## 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 индустриальныйтехникум» 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)

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

	43.00.00 Сервиз и туризм				
ОУД.01	Русский язык	Антонова Е.С., Воителева Т.М.Русский язык и культура речи: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.—М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320с.	25	25	Счет№С-008493 от 01.06.2020г.
		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, $2015 287$ с.	11		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
		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. :издательсьво «Просвещение", 2013. — 383с.	9		Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.
		Воителева Т.М.Русския язык .Сборник упражнений для 10 кл(базовый уровень)3изд М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 176с.	18		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления
		Воителева Т.М.Русския язык .Сборник упражнений для 11 кл(базовый уровень)3изд М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 160с.	18		18.05.2015г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.

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.  Обернихина Г.А.Литература: Практикум / Под ред. Г.А. Обернихиной – 7-е изд М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 304с.  Обернихина Г.А.Литература: Практикум / Под ред. Г.А. Обернихиной – 4-е изд М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 304с.	18 1 5		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-001440 Дата составления 20.03.2015г. 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.

		Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Карикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 177 с.	25		Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
		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.	15		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003820-16 Дата составления 22.06.2016г.
		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.	15		Счет №ИЦ- 0049210 от 29.11.2017г.
ОУД.04	Математика	Башмаков М.И. Математика: Задачник: учебное пособие.— М.: Издательский центр «Академия», 2018. Башмаков М.И. Математика: учебник для студ.	10	25	Счет №ИЦ- 0055972 от 04.05.2018г.
		учреждений сред. проф. образования/ М.И. Башмаков. – 6-е изд М. :Издательский центр «Академия», 2019256с.	10		Счет №ИЦ- 0069434 от 11.04.2019г. Товарная
		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.:	5		накладная. Номер документа 00002449 Дата составления 02.12.2013г. Товарная

		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. Лубченков5-е изд., стерМ.: ИЦ «Академия»,2016г256с	22	25	Счет №ИЦ- 0049210 от 29.11.2017г. Товарная
		Артемов В.В., Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей 1 часть. Учебник	18		накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
		обращие в профилеи 1 часть. у чеоник СПО М.Академия 2015 г. Артемов В.В., Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей .Технического, естественно – научного, социально –	18		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968
		экономического профилей 2 часть. Учебник СПО М.Академия 2015 г. Артемов В.В, Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей Технического, естественно — научного, социально — экономического профилей . Учебник СПО М.Академия, 2013 г.	1		Дата составления 18.05.2015г. 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 г304с.	20		Счет №ИЦ- 2008582 от 27.09.2011г.
ОУД.07	Жао	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	Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования 2017416с.	10	25	Счет №СчИЦ- 0045735 от 29.09.2017г.
		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.	3		Товарная накладная. Номер документа 00002666
		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.	20		Дата составления 02.12.2013г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003820-16 Дата составления 22.06.2016г.
ОУД.10	Физика	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.	20	25	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.
ОУД.11	Химия	Ерохин Ю.М. Химия для профессий специальностей технического и	25	25	Счет№С-008493 от 01.06.2020г.

		естественнонаучного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ерохин Ю.М – 7 – е изд., стер. – М.Издательский центр « Академия», 2020. – 496с. 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.	18		Товарная накладная. Номер документа 00002449 Дата составления 02.12.2013г.
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и технического, естественно - научного, гуманитарного профилей: учебник / А.Г. Важенин5-е изд М: Издательский центр « Академия», 2020528с	25	25	Счет№С-008493 от 01.06.2020г.
		Важенин А.Г. Практикум по обществознанию: для студ. учреждений сред. проф. образования М.Издательский центр « Академия», 2020. — 240с.	25		Счет№С-008493 от 01.06.2020г.
		Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно - научного, гуманитарного профилей: учебник / А.Г. Важенин5-е изд М: Издательский центр « Академия», 2017224с.	15		Счет№ИЦ- 0055972 от 04.05.2018г.
	Экономика	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	15		Товарная накладная.

		сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников10-е изд., стерМ.: Издательский центр «Академия», 2016288с.  Кожевников Н.Н.: Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников10-е изд., стерМ.: Издательский центр «Академия», 2014288с.	15		Номер документа НкИЦ-003819-16 Дата составления 22.06.2016г.  Товарная накладная. Номер документа ИЦ-2002148 Дата составления 12.03.2014г.
	Право	Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности :учебник М: ИЦ «Академия», 2018247с.  Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для	15 20	25	Счет№ИЦ- 0069434 от 27.04.2018г. Счет№ИЦ- 2011415 от
		профессиональной деятельности. учесник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В.Румынина. – 10 – е изд., стер. – М.Издательский центр « Академия», 2014. – 234с.			29.10.2014r.
		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.	10		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
ОУД.13	Биология	Константинов В.М. Биология :учебник для студентов учреждений сред. проф.образования/ В.М.Константинов, А.ГРезанов, Е.О.Фадеева; под ред. В.М.Константинова. — 9-е изд., стер. — М. Издательский центр «Академия»,2020. —	13	25	Счет№С-008493 от 01.06.2020г.

		336c.			Товарная
		Константинов В.М. Биология : учебник для студентов учреждений сред. проф.образования/ В.М.Константинов, А.ГРезанов, Е.О.Фадеева; под ред. В.М.Константинова. — 8-е изд., стер. — М. Издательский центр «Академия»,2014. — 320с.	18		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 ,2017320с.	25	25	Счет №СчИЦ- 0046021от 04.10.2017г.
		Манько О.М.Экологические основы природопользования. Учебник СПО М. Академия 2017192с.	25		Счет №СчИЦ- 0046021от 04.10.2017г.
		Экология: учебник для студентов учреждений сред. проф. Образования; под ред. Е.В. Титова8-еизд., стер –М.:ИЦ Академия; 2020208с.	17		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 г346с.	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.			20.03.2015г.
		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		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. Лубченков5-е изд., стерМ.: ИЦ «Академия»,2016г256с	22	25	Счет №ИЦ- 0049210 от 29.11.2017г. Товарная
		Артемов В.В., Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей 1 часть. Учебник	18		накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
		СПО М.Академия 2015 г255с. Артемов В.В., Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей .Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей 2 часть. Учебник	18		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления
		СПО М.Академия 2015 г255с. Артемов В.В., Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей Технического, естественно — научного, социально — экономического профилей .Дидактические материалы. Учебник СПО М.Академия, 2015234с.	3		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»

					Договор № 28097 от 04.09.2020г.
		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.	25		Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
		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.	15		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003820-16 Дата составления 22.06.2016г.
		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.	15		Счет №ИЦ- 0049210 от 29.11.2017г.
		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.	10		Счет №СчИЦ- 0006315 от 30.05.2022г.
ОГСЭ.04	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	ЭБС Знаниум Договор № 28097 от 04.09.2020г.

		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		01 30.00.20211.
		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. Башмаков М.И. Математика: учебник для студ.	10	25	Счет №ИЦ- 0055972 от 04.05.2018г.
		учреждений сред. проф. образования/ М.И. Башмаков. – 6-е изд М. :Издательский центр «Академия», 2019256с.	10		Счет №ИЦ- 0069434 от 11.04.2019г. Товарная
		Алгебра и начала математического анализа.10 –	5		накладная.

		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.:  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		Номер документа 00002449 Дата составления 02.12.2013г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Манько О.М. Экологические основы природопользования. Учебник СПО М. Академия 2017192c.	25	25	Счет №СчИЦ- 0046021от 04.10.2017г.
ОП	Общепрофессиональный цикл				
ОП.01	Микробиология физиология питания, санитария и гигиена	Мартинчик. А.Н., А.А.Королев. Микробиология, физиология питания, санитария Учебник СПО М.Академия 2014 г234с.	10	25	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.
		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		Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.

		Королев А.А. Микробиология, физиология	13		Счет№СчИЦ-
		питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.1			0046021от
		Учебник СПО М. Академия 2017г.			04.10.2017г.
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология	13		
		питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.2			Счет№СчИЦ-
		Учебник СПО М. Академия 2017г.			0046021от
					04.10.2017г.
ОП.02	Организация хранения и	Володина М.В. Организация хранения и	20	25	Счет№СчИЦ-
	контроль запасов и сырья	контроль запасов и сырья: учебникМ.:			0055972от
		Издательский центр «Академия», 2015192с.			04.05.2018г.
		Мартинчик. А.Н., А.А.Королев. Микробиология,			Товарная
		физиология питания, санитария Учебник СПО	10		накладная.
		М. Академия 2014 г.			Номер документа
					НкИЦ-000570
					Дата составления
					16.02.2015г.
		Лаушкина Т.А. Основы микробиологии,			Счет №СчИЦ-
		физиология питания, санитарии и гигиены:	10		0069434от
		учебник для студ.учреждений сред. проф.			11.04.2019г.
		образования/ Т.А.Лаушкина. – М.: Издательский			Товарная
		центр «Академия», 2018 г. – 240c.			накладная.
					Номер документа
		Лаушкина Т.А.Основы микробиологии,			НкИЦ-003055
		санитарии и гигиены в пищевом производстве:	15		Дата составления
		учебник для студ. учреждений сред. проф.			20.05.2015г.
		образования/ Т.А.Лаушкина. – М.: Издательский			
		центр «Академия», 2014 г. – 144с.			
		Королев А.А. Микробиология, физиология	13		Счет№СчИЦ-
		питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.1			0046021от
		Учебник СПО М.Академия 2017г.			04.10.2017г.
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология			Счет№СчИЦ-
		питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.2	13		0046021от

		Учебник СПО М.Академия 2017г.			04.10.2017г.
		Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.— М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 208с.	10		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, 2017г240с.	25		Счет№СчИЦ- 0046021от 04.10.2017г. Товарная
		Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания Учебник СПО, М.:ИЦ « Академия», 2014 г.	20		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»,2018208с.	10	25	Счет №ИЦ0069435 от 11.04.2019г.
		Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования М.:Издательский центр «Академия»,2018304с.	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.

		Академия», 2020. – 224c.			
		Кожевников Н.Н Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников10-е изд.,стерМ.:Издательский центр «Академия»,2016288с.	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.Кожевников10-е изд.,стерМ.:Издательский центр «Академия»,2014288с.	15		Товарная накладная. Номер документа ИЦ-2002148 Дата составления 12.03.2014г.
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности :учебник М: ИЦ «Академия», 2018247с.	15		Счет№ИЦ- 0055787 от 27.04.2018г.
		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.	20		Счет№ИЦ- 2011415 от 29.10.2014г.
		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.	10		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
ОП.07	Информационные технологии	Михеева Е.В. Информационные технологии в	10	25	Счет №СчИЦ-

	профессиональной	профессиональной деятельности: учебник для			0045735 от
	деятельности	студ. учреждений сред. проф. образования 2017416с.			29.09.2017г.
		Михеева Е.В. Информационные технологии в	20		
		профессиональной деятельности: учебник для			Товарная
		студ.учреждений сред. проф. образования 2017			накладная.
		416c.			Номер документа
					НкИЦ-003819-16
					Дата составления 22.06.2016г.
					Товарная
		Михеева Е.В. Информатика: учебник для	20		накладная.
		студ. учреждений сред. проф. образования /	-		Товарная
		Е.В.Михеева, О.И.Титова. – 11-е изд., стер. – М.:			накладная.
		Издательский центр «Академия», $2016352c.$			Номер документа
					НкИЦ-003820-16
					Дата составления
					22.06.2016г.
ОП.08	Охрана труда	Калинина В.М. Охрана труда в организациях	25	25	Счет №СчИЦ-
		общественного питания: Учебное пособие НПО			0046021от
OH 00		-M.Академия ,2017320c.		2.7	04.10.2017г.
ОП.09	Безопасность	Сапронов Ю.Г. Безопасность	7	25	Счет №СчИЦ-
	жизнедеятельности	жизнедеятельности: учебник для студ.			0086513 от 19.04.2021г.
		учреждений сред. проф. образования/ Ю.Г. Сапронов – М.: Издательский центр			19.04.20211.
		«Академия», 2020. – 336с.			
		Wikaдемии, 2020. — 330с.			
		Сапронов Ю.Г. Безопасность			Товарная
		жизнедеятельности 3 изд. СПО М.Академия	10		накладная.
		2014 г.			Номер документа
		Сапронов Ю.Г. Безопасность			НкИЦ-001440
		жизнедеятельности 3 изд. СПО М.Академия	10		Дата составления
		2014 г.			20.03.2015г.

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«	13	25	Счет №ИЦ- 2011415 от 29.10.2014г. Счет№ С-008494 от 01.06.2020г.
		Академия», 2020. – 224с.  Кожевников Н.Н Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников10-е изд.,стерМ.:Издательский центр «Академия»,2016288с.  Кожевников Н.Н Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений	15 15		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003819-16 Дата составления 22.06.2016г.
HIII		пособие для студ. учреждении сред.проф.образования/Н.Н.Кожевников10-е изд.,стерМ.:Издательский центр «Академия»,2014288с.			накладная. Номер документа ИЦ-2002148 Дата составления 12.03.2014г.
ПЦ ПМ.01	Профессиональный цикл 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», 2018256с.	12	25	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.

Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. — 7-с изд. Стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 272с. 8с.  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 редлигации получерикатов для блюд, кулинариы и зделий сложного ассортимента учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2017.—192с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления и ведение процессов приготовления и ведение процессов приготовления и мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2017.—192с.  Бурчакова И.Ю. Организации и мередение процессов приготовления оформления и подготовка к реализации и деремнений сред. проф. образования. — М.: Издательский пентр «Академия», 2019. — 320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации и колодилых и горячих		1		Tree
студ. Учреждений сред. Проф. образоващия Т.А. Качурина. — 7-е изд. Стер. — М. Издательский центр «Академия», 2014. — 272с. 8с.  Качурина Т.А. Кудинария ; учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. — 7-е изд. Стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 272с.  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: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2017г. — 192с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучшых, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видко и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов притотовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучшых, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребнетелей, видко и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов притотовления, оформления и		T. A. 76		-
Качурина. — 7-е изд. Стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 272с. 8с.  Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для стул. 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: учеб. пособие для студ. учедеждений сред. проф. образования. — М.: Издательский пентр «Академия», 2017г. — 192с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовке к реализации и ведение процессов приготовления, формления и подтотовка к реализации хастегорий потребобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребостей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский пентр «Академия», 2019. — 320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления и ределие проф. образования и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования и ведение процессов приготовления и ределие проф. Образования и формления и		* * *	30	* *
центр «Академия», 2014. — 272с. 8с.  Качурипа Т.А. Кулипария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурипа. — 7-с 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: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2017г192с.  Бурчакова И.Ю. Организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента сучетом потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2019 320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации и форм обслуживания: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2019 320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и				1 7
Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. — 7-е изд. Стер. — М.: Издательский пентр «Академия», 2014. — 272с.  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.  Бурчакова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучпых, копдитерских 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.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и		<u> </u>		НкИЦ-003055
Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для стул. 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: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2017г.—192с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведепие процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребноетей различных категорий потребноетей различных категорий потребноетей различных категорий потребноетей различных категорий потребометей различных категорий потребноетей различных категорий потребометей различных категорий потребноетей различных различных категорий потребноетей различных различных категорий потребноетей различных разли	центр	«Академия», 2014. – 272с. 8с.		Дата составления
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: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2017г192с.  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», 2019320c.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и				20.05.2015г.
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: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г192с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, комдитерских 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.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	Качур	ина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для	15	Товарная
Качурина. — 7-е изд. Стер. — М.: Издательский пентр «Академия», 2014. — 272с.  Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для стул. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2017г192с.  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», 2019320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	студ. У	Учреждений сред. Проф. образования/Т.А.		_
пентр «Академия», 2014. — 272с.  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», 2017г192с.  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», 2019320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	Качур	ина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский		
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», 2017г192с.  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», 2019320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и				
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», 2017г192с.  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», 2019320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и 20				· ·
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», 2017г192c.  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», 2019320c.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  25 Счет№СчИЦ- 0046021от 04.10.2017г.  20 Счет№СчИЦ- 0084931от 01.06.2020г.				, ,
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», 2017г192с.  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», 2019320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и 20	Самор	одова И.П. Организация и ведение		10.02.20131.
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г192с.  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», 2019320c.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	_	<u>-</u>	25	
кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2017г192с.  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», 2019320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и 20			23	CwomMcCwIAII
учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2017г192с.  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», 2019320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и				,
образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г192с.  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», 2019320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  20 Счет№СчИЦ- 0084931от 01.06.2020г.	l	<u> </u>		
«Академия», 2017г192с.  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», 2019320c.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	l	7 7 1 1 1 1		04.10.20171.
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», 2019320c.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  20  Счет№СчИЦ- 0084931от 01.06.2020г.		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
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», 2019320c.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	\(\Trag	CMM///, 201711726.		
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», 2019320c.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	Syntag	кова И Ю. Организация и веление		
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», 2019320c.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и		-		
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», 2019320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	-	* * * *	20	
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2019320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и		± ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '		
категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2019320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и		•		,
обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2019320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и		· · · · · ·		
проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и		• • • • • • • • •		01.06.2020г.
«Академия», 2019320с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и				
Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и 20		· ·		
процессов приготовления, оформления и 20	«Акад	емия», 2019320с.		
процессов приготовления, оформления и 20		W 10 0		
		-		
подготовка к реализации холодных и горячих	-	1 1	20	
	подгот	говка к реализации холодных и горячих		

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», 2018256c.  МДК.01.0 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов 12 25 12			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», 2017384с.			Счет№СчИЦ- 0055972от 04.05.2018г.
МДК.01.0       Организация процессов 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 ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018256с.			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	12		Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
Vонурние Т. А. Vунинория : ущеб, пособие иня	МДК.01.0 1	приготовления, подготовки к реализации кулинарных	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	12	25	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.  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. Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для	30		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. Товарная

Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский		накладная.
центр «Академия», 2014. – 272с.		Номер документа
		НкИЦ-000570
		Дата составления
Самородова И.П. Организация и ведение		16.02.2015г.
процессов приготовления и подготовки к		
реализации полуфабрикатов для блюд,	25	
кулинарных изделий сложного ассортимента:		Счет№СчИЦ-
учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.		0046021от
образования. – М.: Издательский центр		04.10.2017г.
«Академия», 2017г192с.		
Бурчакова И.Ю. Организация и ведение		
процессов приготовления, оформления и		Счет№СчИЦ-
подготовка к реализации хлебобулочных,	20	0084931от
мучных, кондитерских изделий сложного		01.06.2020г.
ассортимента с учетом потребностей различных		
категорий потребителей, видов и форм		
обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред.		
проф. образования. – М.: Издательский центр		
«Академия», 2019320c.		
Бурчакова И.Ю. Организация и ведение		
процессов приготовления, оформления и		Счет№СчИЦ-
подготовка к реализации холодных и горячих	20	0055972от
десертов, напитков сложного ассортимента с		04.05.2018г.
учетом потребностей различных категорий		
потребителей, видов и форм обслуживания:		
учеб. для студ. учреждений сред. проф.		
образования. – М.: Издательский центр		
«Академия», 2017384c.		
Качурина Т.А. Организация и ведение		Счет№СчИЦ-

		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», 2018256с.	12		0069434от 11.04.2019г.
		Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018240с.	25		Счет№СчИЦ- 006907от 20.03.2020г.
		Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018256с.	10		Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
		Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018240с.	8		Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
МДК.01.0	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.

	ссортимента с учетом потребностей различных		
	атегорий потребителей, видов и форм		
06	бслуживания :учеб. для студ. учреждений сред.		
	роф. образования. – М.: Издательский центр		
-	Академия», 2018256с.		
	2010V 2000		
K:	ачурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для		Товарная
	туд. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А.	30	накладная.
	ачурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский	30	
	* ±.		Номер документа
Ц	ентр «Академия», 2014. – 272с. 8с.		НкИЦ-003055
T.C.			Дата составления
	ачурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для		20.05.2015r.
	туд. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А.	15	Товарная
	ачурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский		накладная.
це	ентр «Академия», 2014. – 272с.		Номер документа
			НкИЦ-000570
			Дата составления
Ca	амородова И.П. Организация и ведение		16.02.2015г.
пр	роцессов приготовления и подготовки к		
-	еализации полуфабрикатов для блюд,	25	
	улинарных изделий сложного ассортимента:		Счет№СчИЦ-
	неб. пособие для студ. учреждений сред. проф.		0046021от
	бразования. – М.: Издательский центр		04.10.2017r.
	Академия», 2017г192с.		04.10.20171.
	тадомил, 201/11720.		
E.	урчакова И.Ю. Организация и ведение		
	ооцессов приготовления, оформления и		
		20	Счет№СчИЦ-
	одготовка к реализации хлебобулочных,	20	0084931от
	учных, кондитерских изделий сложного		01.06.2020г.
	ссортимента с учетом потребностей различных		
	атегорий потребителей, видов и форм		
	бслуживания: учеб. для студ. учреждений сред.		
пр	роф. образования. – М.: Издательский центр		
1		1	

«Академия», 2019320c.		
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», 2017384с.	20	Счет№СчИЦ- 0055972от 04.05.2018г.
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», 2018256с.	12	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018240с.	25	Счет№СчИЦ- 006907от 20.03.2020г.
Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред.	10	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.

		проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018256с.  Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018240с.	8		Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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», 2018256с.  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.	30	25	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.  Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. Товарная
		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.
		Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,	25		Счет№СчИЦ- 0046021от

кулинарных изделий сложного асс учеб. пособие для студ. учреждени образования. – М.: Издательский п «Академия», 2017г192с.	й сред. проф.	04.10.2017г.
Бурчакова И.Ю. Организация и вед процессов приготовления, оформл подготовка к реализации хлебобул мучных, кондитерских изделий сле ассортимента с учетом потребност категорий потребителей, видов и ф обслуживания: учеб. для студ. учре проф. образования. – М.: Издатель «Академия», 2019320с.	ения и очных, 20 ожного ей различных рорм еждений сред.	Счет№СчИЦ- 0084931от 01.06.2020г.
Бурчакова И.Ю. Организация и вед процессов приготовления, оформл подготовка к реализации холодных десертов, напитков сложного ассор учетом потребностей различных ка потребителей, видов и форм обслу учеб. для студ. учреждений сред. побразования. — М.: Издательский и «Академия», 2017384с.	ения и 20 ртимента с атегорий живания : проф.	Счет№СчИЦ- 0055972от 04.05.2018г.
Качурина Т.А. Организация и веде процессов приготовления, оформл подготовки к реализации холодных кулинарных изделий, закусок слож ассортимента с учетом потребност категорий потребителей, видов и ф обслуживания: учеб. для студ. учр сред. проф. образования. – М.: Изд	ения и 12 х блюд, кного гей различных рорм реждений	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.

		центр «Академия», 2018256с.  Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018240с.	25		Счет№СчИЦ- 006907от 20.03.2020г.
		Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018256с.	10		Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
		Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018240с.	8		Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
МДК.02.0	Организация процессов приготовления, оформления к реализации горячих 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», 2018256с.	12	25	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
		Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для			накладная. Номер документа

студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.  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	НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. 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», 2017г192с.	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», 2019320с.	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.

потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2017384с.  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», 2018256с.	12	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018240с.	25	Счет№СчИЦ- 006907от 20.03.2020г.
Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018256с.	10	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред.	8	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.

		проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018240с.			
МДК02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих 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», 2018256с.  Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А.	12	25	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.  Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления
		Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с.  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 15		20.05.2015г. 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», 2017г192с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение	25		Счет№СчИЦ- 0046021от 04.10.2017г.
		процессов приготовления, оформления и	20		Счет№СчИЦ-

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», 2019320с.		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 потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017384с.	20	Счет№СчИЦ- 0055972от 04.05.2018г.
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», 2018256с.	12	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр	25	Счет№СчИЦ- 006907от 20.03.2020г.

		«Академия», 2018240с.			
		Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018256с.	10		Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
		Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018240с.	8		Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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», 2018256с.	12	25	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.  Товарная накладная. Номер документа
	Оослуживания	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.	30		НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. Товарная
		Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский	15		накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления

центр «Академия», 2014. – 272с.		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», 2017г192с.	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», 2019320с.	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 потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2017384с.	20	Счет№СчИЦ- 0055972от 04.05.2018г.
Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	12	Счет№СчИЦ- 0069434от

		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», 2018256с.			11.04.2019г.
		Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018240с.	25		Счет№СчИЦ- 006907от 20.03.2020г.
		Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018256с.	10		Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
		Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018240с.	8		Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
МДК.03.0 1	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	категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред.		
	проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018256с.		Товарная накладная.
	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.	30	Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. Товарная
	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.
	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», 2017г192с.	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», 2019320с.	20	Счет№СчИЦ- 0084931от 01.06.2020г.

	T	
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», 2017384с.	20	Счет№СчИЦ- 0055972от 04.05.2018г.
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», 2018256с.	12	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018240с.	25	Счет№СчИЦ- 006907от 20.03.2020г.
Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр	10	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.

F	T	2010 276	T		T
		«Академия», 2018256с.			
			8		
		Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к			Счет№СчИЦ-
		реализация полуфабрикатов для блюд,			0069434от
		кулинарных изделий разнообразного			11.04.2019г.
		ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред.			
		проф. образования. – М.: Издательский центр			
		«Академия», 2018240с.			
МДК.03.0	Процессы приготовления,	Андонова Н.И. Организация и ведение	12	25	Счет№СчИЦ-
, ,		•	12	23	0069434от
2	подготовки к реализации	процессов приготовления, оформления и			
	холодных блюд, кулинарных	подготовки к реализации горячих блюд,			11.04.2019г.
	изделий, закусок сложного	кулинарных изделий, закусок сложного			
	ассортимента	ассортимента с учетом потребностей различных			
		категорий потребителей, видов и форм			
		обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред.			
		проф. образования. – М.: Издательский центр			Товарная
		«Академия», 2018256с.			накладная.
					Номер документа
		Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для	30		НкИЦ-003055
		студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А.	30		Дата составления
		Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский			20.05.2015 <sub>Γ</sub> .
		центр «Академия», 2014. – 272с.			
		цептр W кадемии, 2014. 2/20.			Товарная
		Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для			накладная.
			15		Номер документа
		студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А.			НкИЦ-000570
		Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский			Дата составления
		центр «Академия», 2014. – 272с.			16.02.2015г.
		Самородова И.П. Организация и ведение			Счет№СчИЦ-
		процессов приготовления и подготовки к	25		0046021от
		реализации полуфабрикатов для блюд,	23		04.10.2017г.
		кулинарных изделий сложного ассортимента:			
		•			

учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2017г192с.  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», 2019320с.	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 потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2017384с.	20	Счет№СчИЦ- 0055972от 04.05.2018г.
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», 2018256с.	12	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.

		Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018240с.	25		Счет№СчИЦ- 006907от 20.03.2020г.
		Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018256с.	10		Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
		Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018240с.	8		Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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», 2019320с.	25	25	Счет№СчИЦ- 006907от 20.03.2020г.
	оослуживания	Синицина А.В. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	25		Счет№СчИЦ- 006907от

		десертов, напитков разнообразного			20.03.2020г.
		ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред.			20.00.20201
		проф. образования. – М.: Издательский центр			
		«Академия», 2019304с.			
		Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для			Товарная
		студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А.	30		накладная.
		Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский			Номер документа
		центр «Академия», 2014. – 272c.			НкИЦ-003055
					Дата составления
					20.05.2015г.
					Товарная
		Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для	15		накладная.
		студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А.			Номер документа
		Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский			НкИЦ-000570
		центр «Академия», 2014. – 272с.			Дата составления
					16.02.2015г.
МДК.04.0	Организация процессов	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение	25	25	Счет№СчИЦ-
1	приготовления, подготовки к	процессов приготовления, оформления и			006907от
	реализации холодных и	подготовка к реализации холодных и горячих			20.03.2020г.
	горячих десертов, напитков	десертов, напитков сложного ассортимента с			
	сложного ассортимента	учетом потребностей различных категорий			
		потребителей, видов и форм обслуживания:			
		учеб. для студ. учреждений сред. проф.			
		образования. – М.: Издательский центр			
		«Академия», 2019320c.			
		Сууууууу А. В. Пругодорчому и но продолус у	25		Счет№СчИЦ-
		Синицина А.В. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	23		006907от
		реализации холодных и горячих сладких олюд, десертов, напитков разнообразного			20.03.2020Γ.
		ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред.			20.03.20201.
		проф. образования. – М.: Издательский центр			
	1	т прош. ооразования. — IVI Излательский пенто		i .	
		«Академия», 2019304с.			

	T	T	T	1	
		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.04.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	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», 2019320с.	25	25	Счет№СчИЦ- 006907от 20.03.2020г.
		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», 2019304с.	25		Счет№СчИЦ- 006907от 20.03.2020г.
		Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский	30		Товарная накладная. Номер документа

		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.	15		НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	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», 2018336с.	12	25	Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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», 2017384с.	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. Товарная

		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», 2018336с.	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», 2017384с.	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		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	подготовка к реализации хлебобулочных,		0069434от
	хлебобулочных, мучных	мучных кондитерских изделий разнообразного		11.04.2019г.
	кондитерских изделий	ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред.		
		проф. образования. – М.: Издательский центр		
		«Академия», 2018336с.		
		Бурчакова И.Ю. Организация и ведение	20	Счет№СчИЦ-
		процессов приготовления, оформления и		0055972от
		подготовка к реализации хлебобулочных,		04.05.2018г.
		мучных кондитерских изделий сложного		
		ассортимента с учетом потребностей различных		
		категорий потребителей, видов и форм		
		обслуживания :учебник. – 1-е изд. – М.:		
		Издательский центр «Академия», 2017384с.		Tanaguag
				Товарная
		Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для	30	накладная.
		студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский	30	Номер документа НкИЦ-003055
		центр «Академия», 2014. – 272с.		Дата составления
		центр «Академия», 2014. – 272с.		20.05.2015г.
		Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для	15	
		студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А.	13	Товарная накладная.
		Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский		Номер документа
		центр «Академия», 2014. – 272с.		НкИЦ-000570
		Z-12-		Дата составления
				16.02.2015г.
				10.02.20131.
2. Справоч		a		I
1	1 1			

		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.	25	25	Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г. Электронная
		Назарова, Л. А. История литературы: справочник для СПО / Л. А. Назарова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 190 с.	25		библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
		Максимова, О. Д. Основы математического анализа: числовые ряды: справочник для среднего профессионального образования / О. Д. Максимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 100 с.	25		Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
		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.	25		Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
		Сборник технических нормативов-сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учрежденияхМ.:Де Ли плюс,2017544с.	1		Товарный чек от 21.09.2020г.
3. Методич	неская литература				
ОУД.01	Русский язык и литература	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.	18	25	Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.

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.	18	Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
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.	6	Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г. Товарная
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. 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 измете «Академия», 2012. — 1766.	1	накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г. Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.
центр «Академия», 2013. – 176с 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	1	Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г. Товарная накладная.

		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.	1		Номер документа НкИЦ-001440 Дата составления 20.03.2015г.
		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.	5		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
		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.	25		Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
ОУД.02	Литература	Обернихина Г.А.Литература: Практикум / Под ред. Г.А. Обернихиной — 7-е изд М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 304с.	1	25	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.  Травников, С. Н. История литературы.	5		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г. Электронная

		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.  Гисин, В. Б. Математика. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Б. Гисин, Н. Ш. Кремер. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 202 с	10 25	25	Счет №ИЦ- 0055972 от 04.05.2018г.  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.

	практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 133 с.			библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
Физика	Айзенцон, А. Е. Физика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Е. Айзенцон. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 335 с.	25	25	Электронная библиотечная система «Юрайт» Договор № 4762 от 30.08.2021г.
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.
Обществознание (включая экономику и право)	Важенин А.Г. Практикум по обществознанию: для студ. учреждений сред. проф. образованияМ.Издательский центр « Академия», 2020. — 240с.	25	25	Счет№С-008493 от 01.06.2020г.
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.
	Химия Обществознание (включая экономику и право)	профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 133 с.  Физика  Айзенцон, А. Е. Физика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Е. Айзенцон. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 335 с.  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.  Обществознание (включая экономику и право)  Важенин А.Г. Практикум по обществознанию : для студ. учреждений сред. проф. образования.— М.Издательский центр « Академия», 2020. — 240с.  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. —	профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 133 с.  Физика Айзенцон, А. Е. Физика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Е. Айзенцон. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 335 с.  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.  Обществознание (включая экономику и право) Для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.Издательский центр « Академия», 2020. — 240с.  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. —	профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 133 с.  Физика Айзенцон, А. Е. Физика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Е. Айзенцон. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 335 с.  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.  Обществознание (включая экономику и право) Важенин А.Г. Практикум по обществознанию : для студ. учреждений сред. проф. образования. М. Издательский центр « Академия», 2020. — 240с.  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. —

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