

**Карта обеспеченности учебной и методической литературой образовательного процесса  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
группа ПКД-24-11-1,2**

<b>N п/п</b>	<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Автор, название, место издания, издательство</b>	<b>Год издания</b>	<b>Количество экземпляро в</b>	<b>Число обуча ющихс я, однов ремен но изуча ющих дисци плину</b>	<b>% обесп еченн ости</b>
1	2	3	4	5	6	7
<b>Профессиональная подготовка</b>						
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>						
1.	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. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 244 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	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, 2024. – 288 с. - (СПО). - URL: <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a></li> </ul>	2024	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, 2024. – 311 с. – (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
2.	История	<b>Основная литература</b>				

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Мединский, В. Р. История. История России. 1914-1945 годы. 10 класс. Базовый уровень : учебник / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. - Москва : Просвещение, 2023. - 449 с. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.ru">https://znanium.ru</a> – Режим доступа: по подписке.</li> </ul>	2023	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год - начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень : учебник / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. - Москва : Просвещение, 2023. - 301 с. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.ru">https://znanium.ru</a> – Режим доступа: по подписке</li> </ul>	2023	Безлимит. доступ		
		<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, 2024. – 241 с. – (Профессиональное образование). – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<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. - 8-е изд., стер. - Москва : Академия, 2023. – 352 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	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. - 8-е изд., доп. - Москва : Академия, 2023. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Иловайский, Д. И. Краткие очерки русской истории [Электронный ресурс] / Д. И. Иловайский. - Москва : Юрайт, 2024. - 304 с. - (Открытая наука). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	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, 2024. - 482 с. - (Антология мысли). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
3.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Радовель, В. А. Английский язык в сфере услуг : учеб. пособие / В. А. Радовель. – Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 344 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a></li> </ul>	2021	26		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Воробьева, С. А. Деловой английский для ресторанного бизнеса (В1) [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО / С. А. Воробьева. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 213 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<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, 2024. - 412 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1-A2) [Электронный ресурс]: учеб. и практ. для СПО / Н. Н. Миляева. – Москва : Юрайт, 2024. – 255 с. – (Профессиональное образование). – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
4.	Физическая культура	<b>Основная литература</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, 2024. - 424 с. – (Профессиональное образование). – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	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, 2024. - 450 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Министерство спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. – URL: <a href="http://sport.minstm.gov.ru">sport.minstm.gov.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Физкультура и спорт [Текст]: журнал / ЗАО «Физкультура и спорт». – Москва.: «Физкультура и спорт». – ежемес. – 2022. - № 1-6, 9-12</li> </ul>	2022	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Физкультура и спорт [Текст]: журнал / ЗАО «Физкультура и спорт». – Москва.: «Физкультура и спорт».</li> </ul>	2023	6		

		спорт». – ежемес. – 2023. - № 1-6				
5.	Психология общения	<b>Основная 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. – 2-е перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 392 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Корягина, Н. А. Психология общения [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова. - 2-е перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 493 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Немов, Р. С. Психология [Электронный ресурс]: учебник для СПО: / Р. С. Немов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 501 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
6.	Культура речи в цифровой среде/Искусство публичного выступления/Психология конфликта/Командообразование и управление командой/Тренинг общения/Психология самопознания и саморазвитие/Психология семьи и брака/Успешный имидж специалиста/Тренинг личностного роста	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Культура речи и деловое общение [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для СПО / отв. ред. В. В. Химик. - Москва: ЮРАЙТ, 2024. - 308 с. – (Профессиональное образование). - URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<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. – 2-е перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 392 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений [Электронный ресурс]: учеб. и практ. для СПО / Н. Ю. Родыгина. – Москва : Юрайт, 2024. – 396 с. – (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Рамендик, Д. М. Тренинг личностного роста [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Д. М. Рамендик. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 136 с. - (Профессиональное образование). – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>						
7.	Химия	<p align="center"><b>Основная литература</b></p> <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, 2024. – 431 с. – (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul> <p align="center"><b>Дополнительная литература</b></p> <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. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 452 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> <li>Универсальная энциклопедия «Кругосвет» [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://www.krugosvet.ru">www.krugosvet.ru</a></li> <li>Алхимик [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://www.alhimik.ru">www.alhimik.ru</a></li> <li>Химия и Химики [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://chemistry-chemists.com">chemistry-chemists.com</a></li> </ul>				
8.	Экологические основы природопользования	<p align="center"><b>Основная литература</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Константинов, В. М. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе. - 21-е изд., стер. - Москва : Академия, 2022. - 240 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul> <p align="center"><b>Дополнительная литература</b></p> <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,</li> </ul>	2022	26		
			2024	Безлимит. доступ		

		2024. – 330 с. - (Профессиональное образование). – URL: biblio-online.ru				
9.	Нестандартный XL. Инфографика/ Web-дизайн и сайтостроение/Графический редактор CorelDraw (векторная графика)/ Adobe: illustrator(векторная графика)/Adobe:indesign (компьютерная верстка)/Adobe:Dimension( 2d,3d изображение)/ Adobe:Fotoshop(графический редактор)/ 1С.Управление Айка/Adobe: AfterEffects (анимационная графика)	Основная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Боресков, А. В. Компьютерная графика [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. В. Боресков. - Москва : Юрайт, 2024. - 219 с. - (Профессиональное образование). – URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2024	Безлимит. Доступ		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Основы проектной и компьютерной графики [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / М. Е. Ёлочкин, О. М. Скиба, Л. Е. Малышева. – 2-е изд., стер. - Москва : «Академия», 2019. - 160 с. - URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2019	26		
Общепрофессиональный цикл						
10.	Микробиология, физиология питания санитария и гигиена	Основная литература			25	100%
		<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, 2024. – 240 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: znanium.com</li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		Дополнительная литература				
		<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. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2021. - 256 с. - URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2021	26		
11.	Организация	Основная литература				

	хранения и контроль запасов сырья	<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: <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>Пасько, О. В. Организация хранения, контроль и электронный учет запасов сырья полуфабрикатов на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / О. В. Пасько. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2022. - 256 с. - Текст : электронный // URL: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> - Режим доступа: для авториз. пользователей.</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Издательство Пищевая промышленность [Электронный ресурс]. – URL: <a href="http://www.foodprom.ru/journals">www.foodprom.ru/journals</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров [Электронный ресурс]. – URL: <a href="http://zaita.ru">http://zaita.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Товароведение продовольственных товаров. Журнал. - 2022.- № 1-6, 9-12</li> </ul>	2022	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Товароведение продовольственных товаров. Журнал. - 2023.- № 1-6</li> </ul>	2023	6		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Общепит бизнес и искусство. Журнал. - 2022. - № 1-6, 9-12</li> </ul>	2022	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Общепит бизнес и искусство. Журнал. - 2023. - № -1-6, 9-12</li> </ul>	2023	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Общепит бизнес и искусство. Журнал. - 2024. - № -1-3</li> </ul>	2024	3		
12.	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, 2024. – 349 с. — (Профессиональное образование). – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В. Ф.</li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		

		Кащенко, Л. В. Кащенко. – 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 373 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 396 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – URL: <a href="http://www.horeca.ru">www.horeca.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Каталог оборудования для кафе и ресторанов [Электронный ресурс]. – URL: <a href="http://www.food-service.ru">www.food-service.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
13.	Организация обслуживания	<b>Основная 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. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 396 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 308 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a></li> </ul>	2022	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>	2024	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>	2024	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости. Журнал. - 2022. - № 1-6, 9-12.</li> </ul>	2022	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости. Журнал. - 2023. - № 1-6.</li> </ul>	2023	6		
14.	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.</li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		



		- 7-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 383 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>				
		<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, 2024. - 264 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	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. – 2-е изд. испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 422 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Барышев, А. Ф. Маркетинг [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / А. Ф. Барышев. - 16-е изд., стер. - Москва: Академия, 2021. - 224 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2021	26		
15.	Правовые основы в профессиональной деятельности	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А. М. Волков. - 2-е изд. перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 345 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	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. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 417 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	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. – 4-е изд., перераб.. - Москва : Академия, 2021. - 320 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2021	26		
16.	Информационные	<b>Основная литература</b>				

	технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Е. В. Михеева, О. И. Титова. – 6-е изд., стер. - Москва : Академия, 2023. – 416 с. – (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	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. – 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 283 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	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>	2024	Безлимит. доступ		
17.	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. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2024. – 740 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Косинова, Ж. В. Охрана труда в организациях питания: учебное издание / Косинова Ж. В. - Москва : Академия, 2023. - 224 с. (Специальности среднего профессионального образования). - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Ю. М. Бурашников. – 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 496 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com">e.lanbook.com</a></li> </ul>	2023	Безлимит. доступ		
18.	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, 2024. – 399 с. – (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		

		online.ru				
		<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. - 19-е изд., испр. стер. - Москва : Академия, 2022. - 208 с., ил. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2022	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Ю. М. Бурашников. – 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 496 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com">e.lanbook.com</a></li> </ul>	2023	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Общевойские 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>	2024	Безлимит. доступ		
19.	Расширяем горизонты profilum/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	<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. – 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2024. - 241 с. - (Профессиональное образование). – URL: <a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	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.- 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 392 с. - (Профессиональное образование). - URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	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. - 2022 - №1-3, 5-6</li> </ul>	2022	5		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Российский экономический журнал [Текст]: журнал /АНО «Академия менеджмента и бизнес-</li> </ul>	2023	3		

		администрирования». – Москва: АНО «Академия менеджмента и бизнес администрирования». – 6 журналов в год. - 2023. - №1-3				
20.	Основы налоговой грамотности/Личная финансовая безопасность/Инвестиции и страхование/Бизнес и налоги/Основы потребительских знаний/Технология самозанятости/Персональные финансы/Финансовая грамотность юридических лиц/Технология предпринимательства	<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. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2022. - 288 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2022	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Основы финансовой грамотности : учебник для СПО / Е. И. Костюкова, И. И. Глотова, Е. П. Томилина [и др.]. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2024. - 316 с. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
21.	Цифровые решения для бизнеса/Цифровая безопасность/Основы цифрового права/Маркетинг: упаковка проекта/Технология цифровой культуры и безопасности/Интернет-маркетинг/Патентование и защита интеллектуальной собственности/Карьер	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Информационные технологии в менеджменте (управлении) [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / под ред. Ю. Д. Романовой. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 467 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Е. В. Михеева, О. И. Титова. – 5-е изд., испр. - Москва : Академия, 2023. – 416 с. –</li> </ul>	2023	26		

	ный менеджмент/ Виртуальные агенты (чат боты и виртуальные помощники)	(ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a>				
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>						
<b>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>						
22.	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. - 4-е изд. стер. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	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 – 2-е изд. перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 220 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 15-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2023. - 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	26		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гastronomъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2024	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>	2024	Безлимит. доступ		
23.	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. - 4-е изд. стер. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	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 – 2-е изд. перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 220 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 15-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2023. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гastronomъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2024	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>	2024	Безлимит. доступ		

**ПМ.02 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**

24.	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>Приготовление супов и соусов (ПМ.03) [Электронный ресурс]: учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 175 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a></li> </ul>	2021	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: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 4-е изд. стер. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	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 – 2-е изд. перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 220 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 15-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2023. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	26			

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гastronomъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2024	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>	2024	Безлимит. доступ		
25.	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: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление супов и соусов (ПМ.03) [Электронный ресурс]: учебное пособие / авт-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 175 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a></li> </ul>	2021	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. – 15-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2023. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	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 – 2-е изд. перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 220 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гastronomъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2024	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>	2024	Безлимит. доступ		
26.	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>Приготовление супов и соусов (ПМ.03) [Электронный ресурс]: учебное пособие / авт-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 175 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a></li> </ul>	2021	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: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 4-е изд. стер. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	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 – 2-е изд. перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 220 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 15-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2023. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	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>	2024	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>	2024	Безлимит. доступ		

**ПМ.03 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**

27.	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) [Электронный ресурс]: учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 143 с. - (Среднее профессиональное образование) -. URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a></li> </ul>	2021	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. - 4-е изд. стер. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 15-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2023. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	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 – 2-е изд. перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 220 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) [Электронный ресурс]: учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, Д. Р. Атхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 238 с. - (Среднее профессиональное образование). – URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.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>	2023	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>	2023	Безлимит. доступ		
28.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) [Электронный ресурс]: учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 143 с. - (Среднее профессиональное образование) -. URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a></li> </ul>	2021	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. - 4-е изд. стер. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 15-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2023. – 400 с. - URL:</li> </ul>	2023	26		

		www.academia-moscow.ru				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) [Электронный ресурс]: учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, Д. Р. Атхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 238 с. - (Среднее профессиональное образование). – URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a></li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
		<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 – 2-е изд. перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 220 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	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>	2024	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>	2024	Безлимит. доступ		
29.	Организация и процессы приготовления, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) [Электронный ресурс]: учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 143 с. - (Среднее профессиональное образование) -. URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a></li> </ul>	2021	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:</li> </ul>	2023	26		

		Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 4-е изд. стер. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a>				
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"><li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 15-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2023. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li></ul>	2023	26		
		<ul style="list-style-type: none"><li>Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) [Электронный ресурс]: учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, Д. Р. Атхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 238 с. - (Среднее профессиональное образование). – URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a></li></ul>	2021	Безлимит. доступ		
		<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 – 2-е изд. перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 220 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li></ul>	2024	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>	2024	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>	2024	Безлимит. доступ		
<b>ПМ.04 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>						
30.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"><li>Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.04) : учеб. пособие [Электронный ресурс] / авт.-сост. О.В. Пичугина, АА. Богачева, Н.Н. Клименко. Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 158 с.). - Ростов н/Д: Феникс, 2021. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a></li></ul>	2021	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</li></ul>	2020	26		

		[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>				
		<b>Дополнительная литература</b>				
		• Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 15-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2023. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a>	2023	26		
		• 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. - 4-е изд. стер. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a>	2023	26		
		• 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>	2021	Безлимит. доступ		
		• Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a>	2024	Безлимит. доступ		
		• Еда [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a>	2024	Безлимит. доступ		
31.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>Основная литература</b>				
		• Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.04) : учеб. пособие [Электронный ресурс] / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 158 с.). - Ростов н/Д: Феникс, 2021. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	2021	Безлимит. доступ		
		• Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 7-е изд., стер. - Москва : Академия, 2023. - 336 с., ил. - URL : <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a>	2023	26		

		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 15-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2023. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	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>	2024	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>	2024	Безлимит. доступ		
32.	Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь	Основная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учеб. пособие [Электронный ресурс] / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 158 с.). - Ростов н/Д: Феникс, 2021. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a></li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 15-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2023. – 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	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>	2024	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>	2024	Безлимит. доступ		
ПМ.05 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						
33.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	Основная литература				
		<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. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2023. - 320 с., ил. - URL : <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	26		

	ассортимента	<b>Дополнительная 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. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2024. – 252 с. – (Профессиональное образование) – URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> доступ после регистрации. - Текст : электронный.</li> </ul>	2024	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>	2024	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>	2024	Безлимит. доступ		
34.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2023. - 320 с., ил. - URL : <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	26		
		<b>Дополнительная 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. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2024. – 252 с. – (Профессиональное образование) – URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> доступ после регистрации. - Текст : электронный.</li> </ul>	2024	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>	2024	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>	2024	Безлимит. доступ		
35.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	<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. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2023. - 320 с., ил. - URL : <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	26		



		moscow.ru				
		<b>Дополнительная 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. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2024. – 252 с. – (Профессиональное образование) – URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> доступ после регистрации. - Текст : электронный.</li> </ul>	2024	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>	2024	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>	2024	Безлимит. доступ		
36.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели	<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. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2023. - 320 с., ил. - URL : <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	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. - 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>• Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2024. – 252 с. – (Профессиональное образование) – URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> доступ после регистрации. - Текст : электронный.</li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гastronomъ [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>	2024	Безлимит. доступ		
			2024	Безлимит. доступ		
37.	Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижилова, Л.О. Коршенко. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2024. – 252 с. – (Профессиональное образование) – URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> доступ после регистрации. - Текст : электронный.</li> </ul>	2024	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. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2023. - 320 с., ил. - URL : <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гastronomъ [Электронный ресурс] - URL: <a href="http://www.jur-jur.ru">www.jur-jur.ru</a></li> </ul>	2024	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>	2024	Безлимит. доступ		
<b>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>						
38.	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. Можяева. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 217 с.- (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	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, 2024. - 422 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2024	Безлимит. доступ		

ПМ.07 Освоение работ по профессии 16675 Повар						
39.	Освоение работ по профессии 16675 Повар	Основная литература				
		<ul style="list-style-type: none"><li>Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств / Е. Г. Семенова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 92 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a></li></ul>		2023	Безлимит. доступ	
		Дополнительная литература				
		<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. - 4-е изд. стер. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li></ul>		2023	26			
ПМ.08 Освоение работ по профессии 16472 Пекарь						
40.	Освоение работ по профессии 16472 Пекарь	Основная литература				
		<ul style="list-style-type: none"><li>Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2024. – 252 с. – (Профессиональное образование) - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li></ul>		2024	Безлимит. доступ	
		<ul style="list-style-type: none"><li>Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) [Электронный ресурс] : учебное пособие / авт.-сост. Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 269 с. - (Среднее профессиональное образование)</li></ul>		2021	Безлимит. доступ	

		образование). - URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.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. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2023. - 320 с., ил. - URL : <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	26		
<b>ПМ.09 Организация технологических процессов при разработке авторских и фирменных блюд, изделий</b>						
41.	Организация технологических процессов при разработке авторских и фирменных блюд, изделий	<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. - 4-е изд. стер. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2023	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств / Е. Г. Семенова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 92 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a></li> </ul>	2023	Безлимит. доступ		

**Наличие учебной и учебно-методической литературы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**группа ПКД-24-11-1,2**

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>Общий гуманитарный и социально-экономический 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	2	100%
Культура речи в цифровой среде/Искусство публичного выступления/Психология конфликта/Командообразование и управление командой/Тренинг общения/Психология самопознания и саморазвитие/Психология семьи и брака/ Успешный имидж специалиста /Тренинг личностного роста	4	100	4	100%
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>				
Химия	2	50	2	100%
Экологические основы природопользования	2	51	2	100%
Инфографика/ Web-дизайн и сайтостроение/Графический редактор CorelDraw (векторная графика)/ Adobe: illustrator(векторная графика)/Adobe:indesign (компьютерная верстка)/Adobe:Dimension( 2d,3d изображение)/ Adobe:Fotoshop(графический редактор)/ 1С.Управление Айка/Adobe: AfterEffects (анимационная графика)	2	52	2	100%

Общепрофессиональный цикл				
Микробиология, физиология питания санитария и гигиена	2	51	2	100%
Организация хранения и контроль запасов сырья	2	50	2	100%
Техническое оснащение организаций питания	3	75	3	100%
Организация обслуживания	3	75	3	100%
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4	101	4	100%
Правовые основы профессиональной деятельности	3	76	3	100%
Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	50	2	100%
Охрана труда	3	76	3	100%
Безопасность жизнедеятельности	3	76	3	100%
Расширяем горизонты profilum/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условия	2	50	2	100%
Основы налоговой грамотности/Личная финансовая безопасность/Инвестиции и страхование/Бизнес и налоги/Основы потребительских знаний/Технология самозанятости/Персональные финансы/Финансовая грамотность юридических лиц/ Технология предпринимательства	3	76	3	100%
Цифровые решения для бизнеса/Цифровая безопасность/Основы цифрового права/Маркетинг: упаковка проекта/Технология цифровой культуры и безопасности/Интернет-маркетинг/Патентование и защита интеллектуальной собственности/Карьерный менеджмент/ Виртуальные агенты (чат боты и	2	51	2	100%

виртуальные помощники)				
<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>ПМ.01 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>ПМ.02 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	103	4	100%
Организация и процессы приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	4	103	4	100%
<b>ПМ.03 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	5	128	5	100%

кухонь				
<b>ПМ.04 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	5	127	5	100%
Организация и процессы приготовления, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь	3	77	3	100%
<b>ПМ.05 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>				
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>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>				
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	2	50	2	100%
<b>ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>				
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	2	51	2	100%
<b>ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</b>				
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	4	101	4	100%



ПМ.09 Организация технологических процессов при разработке авторских и фирменных блюд, изделий				
Организация технологических процессов при разработке авторских и фирменных блюд, изделий	2	51	2	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://znanium.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  
группа ПКД-24-11-1,2**

<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.	925
2.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии в библиотеке по основной программе	Ед..	37
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.	139
5.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	Ед.	49
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/