

СПРАВКА

о наличии печатных и (или) электронных образовательных и информационных ресурсов
областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Валуйский индустриальный техникум» государственное учреждение, тип – автономное. Тип Техникум: профессиональная образовательная организация-----

(указывается полное наименование и организационно-правовая форма лицензиата,
фамилия, имя и (в случае если имеется) отчество индивидуального предпринимателя,

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»
полное наименование филиала лицензиата (при наличии)

___ Основное, среднее профессиональное образование, Поварское и кондитерское дело, 43.00.00 Сервиз и туризм

(указывается вид образования, уровень образования, профессия, специальность, направление подготовки (для профессионального образования), подвид дополнительного образования)

№ п/п	Вид образования, уровень образования, профессия, специальность, направление подготовки (для профессионального образования), подвид дополнительного образования	Автор и название учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров (шт.)	Количество обучающихся (чел.)	Документ-основание возникновения права (реквизиты, сроки действия)
1	2	3	4	5	6
1. Учебная литература					
	Основное, среднее профессиональное образование, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,				

	43.00.00 Сервис и туризм				
ОУД.01	Русский язык	<p>Антонова Е.С., Воителева Т.М.Русский язык и культура речи: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.–М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320с.</p> <p>Власенков А.И. Русский язык 10 – 11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: А.И.Власенков, Л.М. Рыбченкова; Рос. акад. наук, Рос. акад. образования, изд-во «Просвещение» – 5-е изд. – М.: Просвещение, 2015. – 287с.</p> <p>Власенков А.И. Русский язык. Грамматика Текст. Стили речи. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций / А.И.Власенков, Л.М. Рыбченкова. – 17-е изд. – М. :издательство «Просвещение", 2013. – 383с.</p> <p>Воителева Т.М.Русский язык .Сборник упражнений для 10 кл(базовый уровень).-3изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176с.</p> <p>Воителева Т.М.Русский язык .Сборник упражнений для 11 кл(базовый уровень).-3изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 160с.</p>	25	25	<p>Счет№С-008493 от 01.06.2020г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p>

ОУД.02	Литература	Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.1 / [Г.А.Обернихина, А.Г.Антонова, И.Л. Вольнова и др.]; под ред. Г.А. Обернихиной. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384с.,	18	25	Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
		Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / [Г.А. Обернихина, Т.В.Емельянова, Е.В. Мацияка, К.В.Савченко]; под ред. Г.А. Обернихиной. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400с.	18		Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
		Обернихина Г.А.Литература: Практикум / Под ред. Г.А. Обернихиной – 7-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 304с.	1		Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-001440 Дата составления 20.03.2015г.
		Обернихина Г.А.Литература: Практикум / Под ред. Г.А. Обернихиной – 4-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 304с.	5		Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
ОУД.03	Иностранный язык	Маньковская, З. В. Английский язык : учеб. пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 200 с.	25	25	Электронная библиотечная система «Знаниум» Договор № 28097 от 04.09.2020г.

		<p>Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (В1-В2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Карикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 177 с.</p>	25		<p>Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.</p>
		<p>Голубев А.П. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.П.Голубев, А.П. Коржавый, И.Б.Смирнова. — 6-е изд., испр.- М: Издательский центр «Академия»,2016г. — 208с.</p>	15		<p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003820-16 Дата составления 22.06.2016г.</p>
		<p>Голубев А.П. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.П.Голубев, А.П. Коржавый, И.Б.Смирнова. — 8-е изд., испр.- М: Издательский центр «Академия»,2017г. — 208с.</p>	15		<p>Счет №ИЦ-0049210 от 29.11.2017г.</p>
ОУД.04	Математика	<p>Башмаков М.И. Математика: Задачник: учебное пособие.— М. :Издательский центр «Академия», 2018.</p> <p>Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.И. Башмаков. — 6-е изд.- М. :Издательский центр «Академия», 2019.-256с.</p> <p>Алгебра и начала математического анализа.10 – 11 классы: учеб.для общеобразоват.учреждений с прил.на электрон. носителе /А.Н.Колмогоров, А.М.Абрамов, Ю.П. Дудницын и др.;под ред.А.Н. Колмогорова. — 21 –е изд. — М.: Просвещение, 2013, - 384 с.:</p>	10	25	<p>Счет №ИЦ-0055972 от 04.05.2018г.</p> <p>Счет №ИЦ-0069434 от 11.04.2019г. Товарная накладная. Номер документа 00002449 Дата составления 02.12.2013г. Товарная</p>

		Пехлецкий И.Д. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.Д. Пехлецкий. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304с.	5		накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.
ОУД.05	История	Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО):учебник/ В.В. Артемов,Ю.Н. Лубченков.- 5-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия»,2016г.-256с..	22	25	Счет №ИЦ-0049210 от 29.11.2017г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
		Артемов В.В., Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей 1 часть. Учебник СПО М.Академия 2015 г.	18		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
		Артемов В.В., Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей .Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей 2 часть. Учебник СПО М.Академия 2015 г.	18		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
		Артемов В.В, Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей . Учебник СПО.- М.Академия, 2013 г.	1		Товарная накладная. Номер документа 00002449 Дата составления 02.12.2013г.
		Артемов В.В., Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей .Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей .- Учебник СПО.- М.:Академия , 2013. Артемов В.В., Ю.Н. Лубченков История для	1		Товарная накладная. Номер документа 00002449 Дата составления

		профессии и специальностей Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей .Дидактические материалы. Учебник СПО.- М.Академия, 2015.	3		02.12.2013г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
ОУД.06	Физическая культура	Филиппова, Ю. С. Физическая культура: учебно-методическое пособие / Ю. С. Филиппова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст : электронный.	25	25	Электронная библиотечная система «Знаниум» Договор № 28097 от 04.09.2020г.
		Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495018 (дата обращения: 18.01.2022).	25		Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
		Бишаева А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М. Издательский центр «Академия», 2011 г.-304с.	20		Счет №ИЦ-2008582 от 27.09.2011г.
ОУД.07	ОБЖ	Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 368с.	7	25	Счет №СЧИЦ-0086513 от 19.04.2021г.

		Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.Г. Сапронов – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с.	7		Счет №СчИЦ-0086513 от 19.04.2021г.
		Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 368с.	25		Номер документа НкИЦ-003820-16 Дата составления 22.06.2016г.
ОУД.08	Астрономия	Астрономия : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.] ; ответственные редакторы А. В. Коломиец, А. А. Сафонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 282 с.	25	25	Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
		Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования /В.Ф.Дмитриева. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 448с.	20		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.
		Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования /В.Ф.Дмитриева. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 496с.	10		Счет №СчИЦ-0006314 от 30.05.2022г.
	Учебные дисциплины по				

	выбору обязательных предметных областей				
ОУД.09	Информатика	<p>Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования 2017.- 416с.</p> <p>Михеева Е.В. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В.Михеева, О.И.Титова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 352с.</p> <p>Е.В.Михеева Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В.Михеева, О.И.Титова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352с.</p>	10	25	<p>Счет №СчИЦ-0045735 от 29.09.2017г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003820-16 Дата составления 22.06.2016г.</p>
ОУД.10	Физика	<p>Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования /В.Ф.Дмитриева. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 448с.</p> <p>Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования /В.Ф.Дмитриева. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 496с.</p>	20	25	<p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.</p> <p>Счет №СчИЦ-0006314 от 30.05.2022г.</p>
ОУД.11	Химия	Ерохин Ю.М. Химия для профессий специальностей технического и	25	25	Счет №С-008493 от 01.06.2020г.

		<p>естественнонаучного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ерохин Ю.М.. – 7 – е изд., стер. – М.Издательский центр « Академия», 2020. – 496с.</p> <p>Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник: учебник / – 7-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 256с.,8л. цв. ил.</p>	18		Товарная накладная. Номер документа 00002449 Дата составления 02.12.2013г.
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	<p>Важенин А.Г. Обществознание для профессий и технического, естественно - научного, гуманитарного профилей: учебник / А.Г. Важенин.-5-е изд.- М: Издательский центр « Академия», 2020.-528с</p> <p>Важенин А.Г. Практикум по обществознанию : для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.Издательский центр « Академия», 2020. – 240с.</p> <p>Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно - научного, гуманитарного профилей: учебник / А.Г. Важенин.-5-е изд.- М: Издательский центр « Академия», 2017.-224с.</p>	25	25	Счет№С-008493 от 01.06.2020г.
			25		Счет№С-008493 от 01.06.2020г.
			15		Счет№ИЦ-0055972 от 04.05.2018г.
	Экономика	<p>Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Череданова Л.Н. – М.Издательский центр« Академия», 2020. – 224с.</p> <p>Кожевников Н.Н.. Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений</p>	13	25	Счет№ С-008494 от 01.06.2020г.
			15		Товарная накладная.

		<p>сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников.-10-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2016.-288с.</p> <p>Кожевников Н.Н.. Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников.-10-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2014.-288с.</p>	15		<p>Номер документа НкИЦ-003819-16 Дата составления 22.06.2016г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа ИЦ-2002148 Дата составления 12.03.2014г.</p>
	Право	<p>Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности :учебник.- М: ИЦ «Академия», 2018.-247с.</p> <p>Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В.Румынина. – 10 – е изд., стер. – М.Издательский центр « Академия», 2014. – 234с.</p> <p>Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В.Румынина. – 10 – е изд., стер. – М.Издательский центр « Академия», 2014. – 234с.</p>	15 20 10	25	<p>Счет№ИЦ-0069434 от 27.04.2018г.</p> <p>Счет№ИЦ-2011415 от 29.10.2014г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p>
ОУД.13	Биология	<p>Константинов В.М. Биология :учебник для студентов учреждений сред. проф.образования/ В.М.Константинов, А.Г..Резанов, Е.О.Фадеева; под ред. В.М.Константинова. – 9-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия»,2020. –</p>	13	25	<p>Счет№С-008493 от 01.06.2020г.</p>

		336с. Константинов В.М. Биология :учебник для студентов учреждений сред. проф.образования/ В.М.Константинов, А.Г..Резанов, Е.О.Фадеева; под ред. В.М.Константинова. – 8-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия»,2014. – 320с.	18		Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
ОУД.14	Экология	Калинина В.М. Охрана труда в организациях общественного питания: Учебное пособие НПО -М.Академия ,2017.-320с. Манько О.М.Экологические основы природопользования.Учебник СПО М. Академия 2017.-192с. Экология: учебник для студентов учреждений сред. проф. Образования; под ред. Е.В. Титова.- 8-еизд., стер.. –М.:ИЦ Академия; 2020. -208с.	25 25 17	25	Счет №СчИЦ-0046021от 04.10.2017г. Счет №СчИЦ-0046021от 04.10.2017г. Счет №СчИЦ-0006314 от 30.05.2022г.
УД	Дополнительные учебные дисциплины				
УД.01	Православная культура	В.Д.Скоробогатов Т.В.Рыжова О.Н. Кобец Православная культура 10 -11 классы Учебно – методический комплекс для средней школы Ульяновск Инфофонд 2006 г.-346с.	25	25	
ПП	Профессиональная подготовка				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл				
ОГСЭ.01	Основы философии	Горелов А.А. Основы философии :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/	10	25	Счет №СчИЦ-0046021от

		Горелов А.А– М.: издательский центр «Академия», 2014. – 268с. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 281 с.	25		20.03.2015г. Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
ОГСЭ.02	История	Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО):учебник/ В.В. Артемов,Ю.Н. Лубченков.- 5-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия»,2016г.-256с.. Артемов В.В., Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей 1 часть. Учебник СПО М.Академия 2015 г.-255с. Артемов В.В., Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей .Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей 2 часть. Учебник СПО М.Академия 2015 г.-255с. Артемов В.В., Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей .Дидактические материалы. Учебник СПО.- М.Академия, 2015.- 234с.	22 18 18 3	25	Счет №ИЦ-0049210 от 29.11.2017г. Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г. Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г. Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Маньковская, З. В. Английский язык : учеб. пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 200 с.	25	25	Электронная библиотечная система «Знаниум»

		<p>Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (В1-В2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Карикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 177 с.</p> <p>Голубев А.П. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.П.Голубев, А.П. Коржавый, И.Б.Смирнова. — 6-е изд., испр.- М: Издательский центр «Академия»,2016г. – 208с.</p> <p>Голубев А.П. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.П.Голубев, А.П. Коржавый, И.Б.Смирнова. — 8-е изд., испр.- М: Издательский центр «Академия»,2017г. – 208с.</p> <p>Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.П.Голубев, А.П. Коржавый, И.Б.Смирнова. — 11-е изд., стер.- М: Издательский центр «Академия»,2020. – 208с.</p>	25		<p>Договор № 28097 от 04.09.2020г.</p> <p>Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003820-16 Дата составления 22.06.2016г.</p> <p>Счет №ИЦ-0049210 от 29.11.2017г.</p> <p>Счет №СчИЦ-0006315 от 30.05.2022г.</p>
ОГСЭ.04	Физическая культура	<p>Филиппова, Ю. С. Физическая культура: учебно-методическое пособие / Ю. С. Филиппова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст : электронный.</p>	25	25	<p>ЭБС Знаниум Договор № 28097 от 04.09.2020г.</p>

		А. Бишаева. Физическая культура. М. Издательский центр «Академия» 2011 г.	20		Счет №ИЦ-2008582 от 27.09.2011г.
ОГСЭ.05	Психология общения	Леонов, Н. И. Психология общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 193 с.	25	25	Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
		Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022.	25		
		Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022.	25		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл				
ЕН.01	Математика	Башмаков М.И. Математика: Задачник: учебное пособие.– М. :Издательский центр «Академия», 2018.	10	25	Счет №ИЦ-0055972 от 04.05.2018г.
		Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.И. Башмаков. – 6-е изд.- М. :Издательский центр «Академия», 2019.-256с.	10		
		Алгебра и начала математического анализа.10 –	5		

		<p>11 классы: учеб.для общеобразоват.учреждений с прил.на электрон. носителе /А.Н.Колмогоров, А.М.Абрамов, Ю.П. Дудницын и др.;под ред.А.Н. Колмогорова. – 21 –е изд. – М.: Просвещение, 2013, - 384 с.:</p> <p>Пехлецкий И.Д. Математика: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/И.Д. Пехлецкий. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304с.</p>	5		<p>Номер документа 00002449 Дата составления 02.12.2013г. Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.</p>
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Манько О.М. Экологические основы природопользования. Учебник СПО М. Академия 2017.-192с.	25	25	Счет №СЧИЦ-0046021от 04.10.2017г.
ОП	Общепрофессиональный цикл				
ОП.01	Микробиология физиология питания, санитария и гигиена	<p>Мартинчик. А.Н., А.А.Королев. Микробиология, физиология питания, санитария Учебник СПО М.Академия 2014 г.-234с.</p> <p>Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/ Т.А.Лаушкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г. – 240с.</p> <p>Лаушкина Т.А.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/ Т.А.Лаушкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г. – 144с.</p>	10	25	<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г. Счет №СЧИЦ-0069434от 11.04.2019г. Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.</p>
			10		
			15		

		Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.1.- Учебник СПО М.Академия 2017г.	13		Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.2.- Учебник СПО М.Академия 2017г.	13		Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник .-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-192с.	20	25	Счет№СчИЦ-0055972от 04.05.2018г.
		Мартинчик. А.Н., А.А.Королев. Микробиология, физиология питания, санитария Учебник СПО М.Академия 2014 г.	10		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
		Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/ Т.А.Лаушкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г. – 240с.	10		Счет №СчИЦ-0069434от 11.04.2019г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.
		Лаушкина Т.А.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/ Т.А.Лаушкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г. – 144с.	15		
		Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.1.- Учебник СПО М.Академия 2017г.	13		Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.2.-	13		Счет№СчИЦ-0046021от

		Учебник СПО М.Академия 2017г. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.– М.: Издательский центр «Академия», 2018 . – 208с.	10		04.10.2017г. Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2017.- 240с.	25	25	Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.
		Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебное пособие НПО.- М.:Академия, 2017г.-240с.	25		Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.
		Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания Учебник СПО, М.:ИЦ « Академия», 2014 г.	20		Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
ОП.04	Организация обслуживания	Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.:Издательский центр «Академия»,2018.-208с.	10	25	Счет №ИЦ0069435 от 11.04.2019г.
		Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.:Издательский центр «Академия»,2018.-304с.	10		Счет №ИЦ0069434 от 11.04.2019г.
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг	Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Череданова Л.Н. – М.Издательский центр«	13	25	Счет№ С-008494 от 01.06.2020г.

		<p>Академия», 2020. – 224с.</p> <p>Кожевников Н.Н.. Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников.-10-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2016.-288с.</p> <p>Кожевников Н.Н.. Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников.-10-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2014.-288с.</p>	15		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003819-16 Дата составления 22.06.2016г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа ИЦ-2002148 Дата составления 12.03.2014г.</p>
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	<p>Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности :учебник.- М: ИЦ «Академия», 2018.-247с.</p> <p>Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В.Румынина. – 10 – е изд., стер. – М.Издательский центр « Академия», 2014. – 234с.</p> <p>Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В.Румынина. – 10 – е изд., стер. – М.Издательский центр « Академия», 2014. – 234с.</p>	15		<p>Счет№ИЦ-0055787 от 27.04.2018г.</p> <p>Счет№ИЦ-2011415 от 29.10.2014г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p>
ОП.07	Информационные технологии	Михеева Е.В. Информационные технологии в	10	25	Счет №СчИЦ-

	профессиональной деятельности	<p>профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования 2017.-416с.</p> <p>Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования 2017.-416с.</p> <p>Михеева Е.В. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В.Михеева, О.И.Титова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352с.</p>	20		<p>0045735 от 29.09.2017г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003819-16 Дата составления 22.06.2016г.</p> <p>Товарная накладная. Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003820-16 Дата составления 22.06.2016г.</p>
ОП.08	Охрана труда	Калинина В.М. Охрана труда в организациях общественного питания: Учебное пособие НПО -М.Академия ,2017.-320с.	25	25	Счет №СЧИЦ-0046021 от 04.10.2017г.
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	<p>Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.Г. Сапронов – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с.</p> <p>Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности 3 изд. СПО М.Академия 2014 г.</p> <p>Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности 3 изд. СПО М.Академия 2014 г.</p>	7	25	<p>Счет №СЧИЦ-0086513 от 19.04.2021г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-001440 Дата составления 20.03.2015г.</p>

					Счет №ИЦ-2011415 от 29.10.2014г.
ОП.10	Основы предпринимательства	Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Череданова Л.Н. – М.Издательский центр «Академия», 2020. – 224с.	13	25	Счет№ С-008494 от 01.06.2020г.
		Кожевников Н.Н.. Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников.-10-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2016.-288с.	15		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003819-16 Дата составления 22.06.2016г.
		Кожевников Н.Н.. Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников.-10-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2014.-288с.	15		Товарная накладная. Номер документа ИЦ-2002148 Дата составления 12.03.2014г.
ПЦ	Профессиональный цикл				
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.	12	25	Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.

	<p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.</p>	30		<p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.</p>
	<p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p>	15		<p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p>
	<p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.</p>	25		<p>Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.</p>
	<p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</p>	20		<p>Счет№СчИЦ-0084931от 01.06.2020г.</p>
	<p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих</p>	20		

		<p>десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -384с.</p> <p>Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -256с.</p>	12		<p>Счет№СчИЦ-0055972от 04.05.2018г.</p> <p>Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.</p>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А.</p>	12	25	<p>Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. Товарная</p>
			30		
			15		

		<p>Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -384с.</p> <p>Качурина Т.А. Организация и ведение</p>	<p>25</p> <p>20</p> <p>20</p>		<p>накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p> <p>Счет№СчИЦ- 0046021от 04.10.2017г.</p> <p>Счет№СчИЦ- 0084931от 01.06.2020г.</p> <p>Счет№СчИЦ- 0055972от 04.05.2018г.</p> <p>Счет№СчИЦ-</p>
--	--	--	-------------------------------	--	--

		<p>процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -256с.</p> <p>Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>	12		0069434от 11.04.2019г.
			25		Счет№СчИЦ- 006907от 20.03.2020г.
			10		Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
			8		Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	12	25	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.

	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр</p>	<p>30</p> <p>15</p> <p>25</p> <p>20</p>		<p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p> <p>Счет№СчИЦ- 0046021от 04.10.2017г.</p> <p>Счет№СчИЦ- 0084931от 01.06.2020г.</p>
--	---	---	--	--

		<p>«Академия», 2019. -320с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -384с.</p>	20		Счет№СчИЦ-0055972от 04.05.2018г.
		<p>Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -256с.</p>	12		Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.
		<p>Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>	25		Счет№СчИЦ-006907от 20.03.2020г.
		<p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред.</p>	10		Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.

		<p>проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>	8		Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.
ПМ.02	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,</p>	12	25	<p>Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p> <p>Счет№СчИЦ-0046021от</p>
			30		
			15		
			25		

		<p>кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -384с.</p> <p>Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский</p>	<p>20</p> <p>20</p> <p>12</p>		<p>04.10.2017г.</p> <p>Счет№СчИЦ-0084931от 01.06.2020г.</p> <p>Счет№СчИЦ-0055972от 04.05.2018г.</p> <p>Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.</p>
--	--	--	-------------------------------	--	---

		<p>центр «Академия», 2018. -256с.</p> <p>Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>	25		Счет№СчИЦ-006907от 20.03.2020г.
			10		Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.
			8		Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, оформления к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для</p>	12	25	<p>Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа</p>

	студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.	30		НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.
	Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.	15		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
	Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.	25		Счет№СчИЦ- 0046021от 04.10.2017г.
	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.	20		Счет№СчИЦ- 0084931от 01.06.2020г.
	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	20		Счет№СчИЦ- 0055972от 04.05.2018г.

		<p>потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -384с.</p> <p>Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -256с.</p> <p>Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред.</p>	<p>12</p> <p>25</p> <p>10</p> <p>8</p>		<p>Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.</p> <p>Счет№СчИЦ-006907от 20.03.2020г.</p> <p>Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.</p> <p>Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.</p>
--	--	--	--	--	--

		проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.			
МДК02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и</p>	12	25	<p>Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p> <p>Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.</p> <p>Счет№СчИЦ-</p>
			30		
			15		
			25		
			20		

		<p>подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -384с.</p> <p>Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -256с.</p> <p>Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр</p>			<p>0084931от 01.06.2020г.</p> <p>Счет№СчИЦ- 0055972от 04.05.2018г.</p> <p>Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.</p> <p>Счет№СчИЦ- 006907от 20.03.2020г.</p>
			20		
			12		
			25		

		<p>«Академия», 2018.-240с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>	10		Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.
			8		Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.
ПМ.03	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский</p>	12	25	<p>Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления</p>
			30		
			15		

		<p>центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.</p>	25		<p>16.02.2015г.</p> <p>Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.</p>
		<p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</p>	20		<p>Счет№СчИЦ-0084931от 01.06.2020г.</p>
		<p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -384с.</p>	20		<p>Счет№СчИЦ-0055972от 04.05.2018г.</p>
		<p>Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и</p>	12		<p>Счет№СчИЦ-0069434от</p>

		<p>подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -256с.</p> <p>Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>	25		11.04.2019г.
			10		Счет№СчИЦ-006907от 20.03.2020г.
			8		Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	12	25	Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.

	ассортимента	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</p>	30		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p> <p>Счет№СЧИЦ-0046021от 04.10.2017г.</p> <p>Счет№СЧИЦ-0084931от 01.06.2020г.</p>
			15		
			25		
			20		

	<p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -384с.</p>	20		Счет№СчИЦ-0055972от 04.05.2018г.
	<p>Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -256с.</p>	12		Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.
	<p>Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>	25		Счет№СчИЦ-006907от 20.03.2020г.
	<p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр</p>	10		Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.

		«Академия», 2018.-256с. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.	8		Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с. Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:	12 30 15 25	25	Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г. Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.

		<p>учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.-192с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -384с.</p> <p>Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -256с.</p>	<p>20</p> <p>20</p> <p>12</p>		<p>Счет№СчИЦ-0084931от 01.06.2020г.</p> <p>Счет№СчИЦ-0055972от 04.05.2018г.</p> <p>Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.</p>
--	--	---	-------------------------------	--	---

		<p>Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p>	25		Счет№СчИЦ-006907от 20.03.2020г.
			10		Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.
			8		Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.
ПМ.04	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</p> <p>Синицина А.В. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,</p>	25	25	Счет№СчИЦ-006907от 20.03.2020г.
			25		Счет№СчИЦ-006907от

		<p>десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.-304с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p>	30		20.03.2020г.
			15		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</p> <p>Синицина А.В. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.-304с.</p>	25	25	Счет№СчИЦ-006907от 20.03.2020г.
			25		Счет№СчИЦ-006907от 20.03.2020г.

		<p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p>	30		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.</p>
		<p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p>	15		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p>
МДК.04.0 2	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</p>	25	25	<p>Счет№СчИЦ-006907от 20.03.2020г.</p>
		<p>Синицина А.В. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.-304с.</p>	25		<p>Счет№СчИЦ-006907от 20.03.2020г.</p>
		<p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский</p>	30		<p>Товарная накладная. Номер документа</p>

		<p>центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p>	15		<p>НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p>
ПМ.05	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-336с.</p>	12	25	<p>Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.</p>
		<p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учебник. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-384с.</p>	20		<p>Счет№СчИЦ-0055972от 04.05.2018г.</p>
		<p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p>	30		<p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. Товарная</p>

		Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.	15		накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
МДК.05.0 1	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-336с.	12	25	Счет№СчИЦ-0069434от 11.04.2019г.
		Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учебник. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-384с.	20		Счет№СчИЦ-0055972от 04.05.2018г.
		Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.	30		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.
		Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.	15		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
МДК.05.0	Процессы приготовления,	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и	12	25	Счет№СчИЦ-

2	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-336с.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учебник. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-384с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.</p>	20	30	<p>0069434от 11.04.2019г.</p> <p>Счет№СчИЦ- 0055972от 04.05.2018г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p>
2. Справочно-библиографическая литература					

		<p>Лекант, П. А. Русский язык : справочник для среднего профессионального образования / П. А. Лекант, Н. Б. Самсонов ; под редакцией П. А. Леканта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 246 с.</p> <p>Назарова, Л. А. История литературы: справочник для СПО / Л. А. Назарова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 190 с.</p> <p>Максимова, О. Д. Основы математического анализа: числовые ряды : справочник для среднего профессионального образования / О. Д. Максимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 100 с.</p> <p>Полянин, А. Д. Уравнения и задачи математической физики: справочник для СПО / А. Д. Полянин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 261 с.</p> <p>Сборник технических нормативов-сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.-М.:Де Ли плюс,2017.-544с.</p>	25	25	<p>Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.</p> <p>Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.</p> <p>Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.</p> <p>Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.</p> <p>Товарный чек от 21.09.2020г.</p>
3. Методическая литература					
ОУД.01	Русский язык и литература	<p>Воителева, Т. М. Русский язык: Сборник упражнений для 10 класса: среднее (полное) общее образование (базовый уровень)/Т.М. Воителева, А.О. Орг, М.А.Мачулина; под ред. Т.М. Воителевой. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176с.</p>	18	25	<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p>

	<p>Воителева ,Т. М. Русский язык: Сборник упражнений для 11класса: среднее (полное) общее образование (базовый уровень)/Т.М. Воителева, А.О. Орг, М.А.Мачулина; под ред. Т.М. Воителевой. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 160с.</p>	18		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p>
	<p>Воителева, Т.М. Русский язык: Сборник упражнений для 11класса: среднее (полное) общее образование (базовый уровень)/Т.М. Воителева, А.О. Орг, М.А.Мачулина; под ред. Т.М. Воителевой. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия»,2013.- 160с.</p>	6		<p>Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.</p>
	<p>Воителева, Т.М. Русский язык: Сборник упражнений для 10 класса: среднее (полное) общее образование (базовый уровень)/Т.М. Воителева, А.О. Орг, М.А.Мачулина; под ред. Т.М. Воителевой. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия»,2013.- 160с.</p>	6		<p>Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.</p>
	<p>Воителева, Т.М. Русский язык: Сборник упражнений для 10класса: среднее (полное) общее образование (базовый уровень)/Т.М. Воителева, А.О. Орг, М.А.Мачулина; под ред. Т.М. Воителевой. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176с</p>	1		<p>Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.</p>
	<p>Воителева, Т.М. Русский язык: Сборник упражнений для 11класса: среднее (полное) общее образование /Т.М. Воителева, А.О. Орг, М.А.Мачулина; под ред. Т.М. Воителевой. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176с</p>	1		<p>Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.</p>

		<p>Литература : практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/[Г.А. Обернихина, А.Г.Антонова, И.Л. Вольнова и др.]; под ред.Г.А. Обернихиной. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 352с., ил.</p> <p>Литература : практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/[Г.А. Обернихина, А.Г.Антонова, И.Л. Вольнова и др.]; под ред.Г.А. Обернихиной. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 352с., ил.</p> <p>Русский язык и культура речи. Практикум. Словарь : учебно-практическое пособие для среднего профессионального образования / В. Д. Черняк [и др.] ; под общей редакцией В. Д. Черняк. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 525 с.</p>	1		<p>Номер документа НКИЦ-001440 Дата составления 20.03.2015г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p> <p>Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.</p>
ОУД.02	Литература	<p>Обернихина Г.А.Литература: Практикум / Под ред. Г.А. Обернихиной – 7-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 304с.</p> <p>Обернихина Г.А.Литература: Практикум / Под ред. Г.А. Обернихиной – 4-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 304с.</p> <p>Травников, С. Н. История литературы.</p>	1	25	<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-001440 Дата составления 20.03.2015г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p> <p>Электронная</p>

		Практикум : учебное пособие / С. Н. Травников, Л. А. Ольшевская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 316 с.	25		библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
ОУД.04	Математика	Башмаков М.И. Математика: Задачник: учебное пособие.– М. :Издательский центр «Академия», 2018.	10	25	Счет №ИЦ-0055972 от 04.05.2018г.
		Гисин, В. Б. Математика. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Б. Гисин, Н. Ш. Кремер. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 202 с	25		Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
ОУД.05	История	В.В. Артемов, Дидактические материалы История для профессии и специальностей технического, естественно – научного, социально – экономического профилей. Учебник СПО М. Академия 2013 г.	3	25	Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
		История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 462 с.	25		Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.

ОУД.09	Информатика	Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 133 с.	25	25	Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
ОУД.10	Физика	Айзензон, А. Е. Физика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Е. Айзензон. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 335 с.	25	25	Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
ОУД.11	Химия	Общая химия. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Л. Глинка ; под редакцией В. А. Попкова, А. В. Бабкова, О. В. Нестеровой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 248 с.	25	25	Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	Важенин А.Г. Практикум по обществознанию : для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.Издательский центр « Академия», 2020. – 240с.	25	25	Счет№С-008493 от 01.06.2020г.
ОУД.13	Биология	Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 378 с.	25	25	Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
4. Периодические издания					

	Журнал Журнал Журнал	Наша кухня Люблю готовить 1000 советов кулинару	12 12 12	25	УФПС Белгородской области -Филиал ФГУП «Почта России»
5. Электронные учебные издания					
	Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г. Электронная библиотечная система «Знаниум» Договор № 28097 от 04.09.2020г.				