

## СПРАВКА

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

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

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный  
техникум»

полное наименование филиала лицензиата (при наличии)

Основное, среднее профессиональное образование, «Повар, кондитер», 43.00.00 Сервиз и туризм

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

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

	Основное, среднее профессиональное образование, 43.01.09 «Повар, кондитер», 43.00.00 Сервис и туризм				
ОУД.01	Русский язык и литература	<p>Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык и культура речи: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320с.</p> <p>Н.А.Герасименко, А.В. Канафьева, В.В. Леденева и др.; под ред .Н.А.Герасименко. Русский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. обр. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 496с.</p> <p>Антонова Е.С. Русский язык: учебник для учреждений нач. и сред. проф. Образования/Е.С. Антонова, Т.М. Воителева, - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013, - 384с.</p> <p>Власенков А.И. Русский язык 10 – 11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: А.И.Власенков, Л.М. Рыбченкова; Рос. акад. наук, Рос. акад. образования, изд-во «Просвещение» – 5-е изд. – М.: Просвещение, 2015. – 287с.</p>	25	25	<p>Счет №С-008493 от 01.06.2020г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа ИЦ-2001738 Дата составления 25.02.2013г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа 00002449 Дата составления 02.12.2013г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p>
			3		
			3		
			11		

	<p>Власенков А.И. Русский язык. Грамматика Текст. Стили речи. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций / А.И.Власенков, Л.М. Рыбченкова. – 17-е изд. – М.: издательство «Просвещение», 2013. – 383с.</p>	9		<p>Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.</p>
	<p>Воителева Т.М.Русский язык .Сборник упражнений для 10 кл(базовый уровень).- 3изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176с.</p>	18		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p>
	<p>Воителева Т.М.Русский язык .Сборник упражнений для 11 кл(базовый уровень).- 3изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 160с.</p>	18		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p>
	<p><b>Литература:</b> 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.,</p>	18		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p>
	<p>.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.</p>	18		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p>

		<p>Обернихиной. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400с.,</p> <p>Обернихина Г.А. Литература: Практикум / Под ред. Г.А. Обернихиной – 7-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 304с.</p> <p>Обернихина Г.А. Литература: Практикум / Под ред. Г.А. Обернихиной – 4-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 304с.</p>	1		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-001440 Дата составления 20.03.2015г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p>
ОУД.02	Иностранный язык	<p>Маньковская, З. В. Английский язык : учеб. пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/22856">www.dx.doi.org/10.12737/22856</a>. - ISBN 978-5-16-105321-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/930483">https://znanium.com/catalog/product/930483</a></p> <p>Голубев А.П. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.П.Голубев, А.П. Коржавый, И.Б.Смирнова. – 6-е изд., испр.- М: Издательский центр «Академия»,2016г. – 208с.</p> <p>Голубев А.П. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф.</p>	25	25	<p>ЭБС Знаниум Договор № 28097 от 04.09.2020г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003820-16 Дата составления 22.06.2016г.</p> <p>Счет №ИЦ- 0049210 от</p>

		образования/А.П.Голубев, А.П. Коржавый, И.Б.Смирнова. – 8-е изд., испр.- М: Издательский центр «Академия»,2017г. – 208с.	15		29.11.2017г.
ОУД.03	Математика: алгебра, начало математического анализа; геометрия	Башмаков М.И. Математика: Задачник: учебное пособие.– М. :Издательский центр «Академия», 2018.	10	25	Счет №ИЦ-0055972 от 04.05.2018г.
		Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.И. Башмаков. – 6-е изд.- М. :Издательский центр «Академия», 2019.-256с.	10		Счет №ИЦ-0069434 от 11.04.2019г.
		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		Товарная накладная. Номер документа 00002449 Дата составления 02.12.2013г.
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	Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.			
ОУД.04	История	Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО):учебник/ В.В. Артемов,Ю.Н. Лубченков.-5-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2016г.-256с..	22	25	Счет №ИЦ-0049210 от 29.11.2017г.

	<p>В.В.Артемов, Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей 1 часть. Учебник СПО М.Академия 2015 г.</p>	18		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p>
	<p>В.В.Артемов, Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей .Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей 2 часть. Учебник СПО М.Академия 2015 г.</p>	18		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p>
	<p>В.В.Артемов, Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей . Учебник СПО.- М.Академия, 2013 г.</p>	1		<p>Товарная накладная. Номер документа 00002449 Дата составления 02.12.2013г.</p>
	<p>В.В.Артемов, Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей .Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей .- Учебник СПО.- М.:Академия , 2013.</p>	1		<p>Товарная накладная. Номер документа 00002449 Дата составления 02.12.2013г.</p>
	<p>В.В.Артемов, Ю.Н. Лубченков История для профессии и специальностей Технического, естественно – научного, социально – экономического профилей .Дидактические материалы. Учебник</p>	3		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p>

		СПО.- М.Академия, 2015.			
ОУД.05	Физическая культура	<p>Филиппова, Ю. С. Физическая культура: учебно-методическое пособие / Ю. С. Филиппова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст : электронный.</p> <p>А. Бишаева. Физическая культура. М. Издательский центр «Академия» 2011 г.</p>	25	25	<p>ЭБС Знаниум Договор № 28097 от 04.09.2020г</p> <p>Счет №ИЦ- 2008582 от 27.09.2011г.</p>
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	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	25	<p>Номер документа НКИЦ-003820-16 Дата составления 22.06.2016г.</p>
ОУД.07	Информатика	<p>Е.В.Михеева Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В.Михеева, О.И.Титова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 352с.</p> <p>Е.В.Михеева Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В.Михеева, О.И.Титова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр</p>	3	25	<p>Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003820-16</p>

		«Академия», 2016. – 352с. Е.В.Михеева Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования 2017.-416с.	10		Дата составления 22.06.2016г.  Счет №СчИЦ-0045735 от 29.09.2017г.
ОУД.08	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», 2015. – 448с.  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  1	25	Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.  Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.
ОУД.09	Химия	Ерохин Ю.М. Химия для профессий специальностей технического и естественнонаучного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ерохин Ю.М.. – 7 – е изд., стер. – М.Издательский центр «Академия», 2020. – 496с.  О.С. Габриелян Химия 10 класс учебник	25  4	25	Счет№С-008493 от 01.06.2020г.  Товарная



		<p>для общеобразоват. учрежд. Москва Дрофа 2013 г.</p> <p>О.С. Габриелян Химия 11 класс учебник для общеобразоват. учрежд. Москва Дрофа 2013 г.</p> <p>Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник: учебник / – 7-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 256с.,8л. цв. ил.</p> <p>Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник: учебник /О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов. – 8-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 256с.,8л. цв. ил.</p>	<p>4</p> <p>18</p> <p>1</p>		<p>накладная. Номер документа 00002449 Дата составления 02.12.2013г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа 00002449 Дата составления 02.12.2013г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-001440 Дата составления 20.03.2015г.</p>
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	<p>Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно - научного, гуманитарного профилей: учебник / А.Г. Важенин.-5-е изд.- М: Издательский центр « Академия», 2017.</p> <p>Румынина В.В. Правовое обеспечение</p>	15	25	<p>Счет№ИЦ- 0055972 от 04.05.2018г.</p> <p>Счет№ИЦ-</p>

		<p>профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В.Румынина. – 10 – е изд., стер. – М.Издательский центр « Академия», 2014. – 234с.</p>	20		2011415 от 29.10.2014г.
		<p>Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В.Румынина. – 10 – е изд., стер. – М.Издательский центр « Академия», 2014. – 234с.</p>	10		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
		<p>Важенин А.Г. Обществознание .практикум.- М.Издательский центр « Академия», 2014. – 234с.</p>	1		Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.
		<p>Важенин А.Г. Практикум по обществознанию : для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.Издательский центр « Академия», 2013. – 206с.</p>	18		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
		<p>Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Череданова Л.Н. – М.Издательский центр« Академия», 2020. – 224с.</p>	13		Счет№ С-008494 от 01.06.2020г.
ОУД.11	Биология	Константинов В.М. Биология :учебник	13	25	Счет№С-008493 от 01.06.2020г.

		<p>для студентов учреждений сред. проф. образования/ В.М.Константинов, А.Г..Резанов, Е.О.Фадеева; под ред. В.М.Константинова. – 9-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия»,2020. – 336с.</p> <p>Константинов В.М. Биология :учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/ В.М.Константинов, А.Г..Резанов, Е.О.Фадеева; под ред. В.М.Константинова. – 8-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия»,2014. – 320с.</p>	18		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p>
ОУД.12	Экология	<p>Калинина В.М. Охрана труда в организациях общественного питания: Учебное пособие НПО -М.Академия ,2017.-320с.</p> <p>Манько О.М.Экологические основы природопользования.Учебник СПО М. Академия 2017.-192с.</p>	25	25	<p>Счет №СЧИЦ-0046021от 04.10.2017г.</p> <p>Счет №СЧИЦ-0046021от 04.10.2017г.</p>
УД.13	Основы предпринимательства	<p>Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т. М. Голубева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Форум : НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-857-1. - Текст : электронный. -</p>	25	25	<p>ЭБС Знаниум Договор № 28097 от 04.09.2020г</p>

		<p>URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/">https://znanium.com/catalog/product/</a></p> <p>Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Череданова Л.Н. – М.Издательский центр «Академия», 2020. – 224с.</p> <p>Основы экономики: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Н.Кожевников и др.); под ред.Н.Н. Кожевникова. – 9-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2014. – 288с.</p> <p>Основы экономики: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Н.Кожевников и др.); под ред.Н.Н. Кожевникова. – 9-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2014. – 288с.</p>	13		Счет № С-008494 от 01.06.2020г
			15		Номер документа НкИЦ-003819-16 Дата составления 22.06.2016г.
			15		Товарная накладная. Номер документа ИЦ-2002148 Дата составления 12.03.2014г.
УД.14	История родного края	<p>Кононов, Ю.В., Попков А.И., В.А. Сарапулькин История Белгородчины. Рыбинск: Медиарост 2015 г.</p> <p>М.С. Жиров, О.В., Жирова, Л.В.Якубенко. Традиции и народные творчества Белгородчины Рыбинск: Медиарост 2015 г</p> <p>А.А.Пчелинов – Образумов, А.А.Кривчиков. Знамениты земляки. Рыбинск: Медиарост 2015 г.</p> <p>В.В.Горошникова . Белогорье: Краски неба и образы земли.</p>	12	25	

		Рыбинск: Медиарост 2015 г. В.В. Овчинников. Валуйки и Валуйский район Белгород : Белгородская область. Типография 2013 г.			
УД.15	Православная культура	В.Д.Скоробогатов Т.В.Рыжова О.Н. Кобец Православная культура 10 -11 классы Учебно – методический комплекс для средней школы Ульяновск Инфофонд 2006 г	18	25	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	А.Н. Мартинчик, А.А.Королев Микробиология, физиология питания, санитария Учебник СПО М.Академия 2014 г.  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.  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.  А.Н. Мартинчик, А.А.Королев	10  10  15	25	Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.  Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.  Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.  Товарная накладная. Номер документа

		Микробиология, физиология питания, санитария Учебник СПО М.Академия 2013 г.	1		00002666 Дата составления 02.12.2013г.
		Мартинчик. А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.1.-Учебник СПО М.Академия 2017г.	13		Счет№СЧИЦ-0046021от 04.10.2017г.
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.2.-Учебник СПО М.Академия 2017г.	13		Счет№СЧИЦ-0046021от 04.10.2017г.
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.– М.: Издательский центр «Академия», 2018 . – 208с.	10	25	Счет№СЧИЦ-0069434от 11.04.2019г.
		Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов Учебник НПО М. Академия 2013г.	10		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания Учебник М. Академия. 2014 г.	20	25	Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г
		Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение и	25		Счет№СЧИЦ-

		организация рабочего места: Учебное пособие НПО.- М.:Академия, 2017г.			0046021от 04.10.2017г.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	<p>Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Череданова Л.Н. – М.Издательский центр « Академия», 2020. – 224с.</p> <p>Основы экономики: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Н.Кожевников и др.);под ред.Н.Н. Кожевникова. – 9-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2014. – 288с.</p> <p>Основы экономики: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Н.Кожевников и др.);под ред.Н.Н. Кожевникова. – 9-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2014. – 288с.</p> <p>Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности :учебник.- М: ИЦ «Академия», 2018.</p> <p>Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В.Румынина. – 10 – е изд., стер. – М.Издательский центр « Академия», 2014. – 234с.</p>	25	25	<p>Счет№ С-008494 от 01.06.2020г</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003819-16 Дата составления 22.06.2016г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа ИЦ-2002148 Дата составления 12.03.2014г.</p> <p>Счет№ИЦ-0069434 от 27.04.2018г.</p> <p>Счет№ИЦ-2011415 от 29.10.2014г.</p>

		Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В.Румынина. – 10 – е изд., стер. – М.Издательский центр « Академия», 2014. – 234с.	10		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Потапова И.И. Основы калькуляции и учета : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.Издательский центр « Академия», 2019. – 192с.	25	25	Счет№С-008494от 01.06.2020г.
ОП.06	Охрана труда	Калинина В.М. Охрана труда в организациях общественного питания: Учебное пособие НПО .-М.Академия ,2017.-320с.	25	25	Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>Радовель, В. А. Английский язык в сфере услуг : учеб. пособие / В.А. Радовель. — Москва : РИОР: ИНФРА-М, 2019. — 344 с. — (Среднее профессиональное образование). - DOI: <a href="https://doi.org/10.29039/01813-2">https://doi.org/10.29039/01813-2</a>. - ISBN 978-5-369-01813-2. - Текст : электронный.</p> <p>Миньяр-Белоручева, А. П. English for Students in Tourism Management: Английский язык для студентов, изучающих туристический бизнес : учеб. пособие / А.П. Миньяр-Белоручева, М.Е. Покровская. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 302 с. — (Среднее</p>	25	25	<p>ЭБС Знаниум Договор № 28097 от 04.09.2020г</p> <p>ЭБС Знаниум Договор № 28097 от 04.09.2020г.</p>



		<p>профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-533-2. - Текст : электронный.</p> <p>Голубев А.П. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.П.Голубев, А.П. Коржавый, И.Б.Смирнова. – 6-е изд., испр.- М: Издательский центр «Академия»,2016г. – 208с.</p> <p>Голубев А.П. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.П.Голубев, А.П. Коржавый, И.Б.Смирнова. – 8-е изд., испр.- М: Издательский центр «Академия»,2017г. – 208с.</p>	25		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003820-16 Дата составления 22.06.2016г.</p> <p>Счет №ИЦ-0049210 от 29.11.2017г.</p>
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	<p>Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности 3 изд. СПО М.Академия 2014 г.</p> <p>Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности 3 изд. СПО М.Академия 2014 г.</p>	10	25	<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-001440 Дата составления 20.03.2015г.</p> <p>Счет №ИЦ-2011415 от 29.10.2014г.</p>
ОП.09	Физическая культура (для профессии СПО)	<p>Филиппова, Ю. С. Физическая культура: учебно-методическое пособие / Ю. С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN</p>	25	25	<p>ЭБС Знаниум Договор № 28097 от 04.09.2020г</p>

		978-5-16-015948-5. - Текст : электронный.			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	<p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.</p> <p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272с. 8с.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.</p> <p>Н.И. Дубровская Кулинария. Лабораторный практикум Учебное пособие М. Академия 2015г.</p>	20	25	<p>Счет№СЧИЦ-0049210от 29.11.2017г.</p> <p>Счет№СЧИЦ-0069434от 27.04.2018г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.</p> <p>Счет№СЧИЦ-0046021от 04.10.2017г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления</p>
			12		
			30		
			25		
			2		

		Т.А. Качурина Кулинария. Рабочая тетрадь. Учебное пособие М. Академия 2015г.	2		16.02.2015г. Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.	20	25	Счет№СЧИЦ-0049210от 29.11.2017г.
		Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.	12		Счет№СЧИЦ-0069434от 27.04.2018г.
		Качурина Т.А.Кулинария : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272с. 8с.	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», 2015. – 272с. 8с. Цв.ил Самородова И.П. Организация и ведение	15		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.  Счет№СЧИЦ-0046021от

		<p>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.</p> <p>Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие .- М. : ИЦ «Академия», 2015.-240с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. .- М. : ИЦ «Академия», 2015.- 160с.</p>	25		04.10.2017г.
			2		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
			2		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p> <p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p>	25	25	Счет №С-008493 от 01.06.2020г.
			12		Счет №СчИЦ-0069434 от 11.04.2019г.

		<p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272с. 8с. Цв.ил.</p>	15		<p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p>
		<p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272с. 8с. Цв.ил.</p>	30		<p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.</p>
		<p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.</p>	25		<p>Счет№СчИЦ- 0046021от 04.10.2017г.</p>
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>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», 2018.-240с.</p>	25	25	<p>Счет№С-008493от 01.06.2020г.</p>
		<p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	12		<p>Счет№СчИЦ- 0069434от 11.04.2019г.</p>

		<p>форм обслуживания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272с. 8с. Цв.ил.</p> <p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272с. 8с. Цв.ил.</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.</p>	15		<p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.</p> <p>Счет№СЧИЦ-0046021от 04.10.2017г.</p>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	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.	25	25	Счет№С-008493от 01.06.2020г.

	<p>образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p> <p>Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие .- М. : ИЦ «Академия», 2015.-240с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. .- М. : ИЦ «Академия», 2015.-160с.</p> <p>Королёв А.А.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.1.- Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.-256с.</p> <p>Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.2.- Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.-240с.</p> <p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272с. 8с. Цв.ил.</p>	<p>8</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>13</p> <p>13</p> <p>15</p>		<p>Счет№СЧИЦ-0069434от 27.04.2018г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г. Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p> <p>Счет№СЧИЦ-0046021от 04.10.2017г.</p> <p>Счет№СЧИЦ-0046021от 04.10.2017г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа</p>
--	---	--	--	--

		<p>Качурина Т.А. Кулинария : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272с. 8с. Цв.ил.</p>	30		<p>НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.</p>
		<p>Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. - М.: ИЦ «Академия», 2017.- 240с.</p>	25		<p>Счет № СчИЦ-0046021 от 04.10.2017г.</p>
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.</p>	25	25	<p>Счет № С-008493 от 01.06.2020г.</p>
		<p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.</p>	8		<p>Счет № СчИЦ-0069434 от 27.04.2018г.</p>
		<p>Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие .- М. : ИЦ «Академия», 2015.-240с.</p>	2		<p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p>
		<p>Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. .- М. : ИЦ «Академия», 2015.- 160с.</p>	2		<p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p>
		<p>Королёв А.А. Микробиология, физиология</p>	13		



		<p>питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.1.- Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.- 256с.</p> <p>Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.2.- Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.-240с.</p> <p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. 8с. Цв.ил.</p> <p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272с. 8с. Цв.ил.</p> <p>Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2017.- 240с.</p>	13		<p>Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.</p> <p>Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.</p> <p>Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.</p>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	Синицина А.В. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.-304с.	25	25	Счет№С-008493от 01.06.2020г.

	<p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272с. 8с. Цв.ил.</p>	15		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.</p>
	<p>Качурина Т.А.Кулинария : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272с. 8с. Цв.ил.</p>	30		<p>Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.</p>
	<p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.</p>	25		<p>Счет№СЧИЦ- 0046021от 04.10.2017г.</p>
	<p>Королёв А.А.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.1.- Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.- 256с.</p>	13		<p>Счет№СЧИЦ- 0046021от 04.10.2017г.</p>
	<p>Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.2.- Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.-240с.</p>	13		<p>Счет№СЧИЦ- 0046021от 04.10.2017г.</p>

МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	Синицина А.В. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.-304с.	25	25	Счет№С-008493от 01.06.2020г.
		Качурина Т.А.Кулинария : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272с. 8с. Цв.ил.	15		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
		Качурина Т.А.Кулинария : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272с. 8с. Цв.ил.	30		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.
		Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.	25		Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.
		Королёв А.А.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.1.-Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.-256с.	13		Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.

		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.2.- Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.-240с.	13		Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.	20	25	Счет№СчИЦ-0049210от 29.11.2017г.
		Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. учебник М.: Издательский центр «Академия» 2014г	15		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г
		Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. учебник М.: Издательский центр «Академия» 2014г.	15		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.
		Королёв А.А.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.1.- Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.- 256с.	13		Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.2.- Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.-240с.	13		Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.
		Лаушкина Т.А.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/ Т.А.Лаушкина. –	10		Счет№СчИЦ-0069434от 27.04.2018г.

		<p>М.: Издательский центр «Академия», 2018 . – 240с.</p> <p>Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2017.- 240с.</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник .-М. ИЦ «Академия», 2015- 320с.</p>	25		Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.
			20		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. учебник М.: Издательский центр «Академия» 2015г.</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. учебник М.: Издательский центр «Академия» 2015г.</p> <p>Королёв А.А.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.1.- Учебник СПО.- М. ИЦ «Академия», 2017.- 256с.</p> <p>Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена :В2ч. Ч.2.- Учебник СПО.- М. ИЦ</p>	20	25	Счет№СчИЦ-0049210от 29.11.2017г.
			15		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г
			15		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-003055 Дата составления 20.05.2015г.
			13		Счет№СчИЦ-0046021от 04.10.2017г.
			13		Счет№СчИЦ-0046021от

		«Академия», 2017.-240с.  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», 2018 . – 240с.  Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. - М.: ИЦ «Академия», 2017.- 240с.  Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник .-М. ИЦ «Академия», 2015.- 320с.	10   25  20		04.10.2017г.  Счет№СЧИЦ-0069434от 27.04.2018г.  Счет№СЧИЦ-0046021от 04.10.2017г.  Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г
<b>2. Справочно-библиографическая литература</b>					
	Рецептурный справочник повара	Рецептурный справочник повара./Серия «Справочники». – Ростов на/Д: Феникс, 2015. – 384с.  Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Составитель Л.Е. Голунова СПб: ПрофиКС, 2017. – 688с.	1  1	25	
<b>3. Методическая литература</b>					
<b>ОУД.01</b>	Русский язык и литература	Воителева ,Т. М. Русский язык: Сборник упражнений для 10класса: среднее (полное) общее образование (базовый	18	25	Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968

	<p>уровень)/Т.М. Воителева, А.О. Орг, М.А.Мачулина; под ред. Т.М. Воителевой. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176с.</p> <p>Воителева, Т. М. Русский язык: Сборник упражнений для 11 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», 2015. – 160с.</p> <p>Воителева, Т.М. Русский язык: Сборник упражнений для 11 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», 20153160с.</p> <p>Воителева, Т.М. Русский язык: Сборник упражнений для 10 класса: среднее (полное) общее образование (базовый уровень)/Т.М. Воителева, А.О. Орг, М.А.Мачулина; под ред. Т.М. Воителевой. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 20153160с.</p> <p>Воителева, Т.М. Русский язык: Сборник упражнений для 10 класса: среднее</p>	18		<p>Дата составления 18.05.2015г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЩ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления</p>
--	---	----	--	--

		<p>(полное) общее образование (базовый уровень)/Т.М. Воителева, А.О. Орг, М.А.Мачулина; под ред. Т.М. Воителевой. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176с</p> <p>. Воителева, Т.М. Русский язык: Сборник упражнений для 11 класса: среднее (полное) общее образование /Т.М. Воителева, А.О. Орг, М.А.Мачулина; под ред. Т.М. Воителевой. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176с</p> <p>Литература : практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/[ Г.А. Обернихина, А.Г.Антонова, И.Л. Вольнова и др.]; под ред.Г.А. Обернихиной. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 352с., ил.</p> <p>Литература : практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/[ Г.А. Обернихина, А.Г.Антонова, И.Л. Вольнова и др.]; под ред.Г.А. Обернихиной. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 352с., ил.</p>	1		<p>02.12.2013г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-001440 Дата составления 20.03.2015г.</p> <p>Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.</p>
ОУД.04	История	В.В.Артемов, Дидактические материалы История для профессии и специальностей технического, естественно – научного,	3	25	Товарная накладная. Номер документа



		социально – экономического профилей 2 часть. Учебник СПО М.Академия 2015г.			НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г.
ОУД.07	Информатика	Е.В. Михеева Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. Учебное пособие для общеобразоват. учрежд. СПО Москва Академия 2013г	1	25	Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	А.Г. Важенин Практикум по обществознанию : учебное пособие для студентов сред. проф. учеб. заведений/А.Г.Важенин. – 9-е изд.,стер. – М. Издательский центр «Академия»,2015. – 208с. А.Г. Важенин Практикум по обществознанию : учебное пособие для студентов сред. проф. учеб. заведений/А.Г.Важенин. – 9-е изд.,стер. – М. Издательский центр «Академия»,2013. – 208с.	18  1	25	Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-002968 Дата составления 18.05.2015г. Товарная накладная. Номер документа 00002666 Дата составления 02.12.2013г.
УД.15	Православная культура	Т.В.Рыжова Православная культура для средней школы В помощь учителю Методические рекомендации Ульяновск Инфофонд 2006г. Т.В.Рыжова Православная культура в 10 -11 классах Руководство по поурочному планированию материала при организации изучения предмета Ульяновск Инфофонд 2006 г. Православная культура. Руководство по	23  6  18	25	

		работе с мультимедийным приложением к экспериментальному учебному пособию Ульяновск Инфонд 2006 г.			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	В.П.Андросов Альбом Кулинария Механическая кулинарная обработка продуктов Иллюстрированное учебное пособие 2015 г.	1	25	Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	В.П. Андросов, Т.В. Пыжова Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: Иллюстрированное учебное пособие 2 изд. Москва Академия 2015г.	5	25	Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
		Н.И. Дубровская Кулинария. Лабораторный практикум Учебное пособие М. Академия 2015г.	2		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
		Т.А. Качурина Кулинария. Рабочая тетрадь. Учебное пособие М. Академия 2015г.	2		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
		Т.Г. Семиряжко Кулинария Контрольные материалы. Учебное пособие М. Академия 2015г.	2		Товарная накладная. Номер документа НкИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
МДК.02.01	Организация приготовления,	Н.И. Дубровская Кулинария.	2	25	Товарная накладная. Номер документа

	подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Лабораторный практикум Учебное пособие М. Академия 2015г.  Т.А. Качурина Кулинария. Рабочая тетрадь. Учебное пособие М. Академия 2015г.  Т.Г. Семиряжко Кулинария Контрольные материалы. Учебное пособие М. Академия 2015г.  Кулинария. Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд: иллюстрированное учебное пособие/сост. В.П. Андросова, Т.В. Пыжова, С.И. Семенова, В.Н. Старкова. – 2-е изд., стер. – М.; Издательский центр «Академия», 2015г.	2  2  2		НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.  Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.  Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.  Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Н.И. Дубровская Кулинария. Лабораторный практикум Учебное пособие М. Академия 2015г.  Т.А. Качурина Кулинария. Рабочая тетрадь. Учебное пособие М. Академия 2015г.  Т.Г. Семиряжко Кулинария Контрольные материалы. Учебное пособие М. Академия 2015г	2  2  2	25	Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.  Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.  Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.

		В.П.Андросов Альбом Кулинария Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. Иллюстрированное учебное пособие 2015 г.	5		Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	Н.И. Дубровская Кулинария. Лабораторный практикум Учебное пособие М. Академия 2015г. Т.А. Качурина Кулинария. Рабочая тетрадь. Учебное пособие М. Академия 2015г.  Т.Г. Семиряжко Кулинария Контрольные материалы. Учебное пособие М. Академия 2015г.  В.П.Андросов Альбом Кулинария Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания. Иллюстрированное учебное пособие 2015г.	2  2  2	25	Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г. Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.  Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г. Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	Н.И. Дубровская Кулинария. Лабораторный практикум Учебное пособие М. Академия 2015г.	2	25	Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570

	кондитерских изделий.	Т.А. Качурина Кулинария. Рабочая тетрадь. Учебное пособие М. Академия 2015г.  Т.Г. Семиряжко Кулинария Контрольные материалы. Учебное пособие М. Академия 2013г.  В.П. Андросов Альбом Кулинария Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания. Иллюстрированное учебное пособие 2015г	2  2		Дата составления 16.02.2015г.  Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.  Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г.
4. Периодические издания					
1	Журнал	Школа гастронома	1	25	УФПС Белгородской области -Филиал ФГУП «Почта России»
2	Журнал	Люблю готовить	1	25	
3	Журнал	Наша кухня	1	25	
5. Электронные учебные издания					
		ЭБС Знаниум  Анфимова Н.А. Кулинария: учебник . – М.Издательский центр «Академия», 2013. – 400с. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф.	1  1	25	ЭБС Знаниум Договор № 28097 от 04.09.2020г. Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления 16.02.2015г. Товарная накладная. Номер документа НКИЦ-000570 Дата составления

		<p>образования /Н.Г.Бутейкис. – 13-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 386с. 8с.цв.ил.</p> <p><b>Перечень видеороликов <i>Повар, кондитер</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Русские щи из свежей капусты.</li><li>2. Соус красный видео рецепт. Книга о вкусной и здоровой пище (1).</li><li>3. Соус сметанный видео рецепт. Книга о вкусной и здоровой пище.</li><li>4. Суп харчо.</li><li>5. Суп-пюре из картофеля видео рецепт. Книга о вкусной и здоровой пище.</li><li>6. Суп-пюре из картофеля видео рецепт. Книга о вкусной и здоровой пище.</li><li>7. Сырный соус.</li><li>8. Мастер класс по разделке камбалы. Fish processing. Flounder.</li><li>9. Мастер-класс. Как правильно чистить осетра.</li><li>10. Приготовление полуфабрикатов из рыбы .</li><li>11. Разделка рыбы на филе.</li><li>12. Рыбные Котлеты 'Принципы Лазерсона' мастер-класс от шеф-</li></ol>			16.02.2015г.
--	--	--	--	--	--------------

		<p>повара - Илья Лазерсон.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>13. Рыбный рулет с грибами.</li><li>14. Тельное из рыбы видео рецепт. Книга о вкусной и здоровой пище.</li><li>15. Фаршированная рыба.</li><li>16. Щука фаршированная.</li><li>17. Нарезка полуфабрикатов из свинины.</li><li>18. Нарезка тазобедренной части на полуфабрикаты.</li><li>19. «Современник». Блог шеф-повара. Ягодный мусс.</li><li>20. Вкусное мороженое. Десерты с мороженым.</li><li>21. Десерт_ Суфле Самоцветы или Битое Стекло.</li><li>22. ЖЕЛЕ из ШАМПАНСКОГО НОВОГОДНИЙ ДЕСЕРТ от VIKKAvideo</li><li>23. Желе фруктово-молочное. Легкий и быстрый десерт (fruit and milk jelly)</li><li>24. Земляничное желе видео рецепт.</li><li>25. Итальянский шедевр - десерт Tiramisu.</li><li>26. Как красиво оформить украсить стол фруктами. Фрукты и десерты. Decorations of fruits.</li><li>27. Кисель молочный с изюмом.</li><li>28. Клубника в шоколаде, фруктовые пальмы.</li><li>29. Клюквенный мусс рецепт</li></ol>			
--	--	--	--	--	--

		<p>новогодний стол.</p> <p>30. Салат фруктовый рай.</p> <p>31. Самбук из яблочного пюре видео рецепт. Книга о вкусной и здоровой пище.</p> <p>32. Сметанный крем - Рецепт.</p> <p>33. фруктовый салат.</p> <p>34. Холодный десерт Банановое Парфе.</p> <p>35. Как приготовить Панакоту _ Шоколадное желе _ Panna Cotta.</p> <p>36. Шоколадные вазочки - чашки для десерта.</p> <p>37. Ягодный кисель.</p> <p>38. Воздушное молочное суфле. Рецепт.</p> <p>39. Кофе по-венски _ рецепт приготовления.</p> <p>40. Лучший рецепт рисового пудинга от Юлии Высоцкой.</p> <p>41. Настоящий английский пудинг с лепестками роз. Рецепты счастья.</p> <p>42. Персиковый ПУДИНГ . Простой рецепт.</p> <p>43. Печеные яблоки с вареньем видео рецепт. Книга о вкусной и здоровой пище.</p> <p>44. ПУДИНГ ИЗ ЗАСОХШЕГО ХЛЕБА РЕЦЕПТ ОТ ШЕФ ПОВАРА.</p> <p>45. Творожный пудинг. Видео рецепт.</p> <p>46. Хлебный пудинг с изюмом .</p>			
--	--	--	--	--	--



		<p>47. Хлебный пудинг с яблоками.</p> <p>48. Яблоки в тесте видео рецепт. Книга о вкусной и здоровой пище.</p> <p>49. Яблочный пудинг.</p> <p>50. 15 Оригинальных форм для булочек.</p> <p>51. COLORFUL FALL LEAVES COOKIES, HANIELA'S.</p> <p>52. Speckling With Luster Dust.</p> <p>53. Базовый рецепт молочной мастики, фондана - Milk fondant –</p> <p>54. Украшение тортов с Натальей Фёдоровой.</p> <p>55. Белый хлеб «Кирпичик» на опаре в духовке от Едокоff.</p> <p>56. БРАУНИ РЕЦЕПТ без шоколада .</p> <p>57. Быстрый бисквитный рулет со сливочно-ягодным кремом.</p> <p>58. Выпечка ,формирование выпечки, красивая выпечка, булочки,пирожки, сдоба.</p> <p>59. Дарницкий черный хлеб.</p> <p>60. Закваска для ржаного хлеба.</p> <p>61. Зеркальная Шоколадная Глазурь - VideoCulinary.ru.</p> <p>62. Как приготовить инвертный сироп.</p> <p>63. Листья из мастики.</p> <p>64. Мастика для торта- видео-рецепт.</p> <p>65. Мастика из желатина.</p> <p>66. Мастика медовая. Рецепт мастики.</p> <p>67. МАСТИКА СВОИМИ РУКАМИ</p>			
--	--	--	--	--	--


		<p>ПОШАГОВО.</p> <p>68. Основной сироп для промочки тортов.</p> <p>69. Оформление пряников глазурью.</p> <p>70. Пирожное Картошка по ГОСТу.</p> <p>71. Пирожное картошка рецепт. Пирожное картошка из бисквита.</p> <p>72. Приготовление песочного печенья.</p> <p>73. Роспись пряника с помощью аэрографа. Осенний лист.</p> <p>74. Сахарная помада для украшения выпеченных изделий.</p> <p>75. Секрет идеального бисквита от Олега Ильина.</p> <p>76. Слоеное дрожжевое тесто.</p> <p>77. Торт Молочная девочка_Milchmadchen.</p> <p>78. Украшение торта шоколадным орнаментом от <a href="http://videoculinary.ru">http---</a> <a href="http://videoculinary.ru">videoculinary.ru</a>.</p> <p>79. Учитесь правильно выпекать хлеб! Простой рецепт. Пшеничный хлеб.</p> <p>80. Хлеб Бородинский.</p> <p>81. Черная Зеркальная Глазурь (1_2)– Кондитерские Курсы - <a href="http://Pastrycampus.ru">Pastrycampus.ru</a>.</p> <p>82. Черная Зеркальная Глазурь (2_2)– Кондитерские Курсы - <a href="http://Pastrycampus.ru">Pastrycampus.ru</a>.</p> <p>83. Как считать калории. Простая математика.</p>			
--	--	---	--	--	--

		84. Калорийность пищевых продуктов. 85. Считалка калорий.mpg			
--	--	--	--	--	--

Дата заполнения «6» 10 2020 г.



Директор  
ОГАОУ «Валуйский индустриальный техникум»  
 (наименование должности руководителя  
 организации/индивидуального предпринимателя)

  
 (подпись руководителя  
 организации/индивидуального  
 предпринимателя)

Волохова В.В.  
 (фамилия, имя, отчество (при наличии)  
 руководителя организации/индивидуального  
 предпринимателя)