

**СПРАВКА**  
**о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов**

областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К.Рокоссовского»

---

Ушаковский филиал областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К.Рокоссовского»

---

Основная образовательная программа среднего профессионального образования –  
программа подготовки специалистов среднего звена  
**43.01.09. Повар, кондитер (3 года 10 мес.)**

**Раздел 1.** Обеспечение печатными и (или) электронными учебными и учебно-методическими изданиями (включая учебники, учебники с электронными приложениями и учебные пособия)

№ п/п	Наименование образовательной услуги с указанием предмета, курса, дисциплины (модуля) (в соответствии с учебным планом)	Название, автор, место издания, издательство, год издания печатного и (или) электронного издания	Количество экземпляров, точек доступа	Число обучающихся, воспитанников, одновременно изучающих предмет, курс дисциплину (модуль)	Доля печатных и (или) электронных изданий, изданных за последние 5 лет
1	2	3	4	5	6
1.	Основная образовательная программа - программа подготовки квалифицированных рабочих,				

	служащих 43.01.09 Повар, кондитер				
	ОД.00 Общеобразовательный цикл				
1.	ОД.01 Русский язык	<p>1. Русский язык: учебник для студ. Учреждений СПО / Н.А.Герасименко, В.В. Леденева, Т.Е. Шаповалова и др.; под ред. Н.А.Герасименко. -15-е изд., стер. – М.: Академия 2024г.</p> <p>2. Герасименко Н.А., Леднева В.В., Шаповалова Т.Е и др.; под ред.Герасименко Н.А. Русский язык: учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» - 20-е изд., испр., М., ОИЦ «Академия», 2022г.</p> <p>3. Гольцова Н.Г. Русский язык и литература. Русский язык: учеб. для 10-11 классов общеобр. учреждений. Базовый уровень: в 2-х ч./ Гольцова Н.Г., Шамшин М.А., Мищерина М.А. и др. М.: ООО «Русское слово» - 2024г.</p> <p>4. Русский язык и культура речи : методическое пособие для обучающихся по специальности среднего профессионального образования / сост. Н. Н. Гайворонская – Сочи : Сочинский государственный университет, 2022. – 29 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=618350">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=618350</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.</p> <p>5. Романенко, И. И. Русский язык : культура делового общения : учебное пособие / И. И. Романенко. – Минск : РИПО, 2023. – 177 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=712254">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=712254</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-895-110-8. – Текст : электронный.</p>	10	12	83%
			10	12	83%
			10	12	83%
				12	
				12	
2.	ОД.02 Литература	1. Литература: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях/ Т. Ф. Курдюмова, Е. Н.	12	12	100%

		<p>Колокольцев, О. Б. Марьина [и др.] – Москва: Просвещение, 2024. (Учебник СПО)</p> <p>2. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнбова И.Л. и др. Литература: учебник для учреждений СПО: в 2-х частях/ под ред. Г.А.Обернихиной. - М., ОИЦ «Академия», 2024г.</p> <p>3. Сытина, Ю. Н. История русской литературы XIX века : тесты : учебное пособие : Ю. Н. Сытина. – Москва : ФЛИНТА, 2024. – 128 с. – Режим доступа: URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=611392">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=611392</a> (дата обращения: 11.03.2026). – ISBN 978-5-9765-4372-0. – Текст : электронный.</p>	12	12	100%
3.	ОД.03 Иностранный язык	<p>1. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова.- 20-е изд., испр. и доп. –М.: Издательский центр «Академия», 2022 – 368.</p> <p>2. PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений СПО/[Г.Т. Безкоровайная, Н. И. Соколова, Е.А. Койранская, Г. В. Лаврик].-2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022г.- 256 с.</p> <p>3. Учебник английского языка для учреждений СПО: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» / Г.Т.Безкоровайная, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская и др.- М.: Академия, 2020.</p>	10	12	83%
		<p>2. PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений СПО/[Г.Т. Безкоровайная, Н. И. Соколова, Е.А. Койранская, Г. В. Лаврик].-2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022г.- 256 с.</p>	6	12	50%
		<p>3. Учебник английского языка для учреждений СПО: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» / Г.Т.Безкоровайная, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская и др.- М.: Академия, 2020.</p>	12	12	100%
4.	ОД.04 Математика(у)	<p>1. Башмаков М.И. Математика: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2023.</p> <p>2. Башмаков М.И.Математика: Задачник: учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». - М.: Академия, 2023.</p> <p>3. Золотарева, Н. Д. Математика : полный курс для девятиклассников с решениями и указаниями : учебно-</p>	6	12	50%
		<p>2. Башмаков М.И.Математика: Задачник: учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». - М.: Академия, 2023.</p>	6	12	50%
		<p>3. Золотарева, Н. Д. Математика : полный курс для девятиклассников с решениями и указаниями : учебно-</p>		12	

		<p>методическое пособие: Н.Д. олотарева, Н.Л. Семендяева М. В. Федотов ; под ред. М. В. Федотова. – 5-е изд., эл. – Москва : Лаборатория знаний, 2026. – 709 с. : ил. – (ВМК МГУ – школе). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=729747">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=729747</a> (дата обращения: 12.03.2026). – ISBN 978-5-93208-540-0. – Текст : электронный.</p> <p>4. Мордкович А.Г. Алгебра и начала анализа. 10-11 кл. В 2ч. Ч. 1. Учебник для образоват. учреждений.- 12-е изд.- М.: Мнемозина, 2022.</p> <p>5. Мордкович А.Г. Алгебра и начала анализа. 10-11 кл. В 2ч. Ч. 2. Задачник для образоват. учреждений.- 12-е изд.- М.: Мнемозина, 2022.</p> <p>6. Осипенко, С. А. Элементы высшей математики : учебное пособие : С. А. Осипенко. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 202 с. : ил., табл. – Режим доступа: –URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=571231">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=571231</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 193-194. – ISBN 978-5-4499-0201-6. – DOI 10.23681/571231. – Текст : электронный.</p> <p>7. Филипенко, О. В. Математика : учебное пособие / О. В. Филипенко. – Минск : РИПО, 2024. – 269 с. : ил., табл., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=600094">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=600094</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-932-8. – Текст : электронный.</p>	6	12	50%
			6	12	50%
				12	
5.	ОД.05 История	<p>1. История. История России. 1914-1945 годы: 10-й класс: базовый уровень: учебник/ В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. – 3-е изд., обновл. - Москва: Просвещение, 2024. – 496 с.: ил. 2024г</p> <p>2. История. История России. 1945 год – начало XXI века: 11-й класс: базовый уровень: учебник/ В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. – 3-е изд., обновл. - Москва: Просвещение, 2024. – 497, [1] с.: ил. 2024г</p> <p>3. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: В 2 ч.: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 6-е изд., стер.- М., ОИЦ «Академия», 2022г.</p>	6	12	50%
			6	12	50%
			6	12	50%

		4. Загладин Н.В. Всеобщая история. Конец 19-начало 21 в.: учебник для 11 кл. общеобразоват. учреждений.- 13-е изд.-М.:ООО «Русское слово», 2024.	10	12	83%
		5. Загладин Н.В., Козленко С.И., Минаков С.Т., Петров Ю.А. История России XX - начало XXI века: учебник для 11 класса общеобразоват. учреждений. Базовый уровень. – М., 2022г	10	12	83%
		6. Шарипов, А. М. История России : учебное пособие : А. М. Шарипов ; авт..сост. А. М. Шарипов. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2025. – 268 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=619163">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=619163</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2644-9. – DOI 10.23681/619163. – Текст : электронный.		12	
		7. История России : учебно-практическое пособие : авт.-сост. А. М. Шарипов. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 318 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602375">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602375</a> (дата обращения: 11.03.2026) – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-1941-0. – Текст : электронный.		12	
		8. Гомола, А. И. История государства и права России : учебное пособие для высших и средних профессиональных учебных заведений : А. И. Гомола, А. Г. Палкин. – 6-е изд., испр. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2018. – 240 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=491962">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=491962</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 220. – ISBN 978-5-4475-9446-6. – DOI 10.23681/491962. – Текст : электронный.		12	
6.	ОД.06 Физическая культура	1. Физическая культура: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования/ В. И. Лях. –Москва: Просвещение, 2024. – 287, [1] с.: ил. – (Учебник СПО)	3	12	25%
		2. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО».-М.: Академия, 2022.	3	12	25%

		3. Шеенко, Е. И. Физическая культура человека (основные понятия и ценности) : учебное пособие : Е. И. Шеенко, Б. Г. Толистинов, И. А. Халев ; Алтайский филиал Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2022. – 80 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=597370">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=597370</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-1472-9. – Текст : электронный.		12	
7.	ОД.07 Основы безопасности и защиты Родины	1. Основы безопасности и защиты Родины. Безопасность человека : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 413 с. — (СПО) 2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО».-М.: Академия, 2022.	3	13	25%
			10	12	83%
8.	ОД.08 Физика	1. Романова, В. В. Физика : примеры решения задач : учебное пособие : [12+] / В. В. Романова. – Минск : РИПО, 2023. – 348 с. : схем., табл. – Режим доступа: URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=487974">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=487974</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-737-9. – Текст : электронный. 2. Фирсов А. В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» / под ред. Т.И.Трофимовой. — 5-е изд., стер. , - М., ОИЦ «Академия», 2024г. 3. Физика: учебник для 10 кл. общеобразовательных учреждений / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский. – 12-е изд. – М. : Просвещение, 2022г. – 336 с. 4. Физика: учебник для 11 кл.	6	12	50%
			12	12	100%

		<p>общеобразовательных учреждений / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев. – 12-е изд. – М.: Просвещение, 2022г. – 336 с.</p> <p>5. Физика. Задачник. 10 – 11 кл.: пособие для общеобразоват. учреждений / А.П. Рымкевич. – 11-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2022г. – 188, [4] с.: ил. – (Задачники «Дрофа»).</p> <p>6. Пейсахович, Ю. Г. Задачи по физике : электромагнетизм; электромагнитные волны; волновая и квантовая оптика; элементы квантовой физики и физики твердого тела; элементы ядерной физики : учебное пособие : Ю. Г. Пейсахович, А. А. Штыгашев ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2024. – 228 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=575040">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=575040</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3853-4. – Текст : электронный.</p>	12	12	100%
			12	12	100%
				12	
9.	ОД.09 Информатика	<p>1. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е. В. Михеева, О. И. Титова. – 5-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2022. – 400 с.</p> <p>2. Информатика: Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Е. В. Михеева, О. И. Титова. – 5-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 224 с.</p> <p>3. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник: Рекомендовано ГУ «ФИРО». -М.: Академия, 2022.</p> <p>4. Михеева Е.В. Информатика: учебник для СПО.- М.: Академия, 2022.</p> <p>5. Информатика : учебник обучающихся по специальностям среднего профессионального образования : А. Н. Алексахин, С. А. Алексахина, Т. В. Алексеева [и</p>	12	12	100%
			12	12	1000%
			6	12	50%
			6	12	50%
				12	

		др.] ; под ред. А. Н. Алексахина. – Москва, 2024. – Часть 1. – 293 с. : ил., табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=706843">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=706843</a> (дата обращения: 11.03.2026). – ISBN 978-5-4257-0586-0. – DOI 10.37791/978-5-4257-0586-0-2024-1-292. – Текст : электронный.			
10	ОД.10 Химия(у)	<p>1. Химия: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования/ Г. Е. Рудзитис, Ф. Г. Фельдман. – Москва: Просвещение, 2024. – 336 с.: ил. – (Учебник СПО).</p> <p>2. Химия для профессий и специальностей естественно - научного профиля: учебник: Рекомендовано ФГУ»ФИРО»/Под ред.О.С.Габриелян.-М.: Академия, 2022.</p> <p>3. Еремин, В. В. Химия : справочник : В. В. Еремин, Е. А. Еремина, О. Н. Рыжова. – эл. изд. – Москва : Лаборатория знаний, 2025. – 373 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=725221">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=725221</a> (дата обращения: 12.03.2026). – ISBN 978-5-93208-920-0. – Текст : электронный.</p>	6	12	50%
			6	12	50%
				12	
11	ОД.11 География	География: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования/ А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. – Москва: Просвещение, 2024. – 367, [1] с.: ил. карты – (Учебник СПО).	12	15	100%
12	ОД.12 Биология	1. Биология: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования/ И. Б. Агафонова, А. А. Каменский, В. И. Сивоглазов. – Москва: Просвещение, 2024.- 271,	12	15	100%

		<p>[1] с.: ил. – (Учебник СПО)</p> <p>2. Биология: базовый уровень: практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования/ И. Б. Агафонова, В. И. Сивоглазов. – Москва: Просвещение, 2024.- 112 с. – (Учебник СПО)</p> <p>3. Каменский А.А. Биология. Общая биология. 10-11 кл.- М.:Дрофа,2023.</p> <p>4. Константинов В.М.,РезановА.Г,Фадеев Е.О. Биология: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО».-М.: Академия, 2024.</p>	12	12	100%
			6	12	50%
			6	12	50%
13	ОД.13 Обществознание	<p>1. Боголюбов Л. Н. и др. Обществознание. 10 класс.Базовый уровень. — М., 2020</p> <p>2. Боголюбов Л. Н. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. — М., 2020</p> <p>3. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2022</p> <p>4. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2022</p> <p>5. Гомола, А. И. История государства и права России : учебное пособие для высших и средних профессиональных учебных заведений : А. И. Гомола, А. Г. Палкин. – 6-е изд., испр. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2023. – 240 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=491962">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=491962</a> (дата обращения: 11.03.2026) – Библиогр.: с. 220. – ISBN 978-5-4475-9446-6. – DOI 10.23681/491962. – Текст : электронный.</p>	12	12	100%
			12	12	100%
			12	12	100%
			12	12	100%
				12	

		<p>6. Кравченко, А. И. Обществознание : учебник : А. И. Кравченко. – Москва : Директ-Медиа, 2025. – 336 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=706878">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=706878</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3933-3. – DOI 10.23681/706878. – Текст : электронный.</p> <p>7. Якушкин, Е. А. Основы экономики : учебное пособие / Е. А. Якушкин, Т. В. Якушкина ; под ред. Е. А. Якушкина. – 3-е изд., испр. и доп. – Минск : РИПО, 2023. – 249 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=600132">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=600132</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 238-239. – ISBN 978-985-503-924-3. – Текст : электронный.</p>		12	
	ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины				
14	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p>1. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П. Матюхина.-8-е изд., стер.- М: Издательский центр «Академия», 2024.-256</p> <p>2. Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие: И. А. Канивец. 2-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2024. – – 224 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=717783">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=717783</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-895-200-6. – Текст : электронный.</p> <p>3. Литвина, И. В. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / И. В. Литвина. – Минск : РИПО, 2024. – 212 с. : ил., табл. – Режим доступа: URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=717792">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=717792</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-895-221-1. – Текст : электронный.</p> <p>4. Лунгу, И. Н. Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санита-</p>	6	12	50%
			12	12	100%
				12	

		<p>рии и гигиены» / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. – Москва: Директ-Медиа, 2021. – 98 с. : табл., ил. – Режим доступа: URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=598782">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=598782</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-1640-2. – DOI 10.23681/598782. – Текст : электронный.</p> <p>5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник. Рекомендован ФИРО. 3-е издание. М. «Академия». 2020г.- 256 с.</p> <p>6. Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2022г.</p> <p>7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебное пособие для СПО / Л.В.Мармузова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: ИЦ Академия, 2022г. – 160 с.</p>	12	12	100%
			6	12	50%
			6	12	50%
15	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	<p>1. Аксёнова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск : РИПО, 2022. – 456 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=697493">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=697493</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 445-447. – ISBN 978-985-895-053-8. – Текст : электронный.</p> <p>2. Матюхина, З. П. Товароведение продовольственных товаров – М; 2022г. Гриф: Минобрнауки РФ</p> <p>3. Гамидуллаев С.Н., Иванова Е.В., Николаева С.Л., Симонова В.Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.– СПб.: Альфа, 2023г.</p> <p>4. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для студентов учреждений среднего специального профобразования. – М.: Мастер-</p>	12	12	100%
			6	12	50%
			12	12	100%

		<p>ство: Высшая школа, 2024г.</p> <p>5. Основы товароведения : учебное пособие : В. Е. Сыцко, Л. В. Целикова, Т. Ф. Марцинкевич [и др.] ; под ред. В. Е. Сыцко. – Минск : РИПО, 2025. – 264 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=600013">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=600013</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 237-239. – ISBN 978-985-503-939-7. – Текст : электронный.</p> <p>6. Стрижевская, С.Л. Товароведение продовольственных товаров : практикум : учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. – 2-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2024. – 128 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=697478">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=697478</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 123. – ISBN 978-985-7253-64-7. – Текст : электронный.</p> <p>7. Филиппова, К. В. Товароведение. Непродовольственные товары : практикум : учебное пособие / К. В. Филиппова. – Минск : РИПО, 2024. – 104 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=717780">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=717780</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-895-202-0. – Текст : электронный.</p>		<p>12</p> <p>12</p> <p>12</p>	
--	--	---	--	-------------------------------	--

16	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>1. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания – М. «Высшая школа» - 2024г.</p> <p>2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2022г. – 320 с.</p> <p>3. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2022г. – 496</p> <p>4. В.А.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2022г.</p> <p>5. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учебник : А. М. Фридман. – 8-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2023. – 656 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=710020">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=710020</a> (дата обращения: 12.03.2026). – ISBN 978-5-394-05207-1. – Текст : электронный.</p>	12  12  6	12  12  12  12	100%  100%  50%
17	ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	<p>1. Грибов В.Д. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности: учебник для СПО. Изд.: КноРус. 2022. -186 с.</p> <p>2. Беляцкая, Т. Н. Экономика организации : учебное пособие / Т. Н. Беляцкая. – Минск : РИПО, 2023. – 285 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599431">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599431</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-968-7. – Текст : электронный.</p> <p>3. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник/ А.И.Гомола, В.Е.Кириллов, П.А.Жанин.-3-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2018г.-336с</p>	12  6	12  12  12	100%  50%

	<p>4. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО. – 13-е изд. – М.: Изд. Академия, 2020 г.15</p> <p>5. Сукало, Г. М. Экономика организации : учебное пособие / Г. М. Сукало. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Директ-Медиа, 2025. – 208 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=718292">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=718292</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-4806-9. – DOI 10.23681/718292. – Текст : электронный.</p> <p>6. Сергеева, Е. П. Основы экономики и предпринимательской деятельности : учебное пособие / Е. П. Сергеева. – 2-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2025. – 124 с. : схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=724543">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=724543</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-895-276-1. – Текст : электронный</p> <p>7. Сергеева, Е. П. Основы экономики и предпринимательской деятельности : учебное пособие / Е. П. Сергеева. – Минск : РИПО, 2023. – 124 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=717821">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=717821</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-895-150-4. – Текст : электронный.</p> <p>8. Сергеева, Е. П. Правовое обеспечение коммерческой деятельности : практикум : учебное пособие / Е. П. Сергеева. – Минск : РИПО, 2024. – 116 с. : схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=724544">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=724544</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 74. – ISBN 978-985-895-209-9. – Текст : электронный.</p> <p>9. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учеб.пособие. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2022г. – 249 с. – Серия: «Среднее профессиональное образование».</p> <p>10. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В.Соколова. – Москва: Ака-</p>	12	12	100%
			12	
			12	
			12	
		12	12	100%
		6	12	50%

		<p>демия, 2022</p> <p>11. Неяскина, Е. В. Экономика организаций (предприятий) : учебник для СПО : Е. В. Неяскина, О. В. Хлыстова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2022. – 352 с. : ил, табл. – Режим доступа: по подписке. URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=575464">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=575464</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 298-309. – ISBN 978-5-4499-0803-2. – Текст : электронный.</p> <p>12. Якушкин, Е. А. Основы экономики : учебное пособие / Е. А. Якушкин, Т. В. Якушкина ; под ред. Е. А. Якушкина. – 3-е изд., испр. и доп. – Минск : РИПО, 2023. – 249 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=600132">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=600132</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 238-239. – ISBN 978-985-503-924-3. – Текст : электронный.</p> <p>13. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учебник : А. М. Фридман. – 8-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2023. – 656 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=710020">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=710020</a> (дата обращения: 12.03.2026). – ISBN 978-5-394-05207-1. – Текст : электронный.</p>		12	
18	ОП.05 Основы калькуляции и учета	<p>1. Брыкова Н.В. Основы бухгалтерского учета: учеб. пособие.-9-е изд.- М.: Академия, 2015.</p> <p>2. Киреенко, Н. Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве : учебное пособие / Н. Н. Киреенко, С. К. Матальцкая. – Минск : РИПО, 2023. – 233 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599745">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599745</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст : электронный.</p> <p>3. Мацикова, О. В. Калькуляция и учет : учебное пособие / О.В.Мацикова, Т.Н.Болашенко, И.Л.Короткевич. – Минск : РИПО, 2025. – 196 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=72452">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=72452</a></p>	6	12  12	50%

		<p>7 (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 159-162. – ISBN 978-985-895-260-0. – Текст : электронный.</p> <p>4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета. Москва, Издательский центр «Академия», 2022г.</p> <p>5. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2022.-176с.</p> <p>6. Салихов, В. А. Управление качеством : учебное пособие : В. А. Салихов. – Изд. 3-е, доп. – Москва : Директ-Медиа, 2023. – 128 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=695400">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=695400</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 107. – ISBN 978-5-4499-2880-1. – DOI 10.23681/695400. – Текст : электронный.</p>	12	12	100%
			12	12	100%
				12	
19	ОП.06 Охрана труда	<p>1. Андруш, В. Г. Охрана труда : учебник / В. Г. Андруш, Л. Т. Ткачѐва, К. Д. Яшин. – 3-е изд., испр. и доп. – Минск : РИПО, 2024. – 340 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=724506">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=724506</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-895-226-6. – Текст : электронный.</p> <p>2. Девисиллов В.А. Охрана труда: Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Форум-Инфра-М, 2022г.- 200 с.</p> <p>3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». – М.: Академия, 2022.</p> <p>4. Луцкович, Н. Г. Охрана труда : лабораторный практикум : учебное пособие / Н. Г. Луцкович, Н. А. Шаргаева. – Минск : РИПО, 2022. – 136 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=697514">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=697514</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 134. –</p>	12	12	100%
			6	12	50%
				12	

		<p>ISBN 978-985-895-056-9. – Текст : электронный.</p> <p>5. Охрана труда на предприятии. Пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С.Максимов. – 9-е. изд., стер. – М.: Академия, 2020г.</p> <p>6. Пасютина, О. В. Охрана труда при технической эксплуатации электрооборудования : учебное пособие : О. В. Пасютина. – 3-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2024. – 117 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=463659">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=463659</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 107-110. – ISBN 978-985-503-962-5. – Текст : электронный.</p> <p>7. Фоменко, Н. К. Охрана труда : практикум : учебное пособие / Н. К. Фоменко. – Минск : РИПО, 2023. – 177 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=712213">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=712213</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 127-128. – ISBN 978-985-895-108-5. – Текст : электронный.</p>	12	12	100%
20	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>1. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова.- 20-е изд., испр. и доп. –М.: Издательский центр «Академия», 2022 – 368.</p> <p>2. PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений СПО/[Г.Т. Безкоровайная, Н. И. Соколова, Е.А. Койранская, Г. В. Лаврик].-2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022г.- 256 с.</p> <p>3. Учебник английского языка для учреждений СПО: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» / Г.Т.Безкоровайная, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская и др.- М.: Академия, 2020.</p> <p>4. Иностранный язык в профессиональной деятельности СПО: Ковальчук Н. В., Щербакова И. В., Директ-Медиа, 2022. URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=68999">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=68999</a></p>	12	12	100%
			6	12	50%
			12	12	100%
				12	

		<p>7 (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3154-2. – DOI 10.23681/689997. – Текст : электронный.</p> <p>8. Долгопят, Е. В. Английский язык для профессионального общения. English for Professional Communication : учебное пособие / Е. В. Долгопят. – Минск : РИПО, 2022. – 124 с. : ил – Режим доступа: URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=69750">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=69750</a></p> <p>6 (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 121-122. – ISBN 978-985-895-038-5. – Текст : электронный.</p>		12	
21	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	<p>1. Ветошкин, А. Г. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие : А. Г. Ветошкин. – Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. – 308 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=727201">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=727201</a> (дата обращения: 11.03.2026).</p> <p>2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». –М.: Академия, 2022г.</p> <p>3. Федорян, А. В. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие : А. В. Федорян. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2022. – 188 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=622004">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=622004</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2785-9. – DOI 10.23681/622004. – Текст : электронный.</p> <p>4. Хамидуллин, Р. Я. Безопасность жизнедеятельности : учебник: / Р. Я. Хамидуллин, И. В. Никитин. – Москва : Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2020. – 138 с. : ил. – (Университетская серия). – Режим доступа: по подписке. URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602816">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602816</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 126-127. – ISBN 978-5-4257-0483-2. – DOI 10.37791/978-5-4257-0483-2-2020-1-138. – Текст : электронный.</p>	12	12	100%
			12	12	100%
22	ОП.09 Физическая культура	1. Физическая культура: базовый уровень: учебник	6	12	50%

		<p>для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования/ В. И. Лях. – Москва: Просвещение, 2024. – 287, [1] с.: ил. – (Учебник СПО)</p> <p>2. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО».-М.: Академия, 2022.</p> <p>3. Шеенко, Е. И. Физическая культура человека (основные понятия и ценности) : учебное пособие : Е. И. Шеенко, Б. Г. Толистинов, И. А. Халев ; Алтайский филиал Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации. – Москва : Директ-Медиа, 2024. – 80 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=597370">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=597370</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-1472-9. – Текст : электронный</p>	12	12 12	100%
23	ОП.10 Контроль качества продукции	<p>1. Абдуллина, Л.В. Управления качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и общественного питания. Бакалавриат. Магистратура : монография / Абдуллина Л.В., Минапова Р.Я., Степанова Г.С. — Москва : Русайнс, 2022 — 173с</p> <p>2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2020 — 246 с. — (СПО).</p> <p>3. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания– М. «Высшая школа» - 2022г.</p> <p>4. Захарченко М.Н., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М. «Экономика» - 2022г.</p> <p>5. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация:</p>	6	12	50%
			6	12	50%
			12	12	100%
			6	12	50%
			6	12	50%

		учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия, 2022г. 6. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2023 г. 7.Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 2022г. 8. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров : МДК 03.01 Теоретические основы товароведения : практикум : сост. А. В. Курбатов ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2022. – 81 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=574228">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=574228</a> (дата обращения: 11.03.2026). – ISBN 978-5-8353-2414-9. – Текст : электронный.	6	12	50%
			6	12	50%
				12	
24	ОП.11 Планирование профессиональной карьеры	1.Бажутин, И. С. Рынок труда: учебное пособие / И. С. Бажутин. - Москва: Ар Медиа, 2021. — 171с. 2. Исаева, О. М. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. М. Исаева, Е. А. Припорова. - 2-е изд. - Москва : Издательство Юрайт, 2021 — 168с. 3 Румянцева Е.В. Руководство по поиску работы, самопрезентации и развитию карьеры — М.: Альпина Бизнес Букс, 2022— 197 с. 4.Управление персоналом : учебное пособие : авт.-сост. А. И. Коломиец. – Москва : Директ-Медиа, 2022. – 176 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=683095">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=683095</a> (дата обращения: 11.03.2026). – ISBN 978-5-4499-2877-1. – Текст : электронный.	6	12	50%
			6	12	50%
			3	12	25%
				12	
25	ОП.12 Основы предпринимательской деятельности	1.Герасимова, О. О. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие : О. О. Герасимова. –		12	

		<p>Минск : РИПО, 2024. – 270 с. : табл. – Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599913">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599913</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 253-256. – ISBN 978-985-503-905-2. – Текст : электронный.</p> <p>2. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности: учеб. пособие / Т. М. Голубева. - М.: ФОРУМ ИНФРА-М, 2023г.</p> <p>2. Кузнецова Н.Н. Основы малого предпринимательства; учебник; Рекомендовано ФГУ «ФИРО».- М.: Академия, 2022.</p> <p>3. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО. - 9-е изд. – М.: Академия, 2023.</p> <p>4. Сергеева, Е. П. Основы экономики и предпринимательской деятельности : учебное пособие / Е. П. Сергеева. – 2-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2025. – 124 с. : схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=724543">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=724543</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-895-276-1. – Текст : электронный</p> <p>5. Сергеева, Е. П. Основы экономики и предпринимательской деятельности : учебное пособие / Е. П. Сергеева. – Минск : РИПО, 2023. – 124 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=717821">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=717821</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-895-150-4. – Текст : электронный.</p>	12	12	100%
			6	12	50%
			12	12	50%
				12	
				12	
26	ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. – М.: Изд-во Академия. 2023г.</p> <p>2. Информационные технологии. – М.: Форум - ИНФРА-М, 2022.</p> <p>3. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник: Рекомендовано ГУ «ФИРО».-М.: Академия, 2022.</p> <p>4. Информационные технологии в профессиональной</p>	12	12	100%
			12	12	100%
			12	12	100%

		<p>деятельности : учебное пособие : Н. Б. Руденко, Н. Н. Грачева, В. Н. Литвинов, Е. В. Назарова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – Часть 1. – 188 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602200">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602200</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 164. – ISBN 978-5-4499-1976-2. – Текст : электронный.</p> <p>5. Шандриков, А. С. Информационные технологии : учебное пособие : А. С. Шандриков. – 3-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2023. – 445 с. : ил., табл. – Режим доступа: URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=463339">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=463339</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 426-430. – ISBN 978-985-503-887-1. – Текст : электронный.</p> <p>6. Шеманаева, Л. И. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебно-методическое пособие / Л. И. Шеманаева. – Москва : Директ-Медиа, 2025. – 156 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=723327">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=723327</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 139-143. – ISBN 978-5-4499-5274-5. – DOI 10.23681/723327. – Текст : электронный.</p>		12	100%
27	ОП.14 Дизайн, рисование и лепка в профессии	Рисование и лепка: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Н. Иванова. – 7-е изд., стер. - М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. - 160 с., (16) с. цв. вкл	12	12	100%
28	ОП.15 Психология и этика профессиональной деятельности	<p>1. Баландина, О. В. Основы деловой культуры : учебное пособие : О. В. Баландина. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 144 с. : ил., табл. – Режим доступа: URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=596001">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=596001</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-1457-6. – DOI 10.23681/596001. – Текст : электронный.</p> <p>2. Панфилова А. П. Психология делового общения ОИЦ «Академия», 2022 г.</p> <p>3. Пичугин, В. Г. Психология влияния в управлении персоналом : учебное пособие : В. Г. Пичугин ; Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. – Москва : Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации, 2023. – 128 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=723327">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=723327</a> (дата обращения: 11.03.2026). – Библиогр.: с. 139-143. – ISBN 978-5-4499-5274-5. – DOI 10.23681/723327. – Текст : электронный.</p>	6	12 12	50%



		<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. (16) с</p> <p>4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2023г.</p> <p>5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия», 2022г. – 288с</p> <p>6. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия», 2022г. - 496 с.</p> <p>7. Холодные и горячие закуски. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 106 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05476-1. – Текст : электронный.</p>	6	12	50%
			12	12	100%
			6	12	50%
				12	
	ПМ.00 Профессиональные модули				
	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
30	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<p>1. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. - 10-е изд., стер., М.: Академия 2024г</p> <p>2. Организация и ведение процессов приготовления</p>	12	12	100%

	и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 192с	12	12	100%
	3. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. (16 с	12	15	100%
	4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2023г.	6	12	50%
	5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия, 2014.	12	12	100%
	6. Соусы. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 44 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731158">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731158</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05741-0. – Текст : электронный.		12	
	7. Супы. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 74 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731162">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731162</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05823-3. – Текст : электронный.		12	

		<p>8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия», 2022г. – 288с</p> <p>9. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия», 2022г. - 496 с.</p> <p>10. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия, 2020</p> <p>11. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие/ И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.-4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.-64 с. 2024г</p> <p>9. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие : А. Т. Васюкова. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2026. – 516 с. : табл. – Режим доступа: URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=730849">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=730849</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр.: с. 494-496. – ISBN 978-5-394-06384-8. – Текст : электронный.</p> <p>10. Холодные и горячие закуски. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 106 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05476-1. – Текст : электронный.</p>	12	12	100%
			6	12	50%
			6	12	50%
			6	12	50%
				12	
				12	
31	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>1. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. - 10-е изд., стер., М.: Академия 2024г</p> <p>2. Супы . А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 74 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=73116">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=73116</a></p>	12	12	100%
				12	

	<p>2 (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05823-3. – Текст : электронный.</p> <p>3. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.:Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 192с</p> <p>4. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2020. – 256 с. (16) с</p> <p>5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия,2014.</p> <p>6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2023г.</p> <p>7. Соусы. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 44 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=73115">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=73115</a></p> <p>8 (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05741-0. – Текст : электронный.</p> <p>8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия», 2022г. – 288с</p> <p>9. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных из-</p>	12	12	100%
		12	12	100%
		12	12	100%
		6	12	50%
			12	
		12	12	50%

		<p>делий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия», 2022г. - 496 с.</p> <p>10. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия, 2020</p> <p>11. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие/ И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.-4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.-64 с. 2024г</p> <p>12. Блюда из птицы, дичи и кролика : практическое пособие : А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 38 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720298">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720298</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05443-3. – Текст : электронный.</p> <p>13. Холодные и горячие закуски. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 106 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05476-1. – Текст : электронный.</p>	6	12	50%
			6	12	50%
			6	12	50%
				12	
				12	
	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
32	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>1. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. - 10-е изд., стер., М.: Академия 2024г</p> <p>2. Супы . А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов,</p>	12	12	100%

	<p>О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 74 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731162">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731162</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05823-3. – Текст : электронный.</p>		12	
	<p>3. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 192с</p>	12	12	100%
	<p>4. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. (16 с</p>	12	12	100%
	<p>5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия, 2014.</p>	12	12	100%
	<p>6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2023г.</p>	6	12	50%
	<p>7. Соусы. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 44 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731158">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731158</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN</p>		12	

		<p>978-5-394-05741-0. – Текст : электронный.</p> <p>8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия», 2022г. – 288с</p> <p>9. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия», 2022г. - 496 с</p> <p>10. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия, 2020</p> <p>11. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие/ И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.-4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.-64 с. 2024г</p> <p>12. Блюда из птицы, дичи и кролика : практическое пособие : А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 38 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720298">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720298</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05443-3. – Текст : электронный.</p> <p>13. Холодные и горячие закуски. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 106 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05476-1. – Текст : электронный.</p>	12	12	100%
			6	12	50%
			6	12	50%
				12	
				12	
33	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>1. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. - 10-е изд., стер., М.: Академия 2024г</p> <p>2. Супы . А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 6-е изд. –</p>	12	12	100%
				12	

		<p>Москва : Дашков и К°, 2025. – 74 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа:  URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731162">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731162</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05823-3. – Текст : электронный.</p> <p>3. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 192с</p> <p>4. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. (16 с</p> <p>5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия, 2014.</p> <p>6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2023г.</p> <p>7. Соусы. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 44 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731158">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731158</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05741-0. – Текст : электронный.</p>	<p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>6</p>	<p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>12</p>	<p>100%</p> <p>100%</p> <p>100%</p> <p>50%</p>
--	--	--	--	---	--

		<p>8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия», 2022г. – 288с</p> <p>9. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия», 2022г. - 496 с.</p> <p>10. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия, 2020</p> <p>11. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие/ И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.-4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.-64 с. 2024г</p> <p>12. Блюда из птицы, дичи и кролика : практическое пособие : А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 38 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720298">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720298</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05443-3. – Текст : электронный.</p> <p>13. Холодные и горячие закуски. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 106 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05476-1. – Текст : электронный.</p>	12	12	50%
			6	12	50%
			6	12	50%
				12	100%
				12	
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
34	МДК.03.01 Организация пригото-	1. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред.	12	12	100%

	ления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	проф. образования/ Н.А. Анфимова. - 10-е изд., стер., М.: Академия 2024г			
		2. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. (16) с	12	12	100%
		3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия, 2014.	12	12	100%
		4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2023г.	6	12	50%
		5. Соусы. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 44 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731158">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731158</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05741-0. – Текст : электронный.		12	
		6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия», 2022г. – 288с	12	12	100%
		7. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия», 2022г. - 496 с.	6	12	50%
		8. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия, 2020	6	12	50%
		9. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных			

		изделий: учеб. пособие/ И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.-4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.-64 с. 2024г 10. Холодные и горячие закуски. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 106 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05476-1. – Текст : электронный.	6	12	50%
35	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. - 10-е изд., стер., М.: Академия 2024г	12	12	100%
		2. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2020. – 256 с. (16) с	12	12	100%
		3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия,2014.	12	12	100%
		4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2023г.	6	12	50%
		5. Соусы. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 44 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=73115">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=73115</a>		12	

		<p>8 (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05741-0. – Текст : электронный.</p> <p>6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия», 2022г. – 288с</p> <p>7. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия», 2022г. - 496 с.</p> <p>8. Холодные и горячие закуски. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 106 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05476-1. – Текст : электронный.</p> <p>9. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия, 2020</p> <p>10. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие/ И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.-4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.-64 с. 2024г</p>	12	12	50%
			6	12	50%
				12	
			6	12	50%
			6	12	50%
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
36	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<p>1. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. - 10-е изд., стер., М.: Академия 2024г</p> <p>2. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для</p>	12	12	100%
			12	12	100%

	<p>блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.:Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 192с</p> <p>3. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2020. – 256 с. (16) с</p> <p>4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия,2014.</p> <p>5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2023г.</p> <p>6. Соусы. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 44 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731158">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731158</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05741-0. – Текст : электронный.</p> <p>7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия», 2022г. – 288с</p> <p>8. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия», 2022г. - 496 с.</p> <p>8. Холодные и горячие закуски. А. С. Ратушный,</p>	12	12	100%
	4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия,2014.	12	12	100%
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2023г.	6	12	50%
	6. Соусы. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 44 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731158">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731158</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05741-0. – Текст : электронный.		12	
	7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия», 2022г. – 288с	12	12	100%
	8. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия», 2022г. - 496 с.	6	12	50%
	8. Холодные и горячие закуски. А. С. Ратушный,			

		<p>С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 106 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05476-1. – Текст : электронный.</p> <p>9. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия, 2020</p> <p>9. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие/ И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.-4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.-64 с. 2024г</p> <p>10. Блюда из птицы, дичи и кролика : практическое пособие : А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 38 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720298">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720298</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05443-3. – Текст : электронный.</p>		12	
			6	12	50%
			6	12	50%
				12	100%
37	МДК.04.02 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<p>1. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. - 10-е изд., стер., М.: Академия 2024г</p> <p>2. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.:Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 192с</p> <p>3. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потре-</p>	12	12	100%
			12	12	100%
			12	12	100%

	<p>бителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. (16) с</p> <p>4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия, 2014.</p> <p>5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2023г.</p> <p>6. Соусы. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 44 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731158">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=731158</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05741-0. – Текст : электронный.</p> <p>7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия», 2022г. – 288с</p> <p>8. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия», 2022г. - 496 с.</p> <p>9. Холодные и горячие закуски. А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 106 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720335</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05476-1. – Текст : электронный.</p> <p>10. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».- М.: Академия, 2020</p>	12	12	100%
		6	12	50%
			12	100%
		12	12	100%
		6	12	50%
			12	
		6	12	100%

		<p>11. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие/ И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.-4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.-64 с. 2024г</p> <p>12. Блюда из птицы, дичи и кролика : практическое пособие : А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 38 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720298">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=720298</a> (дата обращения: 12.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05443-3. – Текст : электронный.</p>	6	12	50%
	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
38	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>1. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2022г. – 304 с.</p> <p>2. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». – М.: Академия, 2022</p> <p>3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, М. Издательский центр Мастерства. 2024г. – 320 с.</p> <p>4. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. - 10-е изд., стер., М.: Академия 2024г</p> <p>5. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. - М.: , 2022г.</p>	12	12	100%
			6	12	50%
			6	12	50%
			12	12	100%
			6	12	50%

39	МДК.05.02 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2022г. – 304 с.	12	15	100%
		2. Бурчакова И.Ю., ЕрмиловаС.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». – М.: Академия, 2022.	6	12	50%
		3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, М. Издательский центр Мастерства. 2024г. – 320 с.	5	15	33%
		4. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. - 10-е изд., стер., М.: Академия 2024г	10	15	67%
		5. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. - М.: , 2022г.	3	15	20%
40	МДК.05.03 Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия зарубежной кухни	1. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2022г. – 304 с.	10	15	67%
		2. Бурчакова И.Ю., ЕрмиловаС.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». – М.: Академия, 2022.	5	15	67%
		3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, М. Издательский центр Мастерства. 2024г. – 320 с.	6	12	50%
		4. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. - 10-е изд., стер., М.: Академия 2024г	12	12	100%
		5. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6	12	50%

		Сборник рецептов. - М.:, 2022г.			
--	--	---------------------------------	--	--	--

**Раздел 2. Обеспечение образовательного процесса официальными, справочно-библиографическими, периодическими изданиями**

№ п/п	Типы изданий	Количество наименований	Количество периодических изданий на каждые 100 обучающихся <sup>3</sup>
1	2	3	4
1.	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативных правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические))	-	-
2.	Энциклопедии для детей. Том. 16. Физика/Глав. ред. В.А. Володин. - М.: Аванта, 2001.	1	1
	Энциклопедии для детей. Том. 14. Техника/Глав. ред. М.Д. Аксенова. - М.: Аванта, 2002.	1	1
	Энциклопедии для детей. История XX века. Зарубежные страны/Глав. ред. В.А. Волокитин. - М.: Аванта, 2002.	1	1
	Школьная энциклопедия. История России. 20 век.- М.: ОЛМА – ПРЕСС Образование, 2003.	1	1
	Школьная энциклопедия. История Древнего мира.- М.: ОЛМА – ПРЕСС Образование, 2003.	1	1
	Школьная энциклопедия. История России. 9 – 17в. в.- М.: ОЛМА – ПРЕСС Образование, 2003.	1	1
	Школьная энциклопедия. История Нового времени. 16 – 18в.в.- М.: ОЛМА – ПРЕСС Образование, 2003.	1	1
	Школьная энциклопедия. Новое время. 19в.- М.: ОЛМА – ПРЕСС Образование, 2003.	1	1
	Школьная энциклопедия. Новейшая история. 20в.- М.: ОЛМА – ПРЕСС Образование, 2003.	1	1
	Школьная энциклопедия. История Средних веков.- М.: ОЛМА – ПРЕСС Образование, 2003.	1	1
	Школьная энциклопедия. История России. 18- 19в.в.- М.: ОЛМА – ПРЕСС Образование, 2003.	1	1
	Большая Российская энциклопедия: В 30т. Т.10. Железное дерево – Измерение. – М.: Большая Российская энциклопедия, 2008.	1	1
	Большая Российская энциклопедия: В 30т. Т.11. Излучение плазмы – Исламский фронт спасения. – М.: Большая Российская энциклопедия, 2008.	1	1
	Большая Российская энциклопедия: В 30т. Т.12. Исландия – Канцеляризм.– М.: Большая Российская энциклопедия, 2008.	1	1
	Большая Российская энциклопедия: В 30т. Т.13. Исландия – Канцелярия конфискации - Киргизы.–	1	1

	М.: Большая Российская энциклопедия, 2009.	1	1
	Большая Российская энциклопедия: В 30т. Т.14. Киреев Конго.– М.: Большая Российская энциклопедия, 2009.	1	1
	Великие россияне/Библиографическая библиотека Ф.Павленкова. – М.: ОЛМА Медиа ГРУПП, 2007.	1	1
	Александров В.Н. История русского искусства: Краткий справочник школьника. – Мн.; Харвест, 2007.	1	1
	Русские писатели: Библиографический словарь: В 2ч. Ч.1/под ред. П.А.Николаева:.-М. Просвещение, 1990.	1	1
	Русские писатели: Библиографический словарь: В 2ч. Ч.1/под ред. П.А.Николаева:.-М.: Просвещение, 1990.	1	1
	Энциклопедический словарь юного техника: 2-е изд. – М.: Педагогика, 1988.	1	1
	Энциклопедический словарь юного спортсмена. – М.: Педагогика, 1979.	1	1
	Акимушкин И.И. Мир животных. – М.: Мысль, 1990.	1	1
3.	Периодические издания (журналы, газеты, научные периодические издания)		
	Журнал «Питание и общество»	10	1
	Журнал «Кулинарный практикум»	5	1

### Раздел 3. Обеспечение образовательного процесса иными библиотечно-информационными ресурсами

№ п/п	Наименование и краткая характеристика профессиональных баз данных, информационных справочных и поисковых систем, иных информационных ресурсов	Количество экземпляров, точек доступа
1	2	3
1.	<a href="http://read.ru/id/317802/">http://read.ru/id/317802/</a>	10
2.	<a href="http://www.food-industru.ru">www.food-industru.ru</a>	10
3.	<a href="http://one-umnik.ru">http://one-umnik.ru</a>	10
4.	<a href="http://www.ews.ru">www.ews.ru</a>	10
5.	<a href="http://www.rnms.ru">www.rnms.ru</a>	10
6.	<a href="http://womanadvice.ru/kakie-specii-dobavlyayut-k-maysu#ixzz3GOIEEN2Z">http:// womanadvice.ru/kakie-specii-dobavlyayut-k-maysu#ixzz3GOIEEN2Z</a>	10
7.	<a href="http://www.bestlibrary.ru">http:// www.bestlibrary.ru</a>	10
8.	<a href="http://www.lid.msu.su/">http:// www.lid.msu.su/</a>	10
9.	<a href="http://www.vavilon.ru/">http:// www.vavilon.ru/</a>	10



