2022. – 252 с. – (Профессиональное образование). –</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		

		URL: www.biblio-online.ru				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Хронос. Всемирная история в интернете [Электронный ресурс]. – URL: www.hronos.km.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Дом Романовых. Генеалогический справочник. [Электронный ресурс]. – URL: dynastie.narod.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Иловайский, Д. И. Краткие очерки русской истории [Электронный ресурс] / Д. И. Иловайский. - Москва : Юрайт, 2022. - 304 с. - (Открытая наука). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Костомаров, Н. И. Русская история в жизнеописаниях ее главнейших деятелей [Электронный ресурс] / Н. И. Костомаров. - Москва : Юрайт, 2022. - 482 с. - (Антология мысли). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
15.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Planet of English [Электронный ресурс]: учеб. англ. яз. для СПО / Г. Т. Бескорвайная. – 9-е изд. стер. – Москва : Академия, 2021. – 256 с. – URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2021	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Ю. Б. Кузьменкова. - Москва : Юрайт, 2022. - 441 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (А1-А2) [Электронный ресурс]: учеб. и практ. для СПО / Н. Н. Миляева. – Москва : Юрайт, 2022. – 255 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Speak out [Текст]: журнал для изучающих английский язык. – 6 номеров в год. – 2020 – №1-3,5-6, 9-12</li> </ul>	2020	9		
16.	Физическая культура	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Муллер, А. Б. Физическая культура [Электронный ресурс]</li> </ul>	2022	Безлимит.		



		ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. - Москва : Юрайт, 2022. - 424 с. – (Профессиональное образование). – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>		доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		• Аллянов, Ю. Н. Физическая культура [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский - 3-е изд., испр. - Москва: Юрайт, 2022. - 493 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a>	2022	Безлимит. доступ		
		• Министерство спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. – URL: <a href="http://sport.minstm.gov.ru">sport.minstm.gov.ru</a>	2022	Безлимит. доступ		
		• Физкультура и спорт [Текст]: журнал / ЗАО «Физкультура и спорт». – Москва.: «Физкультура и спорт». – ежемес. – 2020. - № 1-6, 9-12	2020	10		
		• Физкультура и спорт [Текст]: журнал / ЗАО «Физкультура и спорт». – Москва.: «Физкультура и спорт». – ежемес. – 2021. - № 1-6, 9-12	2021	10		
		• Физкультура и спорт [Текст]: журнал / ЗАО «Физкультура и спорт». – Москва.: «Физкультура и спорт». – ежемес. – 2022. - № 1-6	2022	6		
17.	Психология общения	<b>Основная литература</b>				
		• Бороздина, Г. В. Психология общения [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова. - Москва : Юрайт, 2022. - 463 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>	2022	Безлимит. доступ		
		• Корягина, Н. А. Психология общения [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова. - Москва : Юрайт, 2022. - 437 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		• Немов, Р. С. Психология [Электронный ресурс]: учебник для СПО: в 2-х ч., Ч. 1 / Р. С. Немов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 243 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>	2022	Безлимит. доступ		

		online.ru				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Немов, Р. С. Психология [Электронный ресурс]: учебник для СПО: в 2-х ч., Ч. 2 / Р. С. Немов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 292 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>						
18.	Химия	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Лебедев, Ю. А. Химия [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Ю. А. Лебедев и др. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ЮРАЙТ, 2022. – 431 с. – (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 379 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Универсальная энциклопедия «Кругосвет» [Электронный ресурс]. - URL: www.krugosvet.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Алхимик [Электронный ресурс]. - URL: www.alhimik.ru/</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Химия и Химики [Электронный ресурс]. - URL: chemistry-chemists.com/</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
19.	Экологические основы природопользования	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Константинов, В. М. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе. - 20-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 240 с. - URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2020	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Кузнецов, Л. М. Экология [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Л. М. Кузнецов, А. С. Николаев. – 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. – 330 с. - (Профессиональное образование). – URL: biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
<b>Общепрофессиональный цикл</b>						
20.	Микробиология, физиология питания санитария и гигиена	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / З. П. Матюхина. - 11-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 256 с. - URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2018	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е. А. Рубина. В. Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. – 240 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: znanium.com</li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Т. А. Лаушкина. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 240 с. - URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2019	26		
21.	Организация хранения и контроль запасов сырья	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / М. В. Володина. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2021. - 192 с. - URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2021	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Киреева, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / А. В. Киреева. – Брянск : БГАУ, 2018. - 125 с. - URL: e.lanbook.com</li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Издательство Пищевая промышленность [Электронный ресурс]. – URL: www.foodprom.ru/journals</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров [Электронный ресурс]. – URL: zaita.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Товароведение продовольственных товаров. Журнал. - 2020.- № 1-6, 9-12</li> </ul>	2020	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Товароведение продовольственных товаров. Журнал. - 2021.- № 1-6, 9-11</li> </ul>	2021	11		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Товароведение продовольственных товаров. Журнал. - 2022.- № 1-5</li> </ul>	2022	5		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Общепит бизнес и искусство. Журнал. - 2020. - № 1-6, 9-12</li> </ul>	2020	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Общепит бизнес и искусство. Журнал. - 2021. - № 1-6, 9-11</li> </ul>	2021	9		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Общепит бизнес и искусство. Журнал. - 2022. - № -1-5</li> </ul>	2022	5		
22.	Техническое оснащение организаций питания	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособ. для СПО / Б. В.Чаблин – 2-е изд., испр. и доп.- Москва : Юрайт, 2022. – 349 с. — (Профессиональное образование). – URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 332 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – URL: www.horeca.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Каталог оборудования для кафе и ресторанов [Электронный ресурс]. – URL: www.food-service.ru/catalog.</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
23.	Организация	<b>Основная литература</b>				

	обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 332 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Т. Р. Любецкая. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 308 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com">e.lanbook.com</a></li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].– URL: <a href="http://www.pitportal.ru">www.pitportal.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости. Журнал. - 2020. - № 1-2</li> </ul>	2020	2		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости. Журнал. - 2021. - № 1-6, 9-12.</li> </ul>	2021	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости. Журнал. - 2022. - № 1-6.</li> </ul>	2022	6		
24.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Борисов, Е. Ф. Основы экономики [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Борисов. - 7-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 383 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / С. Б. Жабина. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 264 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для СПО / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва : Юрайт, 2022. - 422 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Барышев, А. Ф. Маркетинг [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / А. Ф. Барышев. - 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. - 224 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2018	26		
25	Правовые основы в профессиональной деятельности	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / под общ. ред. А. А. Капустина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 382 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Основы права [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.]; под общ. ред. А. А. Вологодина. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 413 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Петрова, Г. В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Г. В. Петрова. – 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 320 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2019	26		
26.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. для студ. СПО / Е. В. Михеева. - 5-е изд., испр. - Москва : Академия, 2021. - 416 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2021	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для СПО / Д. В. Куприянов. - Москва : Юрайт, 2022. - 255 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс]. – URL: <a href="http://vlad-ezhov.narod.ru">vlad-ezhov.narod.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		

27.	Охрана труда	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Г.И. Беляков. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. – 404 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / В. М. Калинина. – 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 320 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> <li>• Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Ю. М. Бурашников. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 496 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com">e.lanbook.com</a></li> </ul>	2020	26		
28.	Безопасность жизнедеятельности	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / С. В. Абрамова - Москва : Юрайт, 2022. – 399 с. – (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Г. В. Гуськов. - 18-е изд., испр. и доп.. - Москва : Академия, 2020. - 208 с., ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> <li>• Сапронов, Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности. [Текст]: учеб. для СПО / Ю. Г. Сапронов. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 336 с.</li> <li>• Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Ю. М. Бурашников. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 496 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com">e.lanbook.com</a></li> <li>• Общевоинские уставы Вооруженных сил Российской Федерации [Текст]: сборник норм. прав. актов - Москва:</li> </ul>	2020	26		
		2018	25			
		2020	Безлимит. доступ			
2021	20					

		Проспект, 2021. – 544 с.				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. – URL: bzhde.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
29.	Основы предпринимательской деятельности/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условия	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Чеберко. - Москва : Юрайт, 2022. - 219 с. - (Профессиональное образование). – URL: <a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бороздина, Г. В. Психология общения [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова. - Москва : Юрайт, 2022. - 463 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Российский экономический журнал [Текст]: журнал / АНО «Академия менеджмента и бизнес-администрирования. – Москва: АНО «Академия менеджмента и бизнес администрирования. – 6 журналов в год. - 2020. - №1-3, 5-6</li> </ul>	2020	5		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Российский экономический журнал [Текст]: журнал / АНО «Академия менеджмента и бизнес-администрирования. – Москва: АНО «Академия менеджмента и бизнес администрирования. – 6 журналов в год. - 2021. - №1-3, 5-6</li> </ul>	2021	5		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Российский экономический журнал [Текст]: журнал / АНО «Академия менеджмента и бизнес-администрирования. – Москва: АНО «Академия менеджмента и бизнес администрирования. – 6 журналов в год. - 2022. - №1-3</li> </ul>	2022	3		
30.	Основы финансовой грамотности	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Каджаева, М. Р. Финансовая грамотность [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО / М. Р. Каджаева, С. В. Дубровская. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 288 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		



		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Богдашевский, А. Основы финансовой грамотности [Электронный ресурс]: краткий курс/ А. Богдашевский. - Москва : Альпина Паблишер, 2018. - 304 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Налоги и налогообложение [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / под ред. Г. Б. Поляка, Е. Е. Смирновой. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 380 с. - (Профессиональное образование). - URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>						
<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>						
31.	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2020. - 176 с. - (ТОП-50). - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская - Москва : Юрайт, 2022. -</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		

		203 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2017. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Еда [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
32.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2020. - 176 с. - (ТОП-50). - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская - Москва : Юрайт, 2022. - 203 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. –</li> </ul>	2017	26		

		Москва : «Академия», 2017. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Еда [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
<b>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</b>						
33.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2020. - 176 с. - (ТОП-50). - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская - Москва : Юрайт, 2022. - 203 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2017. – 400 с. - URL:</li> </ul>	2017	26		

		www.academia-moscow.ru				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: www.jur-jur.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Еда [Электронный ресурс] - URL: www.eda-server.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
34.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2020	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 374 с. - URL: e.lanbook.com/book</li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2017. – 400 с. - URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2017	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская - Москва : Юрайт, 2022. - 203 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: www.jur-jur.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Еда [Электронный ресурс] - URL: www.eda-server.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
35.	Организация и	<b>Основная литература</b>				

	процессы приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2020. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская - Москва : Юрайт, 2022. - 203 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2017. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Еда [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a></li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
<b>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</b>						
36.	Организация	<b>Основная литература</b>				

	процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 374 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com/book">e.lanbook.com/book</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2020. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26			
		<b>Дополнительная литература</b>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская - Москва : Юрайт, 2022. - 203 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	26			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2017. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	26			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Еда [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ			
37.	Процессы	<b>Основная литература</b>					

	приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 374 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com/book">e.lanbook.com/book</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2020. - 176 с. - (ТОП-50). - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2017. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская - Москва : Юрайт, 2022. - 203 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Еда [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
38.	Организация и	<b>Основная литература</b>				

<p>процессы приготовления, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 374 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com/book">e.lanbook.com/book</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2020. - 176 с. - (ТОП-50). - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26			
	<b>Дополнительная литература</b>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2017. – 400 с.- URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	26			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская - Москва : Юрайт, 2022. - 203 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Еда [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ			



**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

39.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>Основная литература</b>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2019	26	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Напитки [Электронный ресурс] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 60 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com/book">e.lanbook.com/book</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Богушева, В. И. Технология приготовления пицци [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 374 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com/book">e.lanbook.com/book</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ	
		<b>Дополнительная литература</b>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2017. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	26	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2020. - 176 с. - (ТОП-50). - Режим</li> </ul>	2020	26	

		доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Еда [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
40.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2019	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Напитки [Электронный ресурс] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 60 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com/book">e.lanbook.com/book</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2017. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление сладких блюд и напитков [Электронный ресурс]: учеб. пособ / О.В. Пичугина. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021 - 157 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a></li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Еда [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
41.		Организация и процессы приготовления, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>Основная литература</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>		2019	26		

	национальных кухонь	<b>Дополнительная литература</b>				
		• Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2017. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a>	2017	26		
		• Напитки [Электронный ресурс] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 60 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com/book">e.lanbook.com/book</a>	2018	Безлимит. доступ		
		• Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a>	2022	Безлимит. доступ		
		• Еда [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a>	2022	Безлимит. доступ		
<b>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</b>						
42.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>Основная литература</b>				
		• Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий народов мира [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / Т.А. Еремина. – Воронеж. ВГУИТ, 2018. - 131 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	2018	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		• Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a>	2019	26		
		• Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a>	2022	Безлимит. доступ		
		• Еда [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a>	2022	Безлимит. доступ		
43.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,	<b>Основная литература</b>				
		• Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий народов мира [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / Т.А. Еремина. – Воронеж. ВГУИТ, 2018. - 131 с. - URL:	2018	Безлимит. доступ		

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>				
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2019	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Еда [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Основная литература</b>				
44.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2019	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий народов мира [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / Т.А. Еремина. – Воронеж. ВГУИТ, 2018. - 131 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление сладких блюд и напитков [Электронный ресурс]: учеб. пособ / О.В. Пичугина. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 158 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a></li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Еда [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Основная литература</b>				
45.	Приготовление, оформление и подготовка к	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и</li> </ul>	2019	26		

	реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели	кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление сладких блюд и напитков [Электронный ресурс]: учеб. пособ / О.В. Пичугина. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 158 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a></li> </ul>	2021	Безлимит. доступ			
		<b>Дополнительная литература</b>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий народов мира [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / Т. А. Еремина. – Воронеж. ВГУИТ, 2018. - 131 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> <li>Еда [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ			
46.	Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	<b>Основная литература</b>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий народов мира [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / Т. А. Еремина. – Воронеж. ВГУИТ, 2018. - 131 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ			
		<b>Дополнительная литература</b>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2019	26			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> <li>Еда [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ			
<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>							

47.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Горленко, О. А. Управление персоналом [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 249 с.- (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для СПО / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва : Юрайт, 2022. - 422 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
<b>Освоение работ по профессии 16675 Повар</b>						
48.	Освоение работ по профессии 16675 Повар	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 374 с. - URL: e.lanbook.com/book</li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2020	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2020. - 176 с. - (ТОП-50). - URL:</li> </ul>	2020	26		

		<a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a>				
<b>Освоение работ по профессии 16472 Пекарь</b>						
49.	Освоение работ по профессии 16472 Пекарь	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. – 178 с. – (Профессиональное образование) - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> <li>• Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий народов мира [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / Т.А. Еремина. – Воронеж. ВГУИТ, 2018. - 131 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a></li> </ul>	2019	26		
			2018	Безлимит. доступ		
<b>Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело</b>						
50.	Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум</li> </ul>	2020	26		

		[Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2020. - 176 с. - (ТОП-50). - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a>				
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 374 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com/book">e.lanbook.com/book</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		



**Наличие учебной и учебно-методической литературы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
группы ПКД-22-9-1**

Наименование дисциплины/предмета, модуля	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося	Доля изданий, изданных за последние 5, от общего количества экземпляров
	Количество наименований	Количество экземпляров		
1	2	3	4	5
<b>Общеобразовательная подготовка</b>				
Русский язык	3	75	3	100%
Литература	2	51	2	100%
Родная литература	2	51	2	100%
Иностранный язык	3	77	3	100%
Математика	2	51	2	100%
История	2	51	2	100%
Физическая культура	2	50	2	100%
Основы безопасности жизнедеятельности	3	77	3	100%
Астрономия	2	50	2	100%
Информатика	2	51	2	100%
Химия	2	50	2	100%
Биология	2	51	2	100%
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>				
Основы философии	3	75	3	100%
История	2	51	2	100%
Иностранный язык в профессиональной деятельности	3	76	3	100%
Физическая культура	2	50	2	100%
Психология общения	3	75	3	100%
<b>Математический и общий естественно-научный учебный цикл</b>				
Химия	2	50	2	100%
Экологические основы природопользования	2	51	2	100%

<b>Общепрофессиональный цикл</b>				
Микробиология, физиология питания санитария и гигиена	3	77	3	100%
Организация хранения и контроль запасов сырья	2	50	2	100%
Техническое оснащение организаций питания	2	50	2	100%
Организация обслуживания	2	50	2	100%
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4	101	4	100%
Правовые основы профессиональной деятельности	3	76	3	100%
Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	51	2	100%
Охрана труда	3	76	3	100%
Безопасность жизнедеятельности	4	101	4	100%
Основы предпринимательской деятельности/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	2	50	2	100%
Основы финансовой грамотности	3	76	3	100%
<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>				
Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	103	4	100%
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	103	4	100%
<b>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</b>				
Организация процессов приготовления,				

подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	103	4	100%
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	4	102	4	100%
Организация и процессы приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	4	103	4	100%
<b>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</b>				
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	128	5	100%
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	128	5	100%
Организация и процессы приготовления, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	5	128	5	100%
<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>				
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6	154	6	100%
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4	102	4	100%
Организация процессов приготовления, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь	3	77	3	100%
<b>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</b>				

<b>обслуживания</b>				
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	51	2	100%
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	51	2	100%
Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	3	76	3	100%
Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели	3	76	3	100%
Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	2	51	2	100%
<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>				
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	2	50	2	100%
<b>Освоение работ по профессии 16675 Повар</b>				
Освоение работ по профессии 16675 Повар	3	77	3	100%
<b>Освоение работ по профессии 16472 Пекарь</b>				
Освоение работ по профессии 16472 Пекарь	3	76	3	100%
<b>Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело</b>				
Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело	3	76	3	100%

Подключены доступы к учебникам в электронно-библиотечных системах:

1. ОИЦ «Академия» (<http://www.academia-moscow.ru>)
2. ЭБС "Лань" (<https://e.lanbook.com>)
- 3 «Юрайт-Академия» (<http://www.biblio-online.ru>)
4. ЭБС «Знаниум» (<http://znaniium.com>)

Составитель: старший библиотекарь С.В. Логинова

**Сведения о библиотечном фонде (печатные и/или электронные издания) по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
группы ПКД-22-9-1**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование индикатора</b>	<b>Единица измерения/значение</b>	<b>Значение сведений</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1.	Общее количество изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	Экз.	1100
2.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии в библиотеке по основной программе	Ед..	44
3.	Количество наименований учебных и учебно-методических (включая электронные базы периодических изданий) печатных и/или электронных изданий по каждой дисциплине и междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий) профессионального учебного цикла	Ед.	13
4.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	Экз.	164
5.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	Ед.	58
6.	Количество справочно-библиографических и периодических изданий на 100 обучающихся (по списочному количеству обучающихся с учетом всех форм обучения).	Ед./100	0,9

Составитель: старший библиотекарь С.В. Логинова

/С.В. Логинова/