

Повар-кондитер

№ п/п	Наименование предметов, дисциплин, модулей в соответствии с учебным планом	Укомплектованность библиотечного фонда печатными учебными изданиями (наименование, автор, издательство, год издания печатного издания/количество экземпляров)			
		Учебники и учебные пособия	Кол-во экземпляров учебных изданий на одного обуч- ся	Методические издания	Периодические издания
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ					
1.	Иностранный язык	1.Английский язык: Учебник для 10-11 кл. общеобразоват. учрежд./ В.П. Кузовлев.- М.: Просвещение, 2013 (23 экз) 2.Английский язык: Учебник для 10-11 кл. общеобразоват. учрежд./ В.П. Кузовлев.- М.: Просвещение, 2009 (20 экз.) 3.Агабекян, И.П. Английский язык для ссузов: Учебное пособие.- М.: Просвещение, 2009 (20 экз.)	5,7	1.Качалова, К.Н. Практическая грамматика английского языка с упражнениями и ключами. – СПб.: БАЗИС, КАРО, 2008 2.Богацкий, И.С. , Дюканова, Н.М. Бизнес-курс английского языка. Словарь-справочник.- Киев: «Логос», 2007 3.Русско-английский и англо-русский словарь школьника.- МН.: «Современное слово»,2008 4.Резник, Р.В. Практическая грамматика английского языка/ Р.В. Резник, Т.С. Сорокина.- М.: Флинта: Наука, 2009	
2.	История	1.Шестаков, В.А. История Россия в XX веке начало XXI: Учеб.для 11 кл. общеобразоват. учреждений.- М.: Просвещение, 2007 (30 экз) 2.Буганов, В.И., Зырянов, П.Н. История России, конец XVII-XIX в. Учеб. для 10 кл. общеобразоват. учреждений/Под ред. А.Н.Сахарова.- М.: Просвещение, 2009 (30 экз.) 3.Сахаров, А.Н. История России с древнейших времен до конца XVII века: учебник для 10кл./А.Н. Сахаров, В.И. Буганов.- М.: Просвещение, 2006 (20 экз)	2,7		
3.	Химия	1. Габриелян, О. С. Химия . 10 класс. Базовый уровень : учеб .для общеобразоват. учреждений / О. С. Габриелян.– М.: Дрофа, 2011 (25 экз) 2. Габриелян, О. С. Химия . 10 класс. Профильный уровень : учеб .для общеобразоват. учреждений / О. С. Габриелян. – М.: Дрофа, 2013 (10 экз.) 3.Габриелян, О. С. Химия . 10 класс. Базовый уровень : учеб .для общеобразоват. учреждений / О. С. Габриелян. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2013 (25 экз) 4.Габриелян, О. С. Химия . 11 класс. Базовый уровень : учеб .для общеобразоват. учреждений / О. С. Габриелян. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2013 (2 экз.) 5. Габриелян, О. С. Химия . 11 класс. Базовый уровень : учеб .для общеобразоват. учреждений / О. С. Габриелян. – 2-е	8,1	1.Габриэлян, О.С. химия в тестах, задачах и упражнениях/ учеб.пособие.- М.: Просвещение, 2010 2.Ерохин, Ю.М. Сборник задач и упражнений по химии (с дидактическим материалом) учеб.пособие.- М.: Просвещение, 2010	

		изд., стереотип. – М. : Дрофа, 2011 (25 экз) 6.Ищенко,А.А. Аналитическая химия: учебник/ А.А.Ищенко.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (3 экз)			
4.	Биология	1.Каменский, А.А. Общая биология: Учебник для 10-11 кл. общеобразоват. учреждений/ Каменский А.А., Криксунов Е.А., Пасечник В.В.- 2-е изд.- М.: Дрофа, 2013 (25 экз) 2.Каменский, А.А. Общая биология: Учебник для 10-11 кл. общеобразоват. учреждений/ Каменский А.А., Криксунов Е.А., Пасечник В.В.- 2-е изд.- М.: Дрофа, 2009 (10 экз)	3,1		
5.	Обществознание	1.Боголюбов, Л.Н. , Аверьянов, Ю.И. Обществознание : учебник для 10 кл. общеобразоват. учреждений: базовый уровень/ под ред. Л.Н. Боголюбова .- М.: Просвещение, 2013 (25 экз) 2. Боголюбов, Л.Н. Обществознание: учебник для 11 кл. общеобразоват. учреждений: базовый уровень/ под ред. Л.Н. Боголюбова.- М.: Просвещение, 2013 (10 экз.) 3.Кравченко, А.И. Обществознание: учебник для 10 кл. общеобразоват. учреждений.- М.: ООО ТИД «Русское слово-РС», 2010 (10 экз.) 4. Кравченко, А.И. Обществознание: Учебник для 11 общеобразоват. учреждений.- М.: ООО ТИД «Русское слово-РС», 2010 (10 экз.)	5	1. Важенин, А.Г. Практикум по обществознанию: учеб.пособ. для студ. сред. проф. учеб. заведений.- М.: Академия, 2007 2. Основы государства и права: Учебное пособие для абитуриентов/ А.Х. Абашидзе, Н.Г. Бай.- М.: МЦФЭР,2010	
6.	Основы безопасности жизнедеятельности	1.Смирнов, А.Т., Хренников, Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности : Учебник для общеобразоват. учеб. заведений 10 кл. (базовый и профильный уровень)/ А.Т. Смирнов, О.Б. Хренников .- М.: Просвещение, 2010 (15 экз.) 2. Смирнов, А.Т. Мишин, Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности : Учебник для общеобразоват. учеб. Заведений. 10 кл .- М.: Просвещение, 2010 (15 экз.) 3.Смирнов, А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности : Учебник для общеобразоват. учеб.заведений для 10 кл/ А.Т. Смирнов, О.Б. Хренников.- М.: Просвещение, 2013 (2 экз.) 1. Смирнов, А.Т., Хренников, Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности : Учебник для общеобразоват. учеб. заведений 11 кл. (базовый и профильный уровень)/ А.Т. Смирнов, О.Б. Хренников. -М.: Просвещение,2010 (15 экз.) 5.Смирнов, А.Т. Мишин, Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для общеобразоват.	6,0	1.Муравей Л.А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Муравей Л.А., Юровицкий Ю.Г.— Электрон.текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2010.— 431 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/7017 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю	

		учеб.заведений 11 кл/А.Г. Смирнов, Б.И. Мишин.- М.: Просвещение, 2010 (15 экз.) 6.Косолапова,Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник/ Н.В. Косолапова.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 (5экз)			
7.	Физическая культура	1.Лях, В.И. Физическая культура: Учебник для общеобразоват. учеб.заведений/ В.И.Лях, Л.Е. Лобомирский.- М.: Просвещение, 2009 (5 экз.)	0,4		
8.	Математика	Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 кл: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (проф. уров)/ А.Г. Мордкович, П.В. Семёнов.- в 2х частях. Ч. 1.- М.: Мнемозина, 2010 (50 экз) Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 кл: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (проф. уров)/ А.Г. Мордкович, П.В. Семёнов.- в 2х частях. Ч. 2.- М.: Мнемозина, 2010 (50 экз) Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 кл: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (проф. уров)/ А.Г. Мордкович, П.В. Семёнов.- в 2х частях. Ч. 1.- М.: Мнемозина, 2010 (50 экз) Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 кл: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (проф. уров)/ А.Г. Мордкович, П.В. Семёнов.- в 2х частях. Ч. 2.- М.: Мнемозина, 2010 (50 экз) Мордкович, А.Г. Математика . 10 кл. :базовый уровень/ А.Г. Мордкович, И.М. Смирнова.- М.: Мнемозина, 2014 (5экз.) Мордкович, А.Г. Математика . 11 кл. :базовый уровень/ А.Г. Мордкович, И.М. Смирнова.- М.: Мнемозина, 2014 (5экз.) Атанасян, Л.С. Геометрия 10-11 кл: учебник для общеобразовательных учреждений/ Л.С. Атанасян, В.Ф.Бутузов М.: Просвещение, 2011 (15 экз.) Атанасян, Л.С. Геометрия 10-11 кл: учебник для общеобразовательных учреждений/ Л.С. Атанасян, В.Ф.Бутузов М.: Просвещение, 2009 (10 экз.)	12,2	1.Брадис, В.М. Четырехзначные математические таблицы для средней шк.- М.: Просвещение, 2010	
9.	Физика	1.Балашов, М.М. Механика. 10 кл. : учебник для общеобразоват. учреждений (профильный уровень) / под ред. Г.Я. Мякишева .- М.: Дрофа, 2010 (15 экз.) 2.Мякишев, Г.Я. Физика. 10 кл: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев.- М.: Просвещение, 2012 (26 экз.) 3.Мякишев, Г.Я. Физика. 11 кл: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев.- М.: Просвещение, 2012 (16 экз)	7,5	Рымкевич, А.П. Физика. Задачник. 10-11 кл.: пособие для общеобразовательных заведений.- М.: Дрофа, 2010 Мякишев, Г.Я., Синяков А.З., Оптика. Квантовая физика: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (Профильный уровень).- М.: Дрофа, 2010	

		4.Мякишев, Г.Я. Физика. 11 кл: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев.- М.: Просвещение, 2013 (10 экз.) 5.Мякишев, Г.Я. Физика. 11 кл: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. Базовый и профильный уровни / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев.- М.: Просвещение, 2014 (15 экз.)			
10.	Информатика	1. Информатика и ИКТ. 10 кл. Базовый уровень/ Под ред. Н.В. Макаровой.- СПб.: Лидер, 2010 (25 экз.) 2. Информатика и ИКТ. 11 кл. Базовый уровень/ Под ред. Н.В. Макаровой.- СПб.: Лидер, 2010 (25 экз.)	4,5	1.Мельников, В.П. Информационная безопасность/ Под. Ред. С.А. Клейменова: учебное пособие.- М.: Издательство «Академия», 2013 2.Курилова, А.В. Ввод и обработка цифровой информации. Практикум: учеб.пособие/А.В. Курилова.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 3.Калиш, Г.Г. Основы вычислительной техники: Учебное пособие для ссузов.- М.: Высшая школа, 2008	Журнал «Мир ПК»
11.	Информатика	3.Информатика и ИКТ. 10 кл. Базовый уровень/ Под ред. Н.В. Макаровой.- СПб.: Лидер, 2010 (25 экз.) 4.Информатика и ИКТ. 11 кл. Базовый уровень/ Под ред. Н.В. Макаровой.- СПб.: Лидер, 2010 (25 экз.)	2,5	4.Мельников, В.П. Информационная безопасность/ Под. Ред. С.А. Клейменова: учебное пособие.- М.: Издательство «Академия», 2013 5.Курилова, А.В. Ввод и обработка цифровой информации. Практикум: учеб.пособие/А.В. Курилова.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 6.Калиш, Г.Г. Основы вычислительной техники: Учебное пособие для ссузов.- М.: Высшая школа, 2008	Журнал «Мир ПК»
12.	Экономика	1. Терещенко, О.Н. Основы экономики: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ О.Н. Терещенко.- М.: Издательство «Академия», 2013 (5экз.) 2.Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник/ Л.Н. Череданова.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (1 экз.) 3.Терещенко, О.Н. Основы экономики: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ О.Н. Терещенко.- М.: Издательство «Академия», 2013 (5экз.) 4.Савицкая, Г.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятий: учебник/ Г.В. Савицкая.- М.: ИНФРА, 2013 (5экз.)	0,8	1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон.текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2010.— 328 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5097 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю 2.Темерева Н.В. Закусочная на колесах. Эффективные решения бизнеса [Электронный ресурс]/ Темерева Н.В.— Электрон.текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2010.— 200 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/817 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю	
13.	Право	1.Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности/ В.В. Румынина. – М.: Академия, 2009 (30 экз.) 2. Шкатулла, В.И. Основы правовых знаний: учеб.пособие для студ. Сред. проф. учеб. заведений/ В.И. Шкатулла, В.В. Надвикова.- М.: Академия, 2009 (1 экз.)	2,8	1.Варывдин, В.А. Право: Схемы, таблицы, определения.: Учебно-методический комплекс/ В.А. Варывдин.- М.: Педагогическое общество России, 2011 2. Дехтерёва, Л.П. Задачи по гражданскому праву. Методика активного решения: Учебное пособие/ Л. П. Дехтерёва.- М.: ФОРУМ-ИНФРА-М, 2009	
14.	Рисование и лепка	1. Беляева, С.Е. Основы изобразительного искусства и художественного проектирования: учебник для нач. проф.	1,3		

		образования / С.Е. Беляева.- М.: Издательский центр «Академия», 2009 (10 экз.) 2. Иванова, И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования / И.Н. Беляева.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (5 экз.)			
15.	Сервировка и этикет			1.Ефимова С.А. Этикет проведения корпоративных праздников [Электронный ресурс]/ Ефимова С.А.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2010.— с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/892 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю	
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ					
16.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебное пособие/ З.П. Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (2 экз) 2. Дроздова Т.М. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник/ Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский В.М.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 351 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4145 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю 3.		1.Спиричев В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология [Электронный ресурс]/ Спиричев В.Б., Шатнюк Л.Н., Позняковский В.М.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 547 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5715 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю 2. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ А.С. Романов [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 287 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4165 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю 3. Дмитриев А.Д. Биохимия [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дмитриев А.Д., Амбросьева Е.Д.— Электрон.текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 168 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14598 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю	
17.	Физиология питания с основами товароведения товаров	1.Гончаров А.Г. Рациональное питание. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Гончаров А.Г., Борисенко С.Л., Бугрова О.Г.— Электрон.текстовые данные.— Калининград: Российский государственный университет им. Иммануила Канта, 2006.— 73 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/23921 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю 2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии учебное пособие/ З.П. Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (2 экз)		1. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания и санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь/ Т.А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2013	
18.	Техническое оснащение и организация рабочего места	1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебное пособие/ М.И. Ботов.- М.: Издательский центр «Академия», 2011 (6 экз) 2. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]:		1. Костерина, Н.В. Оборудование торговых предприятий: Практикум/ Н.В. Костерина.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (5 экз.) 2. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. 2010 (25 экз.)	

		учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон.текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2012.— 496 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10980 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю 3.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2008 (15 экз) 4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для нач. проф.-М.: Издательский центр «Академия», 2007 (10 экз)			
19.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	1.Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник/ Л.Н. Череданова.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (1 экз.) 2.Соколова С.В. Основы экономики: учеб.пособие/ С.В Соколова-М: Издательский центр «Академия», 2006 (3 экз) 3.Брагин Л.А. Организация коммерческой деятельности: учеб. пособие; под редакцией Л.А. Брагина-М.: Издательский центр «Академия», 2008 (1 экз)		1.Терещенко, О.Н. Основы экономики: рабочая тетрадь: учеб.пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования/ О.Н. Терещенко.- М.: Издательство «Академия», 2013	
20	Безопасность жизнедеятельности	1.Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник/ Н.В. Косолапова.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 (5экз.) 2.Безопасность Жизнедеятельности: учебник для студентов средних проф. учеб.заведений/ С.В. Белов, В.А. Девисилов.- М.: Высш. шк., НМЦ СПО,2013 (1 экз.) 3.Безопасность жизнедеятельности: учебник для вузов/ С.В. Белов, А.В. Ильницкая.- М.: Высш. шк., 2009 (4 экз.) 4.Воробьев, Ю.П. Основы безопасности жизнедеятельности: учебное пособие/ Ю.П. Воробьев.- М.: Издательский центр «Академия», 2011 (10 экз.)		1.Муравей Л.А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Муравей Л.А., Юровицкий Ю.Г.— Электрон.текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2010.— 431 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/7017 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю	
21	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	1. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие/ В.В.Усов- М.: Издательский центр «Академия»,2009 (3 экз) 2. . Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие/ В.В.Усов- М.: Издательский центр «Академия»,2008 (12экз) 3.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.пособие/ И. И. Потапова-М.: Издательский центр «Академия»,2010 (15экз)		1. Никифорова, Н.С. Альбом "Товароведение продовольственных товаров", 2007 2. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь.- М.: Издательский центр « Академия», 2010 (26 экз)	
22	Особенности национальной кухни	1.Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон.текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2012.— 212 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10965 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю		1.Тютюнник А.И. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ Тютюнник А.И., Новоженев Ю.М., Волошук Г.А.— Электрон.текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 816 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14091 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю 2.Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. обрзования-М.: Издательский центр «Академия»,	

				2007 (35 экз)	
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ					
23	Приготовление блюд из овощей и грибов	1.Андросов ,В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.1.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 2.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.2. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 3.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.3. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 4.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.4. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 5.Качурина Т.А. Кулинария: учеб пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2008 (10 экз) 6.Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013 (2 экз) 7.Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособия/ Семиряжко Т.Г. Дерюгина М.Ю.-М.: Издательский центр «Академия», 2010			Журнал «Люблю готовить»
24	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	1.Андросов ,В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.1.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 2.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.2. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 3.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.3. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 4.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.4. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 5.Качурина Т.А. Кулинария: учеб пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2008 (10 экз) 6.Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013 (2 экз) 7.Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособия/ Семиряжко Т.Г. Дерюгина М.Ю.-М.:		1.Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования-М.: Издательский центр «Академия», 2007 (35 экз)	Журнал «Люблю готовить»

		Издательский центр «Академия», 2010			
25	Приготовление супов и соусов	1.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.1.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 2.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.2. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 3.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.3. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 4.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.4. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 5.Качурина Т.А. Кулинария: учеб пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2008 (10 экз) 6.Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013 (2 экз) 7.Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособия/ Семиряжко Т.Г. Дерюгина М.Ю.-М.: Издательский центр «Академия», 2010		1. Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов. Повар. Приготовление первых блюд. Электронный учебник. Диск. 2. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования-М.: Издательский центр «Академия», 2007 (35 экз)	Журнал «Люблю готовить»
26	Приготовление блюд из рыбы	1.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.1.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 2.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.2. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 3.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.3. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 4.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.4. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 5.Качурина Т.А. Кулинария: учеб пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2008 (10 экз) 6.Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013 (2 экз) 7.Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособия/ Семиряжко Т.Г. Дерюгина М.Ю.-М.: Издательский центр «Академия», 2010		1.Васюкова А.Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон.текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 104 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14617.— ЭБС «IPRbooks», по паролю 2. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования-М.: Издательский центр «Академия», 2007 (35 экз)	Журнал «Люблю готовить»

27	Приготовление блюд из мяса домашней птицы	1.Андросов ,В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.1.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 2.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.2. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 3.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.3. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 4.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.4. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 5.Качурина Т.А. Кулинария: учеб пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2008 (10 экз) 6.Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013 (2 экз) 7.Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособия/ Семиряжко Т.Г. Дерюгина М.Ю.-М.: Издательский центр «Академия», 2010		1. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования-М.: Издательский центр «Академия», 2007 (35 экз)	Журнал «Люблю готовить»
28	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	1.Андросов ,В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.1.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 2.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.2. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 3.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.3. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 4.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.4. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 5.Качурина Т.А. Кулинария: учеб пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2008 (10 экз) 6.Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013 (2 экз) 7.Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособия/ Семиряжко Т.Г. Дерюгина М.Ю.-М.: Издательский центр «Академия», 2010		1. Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов. Повар. Приготовление первых блюд. Электронный учебник. Диск. 2. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования-М.: Издательский центр «Академия», 2007 (35 экз)	Журнал «Люблю готовить»
29	Приготовление сладких блюд и напитков	1.Андросов ,В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.1.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 2.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.2. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз)		1. Повар. Приготовление вторых блюд. Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд, напитков. Электронный учебник. Диск. 2.Оганесянц Л.А. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс]: учебник/ Оганесянц Л.А., Панасюк	Журнал «Люблю готовить»

		3.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.3. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 4.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.4. ...- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (6 экз) 5.Качурина Т.А. Кулинария: учеб пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2008 (10 экз) 6.Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013 (2 экз) 7.Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособия/ Семиряжко Т.Г. Дерюгина М.Ю.-М.: Издательский центр «Академия», 2010		А.Л., Гернет М.В.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 344 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15948.— ЭБС «IPRbooks», по паролю 3. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования-М.: Издательский центр «Академия», 2007 (35 экз)	
30	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер.П» В 2ч. Ч.1 В. Андросов.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 (4 экз.) 2.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» В 2ч. Ч.2. В. Андросов. - М.: Издательский центр «Академия», 2013 (4 экз.) 3.Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства. - М.: Издательский центр «Академия», 2013 (5 экз.) 4.Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий- М.: Издательский центр «Академия», 2014 (3 экз.) 5.Пашук З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: справочник/ Пашук З.Н., Апет Т.К., Апет И.И.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 400 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15935.— ЭБС «IPRbooks», по паролю 6. Канивец И.А. Технология тесторазделочных процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Канивец И.А.— Электрон.текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2008.— 93 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20152.— ЭБС «IPRbooks», по паролю 7.Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: учеб.пособие-М.: Издательский центр «Академия»,2007 8.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования-М.: Издательский центр «Академия», 2009 (10 экз)		1. Дубровская, Н.И. Кулинария :Лабораторный практикум. -М.: Издательский центр «Академия», 2013 (4 экз.) 2. Повар. Приготовление вторых блюд. Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд, напитков. Электронный учебник. Диск. 3.Корячкина С.Я. Матвеева Т.В. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/ Корячкина С.Я. Матвеева Т.В.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 528 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20189.— ЭБС «IPRbooks», по паролю 4. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения (2-е изд.) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон.текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2010.— 224 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4435.— ЭБС «IPRbooks», по паролю	Журнал «Люблю готовить»

ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

№	Наименование предметов,	Наименование и краткая характеристика образовательных и информационных ресурсов,
---	-------------------------	--

п/п	дисциплин, модулей в соответствии с учебным планом	в том числе электронных образовательных ресурсов	
		Электронные издания (количество экземпляров)	Информационные базы данных (в том числе количество точек доступа)
1.			Доступ к полнотекстовой базе электронных изданий – ЭБС IPRbooks.