

Информационная карта библиотечного фонда
ОГБПОУ «Северский промышленный колледж»
Специальности Повар - кондитер

1. Образовательные программы

	Наименование дисциплины	Учебники (с указанием авторов, издательства, года издания, данных грифования)	Кол-во
1.	Русский язык	<p>Основная литература</p> <p>Воителева, Т. М. Русский язык : сборник упражнений: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. М. Воителева .— 6-е изд., стер. - М. : «Академия». 2015.— 224 с. ФГАУ "ФИРО". 10</p> <p>Антонова, Е. С. Русский язык и литература. Русский язык : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева .— М. : «Академия», 2016. — 416 с. ФГАУ "ФИРО". 25</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Бабайцева В.В. Русский язык 10-11класс.:Учебник. для общеобразовательных учреждений филол. профиля / В.В.Бабайцева. – 6 изд.. стереотип. – М.,: Дрофа, 2009. – 447 с. М, :Мин.обр. науки РФ. 68</p> <p>Бабайцева В.В. Русский язык 10-11класс.:Учебник. для общеобразовательных учреждений филол. профиля / В.В.Бабайцева. – 6 изд.. стереотип. – М.,: Дрофа, 2010. – 447 с. М,:Мин.обр. науки РФ. 25</p> <p>Власенков А.И. Русский язык 10-11класс.:учеб. для общеобразовательных учреждений: базовый уровень./ А.И. Власенков. Л.М. Рыбченкова. – М.: Просвещение, 2009.- 287 с. Мин.обр. науки РФ. 40</p> <p>Антонова, Е. С. Русский язык : пособие для подготовки к ЕГЭ / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева .— М. : Академия, 2012. — 320 с. 1</p>	
2.		<p>Основная литература</p> <p>Русский язык и литература. Литература:: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 ч. Ч 1 /Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова и др; под ред Г.А. Обернихиной. – 3-е изд., испр. и доп. - М. : «Академия», 2016. — 432 с. ФГАУ "ФИРО". 20</p> <p>Русский язык и литература. Литература:: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 ч. Ч. 2 /Г.А. Обернихина, Т.В. Емельянова и др. под ред Г.А. Обернихиной. – 3-е изд., испр. и доп. - М. : «Академия», 2016. —448 с.. ФГАУ "ФИРО". 20</p>	

	<p>Литература</p>	<p>Литература: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Г.А. Обернихина, А.Г.Антонова и др. под ред. Г.А. Обернихиной. – 6-е изд., стер. – М.: «Академия», 2016. – 352 с., с илл. ФГАУ "ФИРО".</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Литература: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования: в 2 ч. Ч 1 /Г.А. Обернихина, А.Г.Антонова и др. под ред. Г.А. Обернихиной. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 384 с. с илл. ФГАУ "ФИРО".</p> <p>Литература: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования: в 2 ч. Ч 2 /Г.А. Обернихина, А.Г.Антонова и др. под ред. Г.А. Обернихиной. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 400 с. с илл. ФГАУ "ФИРО".</p> <p>Литература (Русская литература XIX века). 10 кл.: учеб. для общеобразоват. Учреждений: В2 ч. Ч.1 / А.Н.Архангельский, Д.П.Пак и др.; под ред. А.Н. Архангельского. – 10 – е изд., стереотип. – М,,: Дрофа, 2009. – 398, с илл. Рекомендовано Мин. обр.науки РФ.</p> <p>Литература (Русская литература XIX века). 10 кл.: учеб. для общеобразоват. Учреждений: В2 ч. Ч.1 / А.Н.Архангельский, Д.П.Пак и др.; под ред. А.Н. Архангельского. – 10 – е изд., стереотип. – М,: Дрофа, 2009. – 510 с., с илл. Рекомендовано Мин. обр.науки РФ.</p>	<p>10</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>23</p> <p>21</p>
<p>3.</p>	<p>Иностранный язык</p>	<p><u><i>Английский язык</i></u></p> <p><i>Основная литература:</i></p> <p>Безкоровайная Г.Т.Planet of English:учебник английского языка для учреждений СПО+CD/2-е издание ,стер. .— М. : Академия, 2016. – 156 с. Рекомендовано ФГУ "ФИРО".</p> <p>Planet of English:учебник английского языка для учреждений СПО / Г. Т. Безкоровайная, Н. И. Соколова и др. 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2017. – 256 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / А.П. Голубев, А.П. Коржавый и др. – 8 – е изд., стер. – М., « Академия», 2017.- 208 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Английский язык для инженеров = English for Engineers: учебник / Т.Ю. Полякова, Е.В. Синявская и др. – М., «Академия», 2016. – 560 с.</p> <p>Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 13-е изд., стер. – «Академия», 2017.- 320 с.. ФГУ "ФИРО".</p>	<p>20</p> <p>10</p> <p>20</p> <p>26</p> <p>16</p>

		<p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>1. Up & Up 11 student book:учебник английского языка для 11 класса 2-е изд/под ред. Тимофеева.-М.: Академия,2009.-136с. Рекомендовано ФГУ "ФИРО".</p> <p><u>Немецкий язык</u></p> <p><i>Основная литература:</i></p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Воронина Г.И. Немецкий язык. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. Учреждений /Г.И. Воронина, И.В. Карелина. – 9-е изд. – М,: Просвещение, 2010. – 224 с. С илл. Рекомендовано Мин. обр.науки РФ. 13</p> <p>Воронина Г.И. Немецкий язык. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. Учреждений /Г.И. Воронина, И.В. Карелина. – 9-е изд. – М,: Просвещение, 2008. – 224 с. С илл. Рекомендовано Мин. обр.науки РФ. 20</p> <p>Миллер Е.Н. Большой универсальный учебник немецкого языка .- Ульяновск, 2- е изд. стер.: Изд-во ООО «Язык и литература. ,2001.-648с. 15</p> <p>Зверлова О.Ю. Ключевое слово – немецкий язык 1 : учебник нем.яз. для 10 кл. общеобразоват. Учреждений / О.Ю. Зверлова. – 5-е изд. – М.: АСТ – ПРЕСС ШКОЛА: АСТ – ПРЕСС МАРТ, 2006. – 192 с.: илл. Рекомендовано Мин. обр.науки РФ. 15</p>	
4.		<p><i>Основная литература</i></p> <p>Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студ. учреждений сред. проф / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков . 5-е изд., стер.— М. : Академия, 2016. — 256 с. ФГОС СПО. 25</p> <p>Артемов, В. В. История Отечества: С древнейших времён до наших дней: учебник для студ учреждений сред. профю образования / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков . 21-е изд., стер.— М. Академия, 2017. — 384 с. ФГУ «ФИРО». 5</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Сахаров А.Н. История России с древнейших времён до конца XVII в. 10 кл.:учеб.. для общеобразоват. учреждений: профил. уровень / А. Н. Сахаров, В. И. Буганов; под ред. А.Н. Сахарова.. 16 –е изд. М.: «Просвещение», 2010 - 354 с .Мин.обр. науки РФ. 26</p> <p>Буганов В.И История России с древних конец XVII-XIXв.10кл.:учеб.. для общеобразоват. учреждений: профил. 20</p>	

	История	<p>уровень / В.И.Буганов, П.Н. Зырянов и др. под ред. А.Н. Сахарова.. 17 –е изд. М.: «Просвещение», 2010 - 336 с .Мин.обр. науки РФ.</p> <p>Левандовский А.А. История России XX-начало XXIвека 11 класс. Учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / А.А. Левандовский, Ю.А Щетинов и др., под ред. С.П. Карпова. – 4 –е изд. – М.: Просвещение, 2010. – 384 с. Рекомендовано Мин. Обр. науки.</p> <p>Загладин Н.В. История. История России и мира с древнейших времён до конца XIXвека: учебник для 10 класса общеобразовательных учреждений / Н.В. Загладин, Н.А. Симония. – 10 –е изд.- М., ООО «Тид» «Русское слово» – 2010. – 400 .Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Загладин Н.В., Симония Н.А. История России и мира в XX - начале XIX , 11 класс. – 8 – е изд. – М., «Русское слово» - 2010. – 480 с. .Мин.обр.науки РФ.</p>	<p>18</p> <p>15</p> <p>14</p>
5.	Обществознание	<p>Основная литература:</p> <p>Важенин А.Г. Обществознание для специальностей технического, естественно – научного, гуманитарного профилей: Учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования. /А.Г. Важенин.- 9-е изд., исправл. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 528с.</p> <p>Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно – научного, гуманитарного профилей./ А.Г. Важенин.- 7 –е изд., М., Академия, 2014.- 320 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно – научного, гуманитарного профилей./ А.Г. Важенин.- 6 –е изд., М., Академия, 2012.- 432с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Обществознание. 10 класс.: учебник для общеобразовательных учреждений: базовый уровень / Л.Н. Боголюбов, Ю.И. Аверьянов и др., под рнд. Л.Н. Боголюбова. 6-е из. М., Просвещение, 2010. – 351 с. Мин.обр. науки РФ</p> <p>Обществознание 11 класс.: учебник для общеобразовательных учреждений: базовый уровень / Л.Н. Боголюбов, Н.И. Городецкая и др., под ред. Л.Н. Боголюбова. 5-е изд. М., Просвещение, 2010. – 349 с. Мин. обр. науки РФ</p> <p>Обществознание 11 класс.: учебник для общеобразовательных учреждений: профил. уровень / Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазбеникова и др., под ред. Л.Н. Боголюбова. 4-е изд, дораб. - М., Просвещение, 2010. – 432 с. Мин. обр. науки РФ</p> <p>Обществознание: учеб .для 10 - 11 кл. общеобразовательных учреждений / А.Ф Никитин, И.А Галицкая и др., под ред. А.Ф. Никитина. – 5 –е изд. - М., Просвещение, 2007. – 365 с. Мин. обр. науки РФ</p>	<p>5</p> <p>12</p> <p>1</p> <p>14</p> <p>14</p> <p>30</p> <p>18</p>
6.			

Обществознание (Право)	Основная литература:	
	Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для сстуд. Учреждений сред. проф. образования / В.В. румынина. – М.: Академия, 2017. – 224 с. ФГАУ «ФИРО».	3
	Петрова Г.В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования / Г.В. Петрова. – М.: Академия, 2018. – 320 с. ФГАУ «ФИРО».	3
	Нерсесянц В.С. Общая теория права и государства: учебник / В.С. Нерсесянц. – М., Норма: ИНФРА.- 2014. – 560 с. Мин. обр. и науки РФ.	1
	Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально- -экономического профиля. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.А. Певцова. – 5-е изд., испр. – М., Академия. – 2016. – 160 с. ФГУ «ФИРО».	4
	Буянова М.О. Трудовое право : учебник для бакалавров,/ М,О. Буянова. – М., РФ ПРЕСС, - 2015. –496 с.ФГУ «ФИРО».	1
	Козлова Е. Кутафин Р. Конституционное право России. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. Козлова, Р. Кутафин. –5 –е изд., перераб. и доп, – М., Академия, - 2015. – 592 с.ФГУ «ФИРО».	1
	Боголюбов С. Экологическое право. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Боголюбов, – 10 –е изд., стер. – М., Академия, - 2014. – 390 с.ФГУ «ФИРО».	1
	Дополнительная литература:	
	Право. 10класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: профил. уровень / Л. Н. Боголюбов, Е.А. Лукашева и др. под ред. Л.Н. Боголюбова и др. 5-е изд.- М.: Просвещение,2011.- 286 с. Мин.обр. науки РФ.	25
Право. 11класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: профил. уровень / А.И.Матвеев, В.Н.Кудрявцева и др. под ред Л.Н. Боголюбова и др. 3- е изд. – М.: Просвещение,2010. – 288 с. Мин.обр. науки РФ.	23	
Головина С.Ю. Трудовое право: учебник для бакалавров. / С.Ю. Головина, Ю.А.Кучина. – М., «ЮРАЙТ», - 2013. – 379 с. Мин. обр. науки РФ.	1	
Гомола А.И. Гражданское право: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / А.И.Гомола. – 10 –е изд., стер. – М., Академия, - 2012. – 416 с.ФГУ «ФИРО».	2	
Гомола А.И. Семейное право: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.И.Гомола. – 10 –е изд., стер. – М., Академия, - 2012. – 390 с.ФГУ «ФИРО».	2	

		<p>Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учеб. для учреждений нач. и сред. проф. образования / Е.А. Певцова. – 5-е изд., испр. – М., Академия. – 2013. – 424 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Гомола А.И... История государства и права России : учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / А. И. Гомола. – 7 –е изд., стер. – М., Академия, -2010 – 192 с. Мин. обр. и науки РФ.</p> <p>Никитин А.Ф. Право 10-11 классы. : учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений / А. Ф.Никитин, М., – Академия, 2010.- 330 с. Мин. обр. науки РФ.</p> <p>Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений / А.И. Яковлев. – 7 – е из., стер. – М., Академия, 2008.- 336 с. Мин. обр. науки РФ.</p> <p>Баглай М. Конституционное право РФ. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М. Баглай. – 10 –е изд., изменённое и доп. – М., ИНФРА-М, - 2013. – 768 с .ФГУ «ФИРО».</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>27</p> <p>1</p> <p>1</p>
7.	<p>Обществознание (Экономика)</p> <p>Основная литература:</p> <p>Драчёва Е.А. Менеджмент : практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Е. Л. Драчёва, Л. И. Юликов. – М., Академия, 2017.- 304 с. ФГАУ. « ФИРО».</p> <p>Драчёва Е.А. Менеджмент : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Е. Л. Драчёва, Л. И. Юликов. – М., Академия, 2017.- 304 с. ФГАУ. « ФИРО».</p> <p>Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля.:учебник, М:Академия, 2014, - 340 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля.: практикум М:Академия, 2014 320 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>Терещенко О.Н. Основы экономики: учеб.для учащихся учреждений нач.. проф. образования - / О.Н. Терещенко. – 3-е изд., стер. - М: «Академия»,2012. – 192 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб.для учащихся учреждений нач.. проф. образования - / Л.Н Череданова . – 10- е изд., перераб. и доп.. - М: «Академия»,2012. – 224 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Пястолов С.М. Анализ финансово – хозяйственной деятельности: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.М. Пястолов. – 9 – е изд., перераб. и доп. – Академия, 2011. – 384 с. ФГУ « ФИРО».</p>	<p>2</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>15</p> <p>9</p> <p>3</p>	

		Сухов В.Д. Основы менеджмента. практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.Д. Сухов, С.В. Сухов и др., - 5-е изд., стер.- М., Академия, 2009. – 128 с. Мин. обр.науки РФ.	10
		Сухов В.Д. Основы менеджмента: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.Д. Сухов, С.В. Сухов и др., - 3е изд., стер.- М., Академия, 2008. – 192 с. Мин. обр.науки РФ.	30
		Терещенко О.Н. Основы экономики: Рабочая тетрадь .- М: «Академия»,2010. – 80 с. ФГУ «ФИРО»	15
		Коротких В. Основы коммерческой деятельности : учеб. пособие/ И.Ю Коротких.- М: «Академия»,2010. – 208 с. Мин. обр.науки РФ	5
		Белоусова С.Н. Маркетинг: учебное пособие / С.Н. Белоусова, Изд.6 е, допю и перераб – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 314 с. Допущено мин. обр. РФ.	4
8.		Основная литература	
		Ерохин Ю. М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно- научного профилей : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Ю.М. Ерохин, И.Б. Ковалева. – 2 е изд., стер. - М., Академия, 2016. – 448 с. ФГУ « ФИРО».	17
		Ерохин Ю. М. Химия: задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Ю.М. Ерохин, – 3 е изд., стер. - М., Академия, 2014. – 288 с. ФГУ « ФИРО».	10
		Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В.Белик, К.И. Киенская. – 10-е изд., стер. – «Академия», - 2017. – 288 с. ФГАУ «ФИРО».	3
	Химия	Дополнительная литература:	
		Габриелян О. С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник / О.С Габриелян, И.Г. Остроумов. -5-е изд., стер. – М., Академия, 2012. – 256 с. ФГУ « ФИРО».	5
		Рудзитис Г.Е. .Химия. Основы общей химии. 10 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / Г.Е Рудзитис, Ф.Г. Фельдман. – 12 –е изд. - М.: Просвещение,2009. – 159 с. Мин.обр. науки РФ	20
		Рудзитис Г.Е. .Химия. Основы общей химии. 11 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / Г.Е Рудзитис, Ф.Г. Фельдман. – 12 –е изд. - М.: Просвещение,2009. – 159 с. Мин.обр. науки РФ	21
		Рудзитис Г.Е. .Химия. Органическая химия. 10 класс: учеб. для общеобразовательных учреждений: базовый уровень / Г. Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман.– 15–е изд. - М.: Просвещение, 2012. – 192 с. Мин.обр. науки РФ	5

		Рудзитис Г.Е. .Химия. Основы общей химии. 11 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / Г.Е Рудзитис, Ф.Г. Фельдман. – 13 –е изд. - М.: Просвещение,2011. – 159 с. Мин.обр. науки РФ	5
		Химия: практикум: учеб. пособие / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов и др., под ред. О. С. Габриеляна.- М.: «Академия». – 2012. – 304 с.ФГАУ «ФИРО».	1
		Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В.Белик, К.И. Киенская. – 7-е изд., стер. – «Академия», - 2012. – 288 с. ФГАУ «ФИРО».	3
		Саенко О.Е. Аналитическая Химия: учебник для средних специальных учебных заведений / О.Е. Саенко. –Изд. 2-е., доп. И перераб – Ростоа н/Д: Феникс, 2011.- 287 с. Мин. обр науки.	11
		Аналитическая химия. Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М.Глубоков, В.А. Головачева и др. под ред. А.А. Ищенко. – 8-е изд., стер М.: Академия, 2012. – 320 с. Мин. обр. науки.	6
		Захарова Т.Н. Органическая химия: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Н. Захарова, Н.А. Головлёва. –М., Академия. 2012. – 400 с.ФГАУ «ФИРО».	5
9.	Биология	<p>Основная литература:</p> <p>Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно- научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М.Константинов, А.Г.Резанов и др. под ред. В.М. Константинова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: « Академия, 2016. – 336 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Константинов В.М. Биология. учебник для образоват учреждений нач. и сред. проф. образования / В.М. Консстантинов, А.Г. Резанов, под ред. В.М. Константинова. 5-е изд., стер. – М.: « Академия, 2012. – 320с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Биология. Общая биология. 10 - 11 классы: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / Д.К. Беляев, П.М. Бородин и др. под ред. Д.К.Беляева. 9- е изд. - М.: Просвещение, 2010. – 304 с. Мин.обр. науки РФ.</p> <p>Сивоглазов В.И. Биология. Общая биология. Базовый уровень: учеб. для 10 – 11 кл, общеобразовательных учреждений./В.И. Сивоглазов, И.Б. Агафонова и др. под ред. В.Б. Захарова. – 5 – е изд.. стер. – М.: Дрофа, 2009. -368 с. Мин. обр. науки.</p> <p>Тупикин Е.И. Общая биология с основами экологии и природоохранительной деятельности: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Е.И. Тупикин. – 8-е изд., стер.- М.: «Академия», . – 2010 - 384 с. Мин.обр. науки РФ.</p>	19 8 11 4 38

10.	<p>Физическая культура</p>	<p>Основная литература:</p> <p>Бишаева, А. А. Физическая культура : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования // А. А. Бишаева .— 8-е изд., стер. — М. : Академия, 2015 - 304 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын и др. 18 е изд., стер. —М.,Академия, 2017. – 176 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Инфекционные заболевания в спортивной среде : учебное пособие .— Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018 .— 192 с. — ISBN ISBN 978-5-9704-4288-3 .— <URL:http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970442883.html>.</p> <p>Власов, А.Е. Развитие массового спорта в современной России : монография / Власов А.Е. ; Зеленков Ю.А. ; Солнцев И.В. — Москва : Проспект, 2018 .— 128 с. — ISBN 978-5-392-21883-7 .— <URL:http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392218837.html></p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Теоретические и методические основы физического воспитания и развития детей раннего и дошкольного возраста: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.О. Филиппова, Т.В. Волосникова и др. под ред. С.О. Филипповой. – 5- е изд.. испр. и доп.. – М., «Академия», 2014. – 320 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Лях В Физическая культура10-11кл.:Учебник.-М.: Просвещение,2010 – 230 с. Мин.обр. науки РФ</p> <p>Бишаева, А. А. Физическая культура : учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования // А. А. Бишаева .— 5-е изд., стер. — М. : Академия, 2012 - 304 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Бишаева, А. А. Физическая культура : учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования // А. А. Бишаева .— 3-е изд., стер. — М. : Академия, 2011 - 304 с. ФГУ "ФИРО"</p> <p>Теоретические и методические основы физического воспитания и развития детей раннего и дошкольного возраста: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.О. Филиппова, Т.В. Волосникова и др. под ред. С.О. Филипповой. – 3- е изд.. испр. и доп.. – М., «Академия», 2011. – 224 с. ФГУ "ФИРО".</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>10</p> <p>3</p>
11.		<p>Основная литература:</p> <p>Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум. Учебное пособие для студ.учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко и др. М.,- «Академия», 2018. – 144 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В.</p>	<p>3</p> <p>5</p>

	<p style="text-align: center;">ОБЖ</p>	<p>Косолапова, Н.А. Прокопенко и др. М.,- «Академия», 2017. – 288 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.Г.Сапронов, - М.: «Академия», 2017. – 336 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Косолапова Н. В., Основы безопасности жизнедеятельности Учебник-М.: «Академия», 2016 – 368с..Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Косолапова Н. В., Основы безопасности жизнедеятельности Учебник-М.: «Академия» 2012. – 320 с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс: учеб. для общеобразоваат. учреждений: базовый и профил. уровни / А.Т. Смирнов, Б.О. Хренников; под общей ред. А.Т. Смирнова; М., Просвещение, 2010. – 303 с. Мин. Обр. и науки.</p> <p>Основы безопасности жизнедеятельности.10 кл.: учеб. для общеобразоват. учреждений / В.Н. Латчук, В.В. Марков и др., 10- е изд., стереотип. – М.: Дрофа. 2009.- 318 с. Мин. обр. и науки.</p>	<p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">10</p> <p style="text-align: center;">9</p> <p style="text-align: center;">24</p> <p style="text-align: center;">4</p>
<p style="text-align: center;">12.</p>	<p style="text-align: center;">Математика</p>	<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Лапчик М.П. Численные методы: Учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования / [М.П. Лапчик, М.И. Рагулина, Е.К.Хеннер];под ред. М.П. Лапчика. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. –256с.</p> <p>Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования./ М.И. Башмаков. – 10 – е изд.,стер. – М. : Академия, 2015 – 256 . ФГУ "ФИРО".</p> <p>Башмаков М.И. Математика. Сборник задач профильной направленности. Уч.пос. / М.И.Башмаков — М. : Академия, 2014. – 320 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Спирина М.С. Теория вероятностей и математическая статистика: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ М.С.Спирина, П.А.Спирин.-.: «Академия», 2017. – 352 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Григорьев В.П. Элементы высшей математики: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ В.П.Григорьев, Ю.А. Дубинский, Т. Н. Сабурова.-.: «Академия», 2017. – 400 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Спирина М.С. Теория вероятностей и математическая статистика: Сборник задач: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ М.С.Спирина, П.А.Спирин.-.: «Академия», 2017. – 192 с. ФГУ "ФИРО".</p>	<p style="text-align: center;">5</p> <p style="text-align: center;">29</p> <p style="text-align: center;">25</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">5</p>

	<p>Григорьев В.П. Сборник задач по высшей математике: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ В.П.Григорьев, Т. Н. Сабурова.- -: «Академия», 2017. –160 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Спирина М.С. Дискретная математика: Сборник задач с алгоритмами решений: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/М С. Спирина, П.А. Спирин. -: «Академия», 2017. –288 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Спирина М.С. Дискретная математика: учебник. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.С. Спирина, П.А. Спирин. -: «Академия», 2017. –368 с. ФГУ "ФИРО".</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Алгебра и начало анализа 10- -11 классы. Учеб. для общеобразовательных учреждений / А.Н.Колмогоров. и др. - М.: Просвещение, 2009.-384 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Мордкович А.Г. Алгебра и начало математического анализа 10 класс. В 2ч. Ч.1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. (прфильный уровень) А. Г. Мордкович, - 7--е изд., стер. - М.: Мнемозина, - . – 399 с. Мнемозина. - 2010.- -424 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Алгебра и начала математического анализа. 11 класс.в 2 ч. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень0 / А.Г. Мордкович и др. 4 – е изд.. стер М.: Мнемозина, 2010. – 264 с.</p> <p>Алгебра и начала математического анализа.10 - 11 классы в 2 ч. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень0 / А.Г. Мордкович и др. 4 – е изд.. стер М.: Мнемозина, 2009. – 239 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Мордкович А.Г. Алгебра и начало математического анализа 11 класс. В 2ч. Ч.1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. (прфильный уровень) А. Г. Мордкович, - 10-е изд., . - , 2009.- 399 учебник стер. - М.: Мнемозина, - 2009. – 399 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Геометрия, 10 – 11; учеб. для общеобразовательных учреждений / Л.С. Атанасян, Е.Ф. Бутузов и др. 15- -изд., доп. – М.: Просвещение, 2006. – 256 с. Мин.обр.науки РФ.</p>	<p>1</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>20</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>53</p> <p>66</p> <p>39</p>
13.	<p>Основная литература</p> <p>Михеева, Е.В.. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности: учебнике для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. В. Михеева., О.И. Титова. — 5-е изд., стер.-- М. Академия, 2017.— 416, с ФГАУ «ФИРО»..</p> <p>Михеева, Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.. образования / Е. В. Михеева, О.И. Титова.- М. : Академия, 2017 .— 288 ФГАУ «ФИРО».</p>	<p>3</p> <p>5</p>

	Информатика	<p>Хохлов Г.И. Основы теории информации: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.И.Хохлов.- 2-е изд., стер.- М.,- «Академия, 2017. – 368 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.О.Оганесян, А.В.Курилова.- 2-е изд.. стер.-. М. Академия, 2018.— 224 с. ФГАУ «ФИРО»..</p> <p>Гохберг Г.С. Информационные технологии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г.С. Гохберг, А.В. Засиевский и др, М. Академия, 2017.— 240 с. ФГАУ «ФИРО»..</p> <p>Цветкова М.С. Информатика и ИКТ. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей: Учеб.пособие для сред. проф. образования. _М.: Академия, 2015. – 256 с.Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>Астафьева Н.Е. Информатика и ИКТ. Практикум для профессий технического и социально-экономического профилей: Учеб.пособие для сред. проф.. образования. _М.: Академия, 2014. – 352 с.Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>Астафьева Н.Е. Информатика и ИКТ. Практикум для профессий технического и социально-экономического профилей: Учеб.пособие. / Н.Е. Астафьева. - М.: Академия, 2014. – 282 с.. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Михеева, Е. В. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е, В. Михеева, О.И.Титова.-10-е изд., стер.- М. : Академия, 2014 .— 352 с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>ЭУМК : Информатика(2-е изд.) // Информационная платформа Система электронного обучения « АКАДЕМИЯ-МЕДИА» [Электронный ресурс] . Москва: Академия., 2019 URL : https://elearning.academia-moscow.ru/shellserver?id=18592&module_id=2357948#2357948 Многопользовательская лицензия</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Михеева, Е. В. Практикум по информатике : Учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф.. образования / Е. В. Михеева .— 12-е изд., стер. - М. : Академия, 2013 .— 192 с. рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>8</p> <p>20</p> <p>25</p> <p>10</p>
14.		<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования / В.Ф. Дмитриева. – М., Академия, 2016. – 448 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб. пособие для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования / В.Ф. Дмитриева. – М., Академия, 2016. – 256 с. ФГАУ «ФИРО».</p>	<p>20</p> <p>18</p>

	<p align="center">Физика</p>	<p>Дополнительная литература:</p> <p>Мякишев Г.Я. Физика. 10 класс: учебник, для общеобразоват. учреждений базовый и профил. уровни / Г. Я. Мякишев, ББ. Бухонцев и др, под ред, В. И. Николаева. – 20-е изд.- М.: Просвещение,2011. – 366 с. Мин.обр. науки РФ. 20</p> <p>Мякишев Г.Я. Физика. 11 класс: учебник, для общеобразоват. учреждений базовый и профил. уровни / Г. Я. Мякишев, ББ. Бухонцев и др, под ред, В. И. Николаева. – 19-е изд.- М.: Просвещение,2010. – 399 с. Мин.обр. науки РФ. 20</p> <p>Самойленко П.И. Физика для профессий и специальностей ссссоциально- экономического и гуманитарного профилей: учебник для образоват. Учреждений начального и среднего проф. образования / П.И. Самойленко. – 3-е изд., стер.- м.: академия, 2012. – 496 с.ФГУ «ФИРО». 1</p> <p>Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб. пособие для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования / В.Ф. Дмитриева. – М., Академия, 2012. – 256 с. ФГАУ «ФИРО». 12</p> <p>Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования / В.Ф. Дмитриева. – 4 – е изд. стер.- М., Академия, 2012. – 448 с. ФГУ «ФИРО». 12</p> <p>Жданов Л.С. Жданов Г.Л. Физика для средних специальных учебных заведений: Учебник. – 6 – е изд., стер. – М., «Альянс», 2005. – 512 с. Мин. обр. науки. 26</p>	
15.	<p align="center">Экология моего края</p>	<p>Основная литература</p> <p>Экология: Учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования/[Я.В. Котелевская, И.В. Куко, П.М. Скворцов, Е.В. Титов];под ред. Е.В. Титова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. –208с. 5</p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / В.М. Консстантинов, Ю.Б. Челидзе 18-е изд., стер. – М.: « Академия, 2017. – 240 с. ФГУ «ФИРО». 5</p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / В.М. Консстантинов, Ю.Б. Челидзе 18-е изд., стер. – М.: « Академия, 2016. – 240 с. ФГУ «ФИРО». 9</p> <p>Волков, В. А. Теоретические основы охраны окружающей среды [Электронный ресурс] / Волков В. А. — Санкт-Петербург : Лань, 2015 .— 256 с. — Допущено УМО по образованию в области технологии, конструирования изделий легкой промышленности (УМО Легпром) в качестве учебного пособия для бакалавров и магистров по направлениям «Технология и проектирование текстильных изделий» .— Книга из коллекции Лань - Химия .— ISBN 978-5-8114-1830-5 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61358>.</p> <p>Кузнецов, Леонид Михайлович. Экология [Текст] : учебник и практикум для прикладного бакалавриата / Л. М.</p>	

		<p>Кузнецов, А. С. Николаев ; Санкт-Петербургский государственный экономический университет (СПбГЭУ) .— 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2016 .— 281 с. : ил. — (Бакалавр. Прикладной курс) .— Рекомендовано УМО .— Библиогр.: с. 275-276. — ISBN 978-5-9916-5402-9.</p> <p>Денисов, В. В. Экология и охрана окружающей среды. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Денисов В. В., Дровозова Т. И., Хорунжий Б. И., Шалашова О. Ю. ; Кулакова Е.С., Манжина С.А., Алилуйкина В.В. — Санкт-Петербург : Лань, 2017 .— 440 с. — Книга из коллекции Лань - Химия .— ISBN 978-5-8114-2464-1 .— <URL:https://e.lanbook.com/book/91305>.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Экология. Примеры, факты, проблемы Томской области: учебное пособие для учреждений общего, профессионального и дополнительного образования / В.Б. Купрессова, Н.П. Литковская и др. под рнд. А.М. Адама, Л.Э. Глока. – Изд. 2-е, исправл., доп.. – Томск: Изд-во «Печатная мануфактура», 2012. – 212 с. Рекомендовано Областным координационным советом по непрерывному экологическому образованию.</p> <p>Экология. Примеры, факты, проблемы Томской области: учебное пособие для учреждений общего, профессионального и дополнительного образования / В.Б. Купрессова, Н.П. Литковская и др. под рнд. А.М. Адама, Л.Э. Глока. – Изд. 2-е, исправл., доп.. – Томск: Изд-во «Печатная мануфактура», 2011. – 220 с. Рекомендовано Областным координационным советом по непрерывному экологическому образованию.</p> <p>Красная книга Томской области. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Томск: Изд-во « Печатная мануфактура», 2013. - 504.с.</p>	<p>10</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
<p>16.</p>	<p>География</p>	<p>Основная литература:</p> <p>Баранчиков Е.В. География: Учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования. / Е.В. Баранчиков.- 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия»,2019. – 320с.</p> <p>Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально- экономического профиля. Практикум: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования / О.А. Перусюк, Е.В. Баранчиков. -5-е изд., перераб. и доп. – М., Академия, 2014. – 224 с.ФГУ « ФИРО».</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Максаковский В.П. География. Экономическая и социальная география мира. 10 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений / В.П. Максаковский. – 19-е изд.- М.: Просвещение,2011.- 397 с. - Мин.обр. науки РФ.</p> <p>Максаковский В.П. География. Экономическая и социальная география мира: учеб. Для 10 кл. общеобразоват. учреждений / В.П. Максаковский. – 14-е изд.- М.: Просвещение,2006.- 398 с. - Мин.обр. науки РФ.</p>	<p>5</p> <p>10</p> <p>3</p> <p>30</p>

		Гладкий Ю.Н. География. Современный мир. 10- 11 классы: учебю. - для общеобразоват. учреждений: и базовый уровень / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина, 3-е изд М., Просвещение, 2010.- 272 с. Мин.обр.и науки.	26
		Белякова О.В. География за 24 часа. / О.В. Белякова. – 2-е изд. перераб и доп. – Ростов н/Д: Феликс, 2009. – 285 с.	2
	Астрономия	<p>Основная литература:</p> <p>Астрономия: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/[Е.В. Алексеева, ПМ.Скворцов, Т.С. Фещенко, Л.А. Шестокова]; под ред. Т.С. Фещенко. 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. – 256с.</p> <p>Федорова, В.Н. Физика : учебник / Федорова В.Н. ; Фаустов Е.В. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2017 .— 384 с. — ISBN 978-5-9704-4097-1 .— <URL:http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970440971.html>.</p> <p>Рузавин, Г.И. Концепции современного естествознания : учебник / Рузавин Г.И. — Москва : Проспект, 2015 .— 288 с. — ISBN 978-5-392-16334-2 .— <URL:http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392163342.html>.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Перельман Я. И. Занимательная геометрия. Занимательная астрономия.- Д.: ВАП, 1994. – 208с.</p> <p>Энциклопедия для детей Том 8. Астрономия. Глав.ред. М.Д. Аксенова . – М.,1999.-688с.:ил.</p>	5 1 1
17.	Введение в специальность		
18.	Основы философии	<p>Основная литература:</p> <p>Горелов А.А. Основы философии: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Горелов. – 21-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. –320с.</p> <p>Горелов А.А. Основы философии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А..А.Горелов. – 17-е изд. стер.- « Академия», 2016. – 320 с.. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Сабиров, В.Ш. Философия: элементарный курс [Электронный ресурс] : учебное пособие — 2-е изд., стер. / В.Ш. Сабиров, О.С. Соина .— Москва : Флинта, 2019 .— 397 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-9765-2009-7 .— http://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=350668.</p> <p>Моисеев, В.И. Философия : учебник / Моисеев В.И. ; Моисеева О.Н. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2019 .— 544 с. —</p>	5 5

		<p>ISBN 978-5-9704-5077-2 .— <URL:http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970450772.html>.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Спиркин А.Г. Философия: учебник / А.Г. Спиркин. – 2-е изд. М.: Гардарики, 2010. – 736 с. Мин.обр и науки.</p> <p>Основы философии: учебное пособие для средних специальных учебных заведений / В.П. Кохановский и др. Под ред. В.П.Кохановского. – 7-е Изд. Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 315 с.Мин. обр. и науки.</p>	<p>1</p> <p>2</p>
<p>19.</p>	<p>Психология общения</p>	<p>Основная литература:</p> <p>Панфилова А.П. Психология общения: Учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования. /А.П.Панфилова. - М.: Издательский центр « Академия»,2020.-208с.</p> <p>Шеламова Г. Психология общения. учебное пособие для начального проф.образования/Г.М.Шеламова.-4-е изд.,стереот.-М «Академия»,2018.-192с.ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Психология и педагогика [Текст] : учебник для бакалавров / Московский педагогический государственный университет ; под ред. В. А. Слостенина, В. П. Каширина .— М. : Юрайт, 2015 .— 609, [14] с. : ил. — (Бакалавр. Углубленный курс) .— Допущено Министерством образования и науки РФ в качестве учебника .— Библиогр.: с. 602-609 .— ISBN 978-5-9916-2283-7.</p> <p>Сударчикова, Лилия Геннадьевна. Педагогическая психология [Текст] : учебное пособие / Л. Г. Сударчикова .— 3-е изд., стереотип. — Москва : Флинта; Наука, 2017 .— 320 с. : ил. — Библиогр.: с. 311-318 (Список 106 назв.) .— ISBN 978-5-9765-1930-5 .— ISBN 978-5-02-038592-4.</p> <p>Швацкий, А.Ю. Психология познания / А.Ю. Швацкий, Н.Г. Попрядухина .— Москва : Флинта, 2015 .— 144 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-9765-1972-5 .— http://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=344748.</p> <p>Ильин, Е.П. Психология общения и межличностных отношений. 2-е изд. / Е.П. Ильин .— Санкт-Петербург : Питер, 2015 .— 592 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-496-01604-9 .— http://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=344636.</p> <p>Змановская, Е.В. Девиантное поведение личности и группы: Учебное пособие. Стандарт третьего поколения / Е.В. Змановская, В.Ю. Рыбников .— Санкт-Петербург : Питер, 2016 .— 352 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-496-02071-8 .— http://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=350606</p> <p>Дополнительная литература:</p>	<p>5</p> <p>2</p> <p>10</p> <p>5</p>

		<p>Психология.: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.В. Дубровина и др.). 12-е изд., стер.- М: «Академия»,2014. – 496 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Панфилова А.П. Психология общения (3-е изд.,стереот.)»Учебник..-М: «Академия»,2014, - 238 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Шеламова Г. Психология и этика профессиональной деятельности. Учебник.-М «Академия»,2009, - 198 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Шеламова Г. Этикет делового общения :Учебное пособие для начального проф. образования/Г.М.Шеламова.-4-е изд.,стереот..-М «Академия»,2007.-192с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Психология и этика делового общения : учебник для вузов / под ред. В. Н. Лавриненко .— 5-е изд., перераб. и доп. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2007 .— 415, [1] с. : ил. — (Золотой фонд рос</p> <p>Самыгин П.С. Социальная психология / П.С. Самыгин, Е.П. Ларькова. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 345 с...Мин. обр. РФ.</p> <p>Немов Р.С. Алтунина И.Р. Социальная психология: Учебное пособие. – СПб.: Питер, 2008. – 432 с. Мин. обр. РФ.</p> <p>Красникова Е.А. Этика и психология профессиональной деятельности: Учебник. – М.: ИНФРА- М, 2007. – 208 с. Мин. обр. РФ.</p>	<p>12</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>20</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>13</p> <p>1</p>
20	<p>Экологические основы природопользования</p>	<p>Основная литература:</p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе 18-е изд., стер. – М.: « Академия, 2017. – 240 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе 18-е изд., стер. – М.: « Академия, 2016. – 240 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Волков, В. А. Теоретические основы охраны окружающей среды [Электронный ресурс] / Волков В. А. — Санкт-Петербург : Лань, 2015 .— 256 с. — Допущено УМО по образованию в области технологии, конструирования изделий легкой промышленности (УМО Легпром) в качестве учебного пособия для бакалавров и магистров по направлениям «Технология и проектирование текстильных изделий» .— Книга из коллекции Лань - Химия .— ISBN 978-5-8114-1830-5 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=61358>.</p> <p>Кузнецов, Леонид Михайлович. Экология [Текст] : учебник и практикум для прикладного бакалавриата / Л. М. Кузнецов, А. С. Николаев ; Санкт-Петербургский государственный экономический университет (СПбГЭУ) .— 2-е изд.,</p>	<p>5</p> <p>9</p> <p>10</p>

	<p>перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2016 .— 281 с. : ил. — (Бакалавр. Прикладной курс) .— Рекомендовано УМО .— Библиогр.: с. 275-276. — ISBN 978-5-9916-5402-9.</p> <p>Денисов, В. В. Экология и охрана окружающей среды. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Денисов В. В., Дровозова Т. И., Хорунжий Б. И., Шалашова О. Ю. ; Кулакова Е.С., Манжина С.А., Алилуйкина В.В. — Санкт-Петербург : Лань, 2017 .— 440 с. — Книга из коллекции Лань - Химия .— ISBN 978-5-8114-2464-1 .— <URL:https://e.lanbook.com/book/91305>.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования. – М.: « Академия, 2001. – 208 с.Мин. обр. науки.</p> <p>Экология. Примеры, факты, проблемы Томской области: учебное пособие для учреждений общего, профессионального и дополнительного образования / В.Б. Купрессова, Н.П. Литковская и др. под рнд. А.М. Адама, Л.Э. Глока. – Изд. 2-е, исправл., доп.. – Томск: Изд-во «Печатная мануфактура», 2012. – 212 с. Рекомендовано Областным координационным советом по непрерывному экологическому образованию.</p> <p>Экология. Примеры, факты, проблемы Томской области: учебное пособие для учреждений общего, профессионального и дополнительного образования / В.Б. Купрессова, Н.П. Литковская и др. под рнд. А.М. Адама, Л.Э. Глока. – Изд. 2-е, исправл., доп.. – Томск: Изд-во «Печатная мануфактура», 2011. – 220 с. Рекомендовано Областным координационным советом по непрерывному экологическому образованию.</p> <p>Красная книга Томской области. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Томск: Изд-во « Печатная мануфактура», 2013. - 504.с.</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
--	--	-------------------------------------

2. Общепрофессиональные дисциплины

Наименование дисциплины	Учебники (с указанием авторов, издательства, года издания, данных грифования)	Кол-во
1	<p>Основная литература:</p> <p>Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч.Ч-1. / А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский и др. – 2-е изд., стер. – М., «Академия», 2018 г.-256 с. ТОП-50, ФГАУ « ФИРО».</p> <p>Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.</p>	<p>3</p> <p>3</p>
Микробиология,		

	<p>физиология питания, санитария и гигиена</p>	<p>проф. образования: в 2 ч.Ч-2. /А.Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М., «Академия», 2018 г.-240 с. ТОП-50, ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: /Т.А. Лаушкина. – М., «Академия», 2017 г.-240 с. ТОП-50, ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: /З.П. Матюхина. 10-е изд., стер.. – М., «Академия», 2017 г.-256 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Мартинчик А.Н. Физиология питания. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: / А.Н. Мартинчик. – М., «Академия», 2013 г.-256 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Лутошкина Г. Н. Гигиена и санитария . учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: /Г.Н. Лутошкина. – М., «Академия», 2012 г.-240 с. ФГУ «ФИРО».</p>	<p>3</p> <p>5</p> <p>2</p> <p>5</p>
2	<p>Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p><i>Основная литература</i></p> <p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. –192с.</p> <p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья .: Учебник. для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина и др. –бе изд. стер. - М.: « Академия».-2017. – 192 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : Учебник. для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина и др. – 2-е изд. стер. - М.: « Академия».-2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания:учебник для нач.проф.образовабния. -М: «Академия».-2011. Мин.обр. РФ</p> <p>Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. :учебник для нач.проф.образования.- М : «Академия» .-2007.</p>	<p>5</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>15</p>

		Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2009. ФГУ «ФИРО».	19
3.	Техническое оснащение организаций питания	<p><i>Основная литература</i></p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 432с.</p> <p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. –192с.</p> <p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина и др.- 6-е изд., стер. - . М.: « Академия».-2017. – 192 с..ФГАУ «ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина и др. М., «Академия», - 2014. -320 с.ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина и др.- 2-е изд., стер. - . М.: « Академия».-2014. – 192 с..ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 4-е изд., стер. -М: «Академия»,2009. – 416 с..Мин обр. РФ.</p> <p>Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач.проф.образовабния / М.И. Ботов и др. 4-е изд., стер. -М: «Академия».-2011. – 496 с. Мин.обр. РФ</p> <p>Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. :учебник для нач.проф.образования. / В.М. Хроменков. 2- е изд.. перераб и доп. - М : «Академия» .-2007. – 368 с. Мин. обр.РФ.</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. 8-е изд., перераб. и доп. -М: «Академия»,2009. – 320 с. ФГУ « ФИРО».</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>9</p> <p>4</p> <p>15</p> <p>19</p>

4	<p style="text-align: center;">Организация обслуживания</p>	<p>Основная литература:</p> <p>Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Счесленок. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. –208с. 5</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 432с. 5</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина и др. М., «Академия», - 2014. -320 с.ФГАУ «ФИРО». 4</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 4-е изд., стер. -М: «Академия»,2009. – 416 с..Мин обр. РФ. 9</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 2-е изд., стер. -М: «Академия»,2004. – 416 с..Мин обр. РФ. 9</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 2-е изд., стер. -М: «Академия»,2002. – 416 с..Мин обр. РФ. 39</p> <p>Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для колледжей, профессиональных училищ, лицеев / Л.А. Радченко. Изд, 4-е перераб и допю – Рлстлв н/Д: Феникс, 2007. -381 с.Мин. обр.РФ. 2</p> <p>Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для колледжей, профессиональных училищ. / Л.А. Радченко. – Рлстлв н/Д: Феникс, 2001. -384 с.Мин. обр.РФ. 30</p> <p>Васюкова, А. Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании : учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров .— 2-е изд., испр. и доп. — М. : Дашков и К, 2007 .— 328 с. Мин. обр. РФ. 1</p> <p>Виноградова М.В. Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: Учебное пособие.- М,6 « Дашков и К», 2006.- 464 с.Рекомендовано УМО в качестве учебного пособия для студентов 1</p>	
---	--	---	--

		обучающихся по специальности «Сервис».	
5	<p align="center">Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p>	<p>Основная литература:</p> <p>Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. Учебник-М.: Академия, 2017 - 364с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>Драчёва Е.А. Менеджмент : практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Е. Л. Драчёва, Л. И. Юликов. – М., Академия, 2017.- 304 с. ФГАУ. « ФИРО».</p> <p>Драчёва Е.А. Менеджмент : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Е. Л. Драчёва, Л. И. Юликов. – М., Академия, 2017.- 304 с. ФГАУ. « ФИРО».</p> <p>Лукашенко, М.А. Экономика: Учебник в двух частях. Часть первая / М.А. Лукашенко, Ю.Г. Ионова, П.А. и др. Михненко .— Москва : МФПУ «Синергия», 2017 .— 364 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-4257-0257-9 .— http://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=353811</p> <p>Лукашенко, М.А. Экономика: Тетрадь-практикум в двух частях. Часть первая / М.А. Лукашенко, Ю.Г. Ионова, П.А. и др. Михненко .— Москва : МФПУ «Синергия», 2017 .— 118 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-4257-0257-3 .— http://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=353810.</p> <p>Экономика : учебное пособие .— Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018 .— с. — <URL:http://www.studentlibrary.ru/book/06-COS-2422.html>.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Терещенко О.Н. Основы экономики: Учебник . Для учащихся учреждений нач. проф. образования / О. Н. Терещенко. – 3-е изд., стер. - М: «Академия», 2012. – 192 с. Рекомендован «ФИРО».</p> <p>Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: Учебник.-М: «Академия», 2012 215с. Рецензия 126 от 14.05.2010 ФГУ «ФИРО».</p> <p>Коротких И.Ю. Основы коммерческой деятельности :Учебник.-М: «Академия»,2010 -198с. Мин. обр.науки РФ.</p> <p>Сухов В.Д. Основы менеджмента. :Учебник.-М: «Академия»,2008 -308с. Мин. обр.науки РФ</p> <p>Сухов В.Д. Основы менеджмента. Практикум :Учебник.-М: «Академия»,2009 -225с. Мин. обр.науки РФ</p>	<p align="right">3</p> <p align="right">2</p> <p align="right">3</p> <p align="right">15</p> <p align="right">9</p> <p align="right">5</p> <p align="right">29</p> <p align="right">10</p>

		Терещенко О.Н. Основы экономики: Рабочая тетрадь.-М: «Академия»,2010 -215с. Рецензия 45 от 12.03.2010 ФГУ «ФИРО»	15	
6	Правовые основы профессиональной деятельности	Основная литература:		
		Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник-М.: «Академия»,2017 – 360с. Рекомендовано ФГУ "ФИРО"	3	
		Петрова Г.В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности. учебник— М. : Академия, 2018.-364с. Рекомендовано ФГУ "ФИРО"	3	
		Буянова М.О. Трудовое право.: Учебник, М.: «Академия». – 2015.- 345 с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».	1	
		Головина С. Ю. Трудовое право : Учебник, Бакалавриат. М.: « Академия».- 2013. – 435 с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».	1	
		Терещенко О.Н. Основы экономики: Учебник.- М: «Академия», 2012.-159с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».	15	
		Певцова Е.А. Право для профессий и спец. социально-экономического. профиля: Практикум. М.: « академия».-2016. – 325 с. ФГУ «ФИРО».	4	
	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний (адаптационная дисциплина)	Дополнительная литература:		2
		Рыженков А. Я., Трудовое право России : учебник – М: Юрайт – Издат-2009 – 523с.		9
		Черданова Л. Основы экономики и предпринимательства: учебник. - М: «Академия», 2012.-215с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».		4
Певцова Е.А. Право для профессий и спец. социально-экономического. профиля: М.: « Академия».-2013. – 325 с. ФГУ «ФИРО».			5	
Коротких В. Основы коммерческой деятельности : Учебник. -М: «Академия»,2010 Мин. обр.науки РФ.			25	
	Боголюбов Л. Право10класс: Учебник. .-М.: Просвещение,2011 Мин.обр. науки РФ		25	
	Боголюбов Л. Право11класс: Учебник. .-М.: Просвещение,2010 Мин.обр. науки РФ.		25	
7		Основная литература:		

Информационные технологии в профессиональной деятельности	Цветкова М.С. Информатика и ИКТ. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей: Учеб.пособие _М.: Академия, 2015. – 240с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».	8
	Астафьева Н.Е. Информатика и ИКТ. Практикум для профессий технического и социально-экономического профилей: Учеб.пособие._М.: Академия, 2014. -272с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».	22
	Михеева, Е.В.. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Е. В. Михеева .— М. : Академия, 2017.416с. — Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» .	3
	Михеева, Е.В.. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : .— М. : Академия, 2017. 288с. — Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» .	3
Адаптивные информационные и коммуникативные технологии (адаптационная дисциплина)	Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие .— М. : Академия, 2018. — 224с. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» .	3
	Гохберг Г.С. Информационные технологии: Учебник .-М.: Академия, 2017. — 240с. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» .	3
	ЭУМК : Информатика (2-е изд.) // Информационная платформа Система электронного обучения « АКАДЕМИЯ-МЕДИА» [Электронный ресурс] . Москва: Академия., 2019 URL : https://elearning.academia-moscow.ru/shellserver?id=18592&module_id=2357948#2357948 Многопользовательская лицензия	
	<i>Дополнительная литература:</i>	
	Михеева, Е. В. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования./ Е.В. Михеева - М. : Академия, 2014 .— 352 с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».	10
	Михеева, Е. В. Практикум по информатике : Учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф.. образования ./Е.В. Михеева - М. : Академия, 2010 - 192с. рекомендовано ФГУ «ФИРО».	14
	Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. 10кл.: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Д. Угринович - М.: Академия, 2011. – 387с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».	14
	Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. 11кл.: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Д. Угринович -М.: Академия, 2011. – 308с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».	14
Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Практикум.: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.Д. Угринович - М.: Академия, 2011. – 394с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».	13	

8	<p>Охрана труда</p>	<p>Основная литература:</p> <p>Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина.- М., «Академия». – 2017. – 320 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту: Учебное пособие/ Д. Ф. Фатыхов, А. Н. Белехов .— 4-е изд. стер. — М. : Академия. - 2003 .— 224 с. : ил. Мин. обр.науки РФ.</p> <p>Калинина, Валентина Михайловна. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании : Учебник / В. М. Калинина .— М. : Мастерство, 2001 .— 432 с. Мин. обр.РФ.</p> <p>Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред. проф. образования / В.М. Калинина.- М.: «Академия», 2010. – 320 с.ФГУ «ФИРО».</p> <p>Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.: Учебник для нач.. проф. образования /Ю. М. Бурашников А.С.Максимов. – Закадемия», - 2004. – 252 с. Мин. обр. РФ.</p> <p>Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.: Учебник для нач.. проф. образования /Ю. М. Бурашников А.С.Максимов. – Закадемия», - 2003. – 240 с. Мин. обр. РФ.</p>	<p>3</p> <p>13</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>29</p> <p>62</p>
9	<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Основная литература</p> <p>Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум. Учебное пособие для студ.учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко и др. М.,- «Академия», 2018. – 144 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко и др. М.,- «Академия», 2017. – 288 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.Г.Сапронов, - М.: «Академия», 2017. – 336 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Занько, Н. Г. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] / Занько Н. Г., Малаян К. Р., Русак О. Н. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017 .— 704 с. — Рекомендовано Центром стратегических исследований гражданской защиты МЧС России в качестве учебника для использования в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы высшего профессионального образования по дисциплине «Безопасность</p>	<p>3</p> <p>5</p> <p>3</p>

		<p>жизнедеятельности» для всех направлений подготовки и специальностей .— Книга из коллекции Лань - Инженерно-технические науки .— ISBN 978-5-8114-0284-7 .— <URL:https://e.lanbook.com/book/92617>.</p> <p>Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Кривошеин Д. А., Дмитренко В. П., Горькова Н. В. — Санкт-Петербург : Лань, 2019 .— 340 с. — Рекомендовано Редакционно-издательским советом Московского авиационного института (Национального исследовательского университета) в качестве учебного пособия .— Книга из коллекции Лань - Инженерно-технические науки .— ISBN 978-5-8114-3376-6 .— <URL:https://e.lanbook.com/book/115489>.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Косолапова Н. В., Основы безопасности жизнедеятельности Учебник- для студ.учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко и др. М.,- «Академия», 2016 -362с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>Косолапова Н. В., Основы безопасности жизнедеятельности Учебник- для студ.учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко и др. М.,- «Академия», 2012 -360с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО»</p>	<p>10</p> <p>9</p>
<p>10</p>	<p>Товароведение продовольственных товаров</p>	<p>Основная литература:</p> <p>Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. –208с.</p> <p>Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. –336с.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Гранаткина Н.Товароведение и организация торговли продовольственными товарами:Учебное пособие для нач. проф. образования / Н.В. Гранаткина. – 6-е изд., стер. – М.,- «Академия», 2012 . – 256 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Розничная торговля продовольственными товарами: Товароведение и технология: учебник. для нач. проф. образования / Т.С. Голубкина и др., 3 – е изд., стер. - М: «Академия»,2012. – 544 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник. для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 4 – е изд., стер. - М: «Академия»,2012. – 336 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Тимофеева В.А.Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. – Изд. 11 –е, доп. И перераб. –</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>14</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>27</p>

	<p>Ростов н/Д: Феникс, 2012. -479 с. Мин.обр. РФ.</p> <p>Муравина И.В. Основы товароведения: учебное пособие для нач. проф. образования. / И.В. Муравина. М., «Академия». 2007 – 224 с..Мин. обр. и науки.</p> <p>Справочник по товароведению продовольственных товаров В 2 т. Т.1 : учебное пособие для нач. проф. образования / Н.С. Никифорова и др. - М: «Академия», 2008. – 384 с. Мин.обр. науки РФ.</p> <p>Справочник по товароведению продовольственных товаров В 2 т. Т.2 : учебное пособие для нач. проф. образования / Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова,. - М: «Академия», 2008. – 336 с. Мин.обр. науки РФ.</p> <p>Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.С. Никифорова и др, 4 – е изд., испр. – М., «Академия», 2012. – 96 с.ФГУ «ФИРО».</p> <p>Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.С. Никифорова и др, 2 – е изд., испр. – М., «Академия», 2008. –128 с .ФГУ «ФИРО».</p>	<p>26</p> <p>30</p> <p>9</p> <p>46</p> <p>23</p>
13	<p>Основная литература:</p> <p>Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. –512с.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда. – М.: Академия, 2007. – 400 с. Мин. обр.РФ.</p> <p>Усов В.В. Русская кухня: Блюда их овощей, грибов, молока и яиц, круп, муки. Выпечка. - М.: Академия, 2008.- 416. – с. Мин.обр.Р Ф.</p> <p>Похлёбкин В.В. Национальные кухни наших народов. – «Классики кулинарного искусства». – М., Центрполиграф, 2001. -639 с.</p> <p>Ковалёв Н.И. Русская кулинария. – 2- е изд., перераб. – Экономика. 1981. 224 с.</p> <p>Оригинальные рецепты со всего света.- М.: ЭКСМО, 2007.-512 с.</p> <p>Современная энциклопедия Аванта. Кулинарные традиции мира./Вед. Ред. Е Ананьева.- М.: Аванта+ 2003.-432 с</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
	<p>Кухни мира</p>	

14	<p>Эффективное поведение выпускников ПОО на рынке труда</p>	<p>Основная литература:</p> <p>Румынина В.В. правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина.- М.: «Академия», 2017. – 224 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Петрова Г.В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности. :учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Петрова Г .В., - «Академия», 2018.- 320 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>.Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум (5-е изд., испр.) Учебное пособие.- 2016 – 160 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Буянова М.О., Смирнов О.В. Трудовое право: учебник для бакалавров.- М., РГ-Пресс, - 2015.- 496 с. Мин.обр.науки РФ.</p>	<p>1</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>4</p> <p>1</p>
	<p>Коммуникативный практикум (адаптационная дисциплина)</p>	<p>Козлова Е.И., Кутафин О.Е. Конституционное право России : учебник / Е. И. Козлова, О. Е. Кутафин . 5-е изд., перераб. и доп.— М. : Проспект, 2015, 592 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Баглай, М. В. Конституционное право Российской Федерации : Учебник / М. В. Баглай .— 10-е изд., изменен. и доп. — М. : НОРМА-ИНФРА-М, 2013 .— 784 с. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Головина, С.Ю. Трудовое право: учебник для бакалавров / С.Ю. Головина, Ю.А. Кучина.- М : «Юрайт», 2013. – 379 с. Серия: Бакалавр. Мин.обр.науки РФ.</p> <p>Певцова Е.А .Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля (5-е изд., испр.) Учебник .- 2013 – 424 с. Мин.обр.науки РФ.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>4</p>
15	<p>Калькулирование и учет</p>	<p>Основная литература:</p> <p>Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. –192с.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Потапова И. Калькуляция и учёт.: Рабочая тетрадь.- М: «Академия»,2011.- 260 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Потапова И. Калькуляция и учёт.: Рабочая тетрадь.- М: «Академия»,2010 .- 240 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Потапова И. Калькуляция и учёт.: Учеб. пособие для студ. учреждений сред проф. образования./ И. Потапова - М:</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>23</p> <p>10</p>

		«Академия»,2010.- 320 с. ФГУ «ФИРО»	
		Потапова И.Калькуляция и учёт.: Учеб. пособие для студ. учреждений сред проф. образования..- М: «Академия»,2012.- 280 с. ФГУ «ФИРО»	5
		Перетятко Т.И. Основы калькуляции в общественном питании: Учебно – практическое пособие. 6 – е изд., ререраб. и доп. /Т.И. Перетятко. -М: Издательство-торговая корпорация «Дашков и К»,2007.- 232 с.	9
17	Управление качеством	<p>Основная литература:</p> <p>Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. –336с.</p> <p>Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. –208с.</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 432с.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Васюкова, А. Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании : учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров .— 2-е изд., испр. и доп. — М. : Дашков и К, 2006. - 328 с.</p>	5 5 5 1
18	Технология продукции общественного питания	<p>Основная литература:</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: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. – 176с.</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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. – 256с.</p>	1 1

		<p>Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента . учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П. Семичева. – 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. – 256с.</p> <p>БурчаковаИ.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.Ю.Бурчакова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. –240с.</p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. (Индустрия питания). М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. – 3-е изд., стер. – М.: «Академия», 2014.- 176 с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13- е изд., стер. – М., «Академия». 2017 – 400 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Соколова Е..И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – М.. «Академия». 2017 . – 288 с ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронныхизделий, яиц, творога, теста. Учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова и др.- М.: « Академия », 2017. – 176 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Качурина Т.А. Приготовление из рыбы. Учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина.-- М.: « Академия », 2017. – 160 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Качурина Т.А. Приготовление из рыбы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина.-- М.: « Академия », 2017. –96 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына и др .- М.: « Академия », 2017. –304 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб .пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская и др .- М.: « Академия », 2017. –128 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб .пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>6</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>5</p>
--	--	--	--

	Дубровская и др .- М.: « Академия », 2017. –176 с. ФГАУ «ФИРО».	3
	Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: : учеб .пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. . - М.: « Академия », 2017. –128 с. ФГАУ «ФИРО».	3
	Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учеб .пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова.. - М.: « Академия », 2017. –128 с. ФГАУ «ФИРО».	5
	Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова.- М.: « Академия », 2017. –192 с. ФГАУ «ФИРО».	3
	Бурчакова И.Ю. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова и др. – М., «Академия». 2017.- 384 с. ФГАУ «ФИРО».	2
	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова и др. – М., «Академия». 2017.- 256 с. ФГАУ «ФИРО».	2
	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – М., «Академия». 2017.- 336 с. ФГАУ «ФИРО».	2
	Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий Закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М., «Академия». 2017.- 240 с. ФГАУ «ФИРО».	3
	<i>Дополнительная литература:</i>	
	Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 7- е изд., стер. – М., «Академия». 2012 – 400 с. ФГУ «ФИРО».	3
	Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник. учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 11 – е изд., испр. -- М: «Академия»,2012. – 336 с. ФГУ «ФИРО»	44
	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 7-е изд.. стер. – « Академия»,	

	<p>2012. – 400 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Матюхина З. Товароведение пищевых продуктов. Учебник, М.: «академия».- 2012. – 304 с. Рекомендован ФГУ «ФИРО».</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С.Кузнецова и др. 4– е изд.,стер. – М. ,»Академия2, 2012 – 480 с. Мин.обр. РФ.</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 5-е изд., испр. и доп. – «Академия», 2011. – 400 с. Мин. обр.РФ.</p>	<p>14</p> <p>10</p> <p>3</p> <p>5</p>
19	<p>Основная литература:</p> <p>Панфилова А.П. Психология общения: Учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования. /А.П.Панфилова. - М.: Издательский центр « Академия»,2020.-208с.</p> <p>Шеламова Г. Психология общения. учебное пособие для начального проф.образования/Г.М.Шеламова.-4-е изд.,стереот.-М «Академия»,2018.-192с.ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Психология.: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.В. Дубровина и др.). 12-е изд., стер.- М: «Академия»,2014. – 496 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Панфилова А.П. Психология общения (3-е изд.,стереот.)»Учебник..-М: «Академия»,2014, - 238 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Шеламова Г. Психология и этика профессиональной деятельности. Учебник.-М «Академия»,2009, - 198 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Шеламова Г. Этикет делового общения :Учебное пособие для начального проф. образования/Г.М.Шеламова.-4-е изд.,стереот.-М «Академия»,2007.-192с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Психология и этика делового общения : учебник для вузов / под ред. В. Н. Лавриненко .— 5-е изд., перераб. и доп. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2007 .— 415, [1] с. : ил. — (Золотой фонд рос</p> <p>Самыгин П.С. Социальная психология / П.С. Самыгин, Е.П. Ларькова. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 345 с...Мин. обр. РФ.</p> <p>Немов Р.С. Алтунина И.Р. Социальная психология: Учебное пособие. – СПб.: Питер, 2008. – 432 с. Мин. обр. РФ.</p>	<p>5</p> <p>2</p> <p>12</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>20</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>13</p>
	<p>Этика делового общения</p>	

		Красникова Е.А. Этика и психология профессиональной деятельности: Учебник. – М.: ИНФРА- М, 2007. – 208 с. Мин. обр. РФ.	1
	Основы финансовой грамотности	<p>Основная литература:</p> <p>Брехова Ю.В. Финансовая грамотность: материалы для учащихся 10-11 кл.. общеобразоват. Орг./Ю.В. Брехова, А.П. Алмосов, Д.Ю. Завьялов- М.:ВАКО,2018.-344с.(Учимся разумному финансовому поведению) 105</p> <p>Брехова Ю.В. Финансовая грамотность: материалы для родителей 10-11 кл. общеобразоват. Орг./Ю.В. Брехова, А.П. Алмосов, Д.Ю. Завьялов- М.:ВАКО,2018.-104с. (Учимся разумному финансовому поведению) 105</p> <p>Брехова Ю.В. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь 10-11 кл общеобразоват. Орг./Ю.В. Брехова, А.П. Алмосов, Д.Ю. Завьялов- М.:ВАКО,2018.-96 с. (Учимся разумному финансовому поведению) 105</p> <p>Брехова Ю.В. Финансовая грамотность: методические рекомендации для учителя 10-11 кл. общеобразоват. Орг./Ю.В. Брехова, А.П. Алмосов, Д.Ю. Завьялов- М.:ВАКО,2018.-232с. (Учимся разумному финансовому поведению) 3</p> <p>Брехова Ю.В. Финансовая грамотность: учебная программа 10-11 кл. общеобразоват. Орг./Ю.В. Брехова, А.П. Алмосов, Д.Ю. Завьялов- М.:ВАКО,2018.-48с. (Учимся разумному финансовому поведению) 3</p> <p>Дополнительная литература:</p>	
	Экология в профессиональной деятельности	<p>Основная литература:</p> <p>Экология: Учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования/[Я.В. Котелевская, И.В. Куко, П.М. Скворцов, Е.В. Титов];под ред. Е.В. Титова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. –208с. 5</p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / В.М. Консстантинов, Ю.Б. Челидзе 18-е изд., стер. – М.: « Академия, 2017. – 240 с. ФГУ «ФИРО». 5</p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / В.М. Консстантинов, Ю.Б. Челидзе 18-е изд., стер. – М.: « Академия, 2016. – 240 с. ФГУ «ФИРО». 9</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования. – М.: « Академия, 2001. – 208 с.Мин. обр. науки. 2</p>	

<p>Основы предприниматель ства</p>	<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Шульц, Владимир Леопольдович. Безопасность предпринимательской деятельности в 2 ч. Часть 1 : Учебник / Шульц В. Л., Юрченко А. В., Рудченко А. Д. ; под ред. Шульца В.Л. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 288 .— (Высшее образование) .— Режим доступа: https://www.biblio-online.ru .— Internet access .— ISBN 978-5-534-02331-2 : 699.00 .— <URL:https://www.biblio-online.ru/bcode/421363> .— <URL:https://www.biblio-online.ru/book/cover/AADA8F76-CFA5-4373-A55E-8A9AA7EC6008>.</p> <p>Шульц, Владимир Леопольдович. Безопасность предпринимательской деятельности в 2 ч. Часть 2 : Учебник / Шульц В. Л., Юрченко А. В., Рудченко А. Д. ; под науч. ред. Шульца В.Л. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 237 .— (Высшее образование) .— Режим доступа: https://www.biblio-online.ru .— Internet access .— ISBN 978-5-534-02333-6 : 599.00 .— <URL:https://www.biblio-online.ru/bcode/421364> .— <URL:https://www.biblio-online.ru/book/cover/602B1971-7CC6-44EB-9C4D-8FDDAE504605>.</p>	
<p>Основы интеллектуально- го труда (адаптационная дисциплина)</p>	<p>Иванова, Раиса Михайловна. История российского предпринимательства : Учебное пособие / Иванова Р. М. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 303 .— (Университеты России) .— Режим доступа: https://www.biblio-online.ru .— Internet access .— ISBN 978-5-534-08515-0 : 589.00 .— <URL:https://www.biblio-online.ru/bcode/425224> .— <URL:https://www.biblio-online.ru/book/cover/803F7A6C-981C-4295-875D-55D608A09573>.</p> <p>Савкина, Р. В. Организация предпринимательской деятельности [Текст] / Р. В. Савкина, Е. Г. Мальцева .— М. : КноРус, 2015 .— 211, [3] с. : ил. — Рекомендовано УМО по образованию в области финансов, учета и мировой экономики в качестве учебного пособия для студентов вузов .— Библиогр.: с. 210-211 .— ISBN 978-5-406-04079-9.</p> <p>Грибов, Владимир Дмитриевич. Экономика предприятия [Текст] : учебник+практикум / В. Д. Грибов, В. П. Грузинов .— 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Курс : Инфра-М, 2015 .— 448 с. : ил. — Допущено УМО по образованию в области менеджмента в качестве учебника .— Библиогр.: с. 398. — Словарь терминов и понятий: с. 383-397. — ISBN 978-5-905554-67-4 .— ISBN 978-5-16-006132-0.</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p>	<p>5</p> <p>16</p>

<p>Психология в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Основная литература:</i> Панфилова А.П. Психология общения: Учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования. /А.П.Панфилова. - М.: Издательский центр « Академия»,2020.-208с.</p> <p>Шеламова Г. Психология общения. учебное пособие для начального проф.образования/Г.М.Шеламова.-4-е изд.,стереот.-М «Академия»,2018.-192с.ФГАУ «ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i> Психология.: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.В. Дубровина и др.). 12-е изд., стер.- М: «Академия»,2014. – 496 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Панфилова А.П. Психология общения (3-е изд.,стереот.)»Учебник.-М: «Академия»,2014, - 238 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Шеламова Г. Психология и этика профессиональной деятельности. Учебник.-М «Академия»,2009, - 198 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Шеламова Г. Этикет делового общения :Учебное пособие для начального проф. образования/Г.М.Шеламова.-4-е изд.,стереот.-М «Академия»,2007.-192с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Психология и этика делового общения : учебник для вузов / под ред. В. Н. Лавриненко .— 5-е изд., перераб. и доп. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2007 .— 415, [1] с. : ил.</p>	<p>5</p> <p>2</p> <p>12</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>20</p> <p>3</p>	
	<p>Психология личности и профессиональное самоопределение (адаптационная дисциплина)</p>	<p>Самыгин П.С. Социальная психология / П.С. Самыгин, Е.П. Ларькова. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 345 с...Мин. обр. РФ.</p> <p>Немов Р.С. Алтунина И.Р. Социальная психология: Учебное пособие. – СПб.: Питер, 2008. – 432 с. Мин. обр. РФ.</p> <p>Красникова Е.А. Этика и психология профессиональной деятельности: Учебник. – М.: ИНФРА- М, 2007. – 208 с. Мин. обр. РФ.</p>	<p>3</p> <p>13</p> <p>1</p>

	Основы бережливого производства	<p>Основная литература:</p> <p>Национальный стандарт Российской Федерации: ГОСТ Р 56020-2014 Бережливое производство» Основные положения и словарь // Информационно-правовой портал «Гарант» – Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 56020-2014 /all:1</p> <p>Национальный стандарт Российской Федерации: ГОСТ Р 56407-2015. Бережливое производство. Основные методы и инструменты // Информационно-правовой портал «Гарант» – Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 56407-2015/all:2</p> <p>Национальный стандарт Российской Федерации: ГОСТ Р 56906-2016. Бережливое производство. Организация рабочего пространства (5S) // Информационно-правовой портал «Гарант». – Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 56906-2016/all:3</p> <p>Национальный стандарт Российской Федерации: ГОСТ Р 56907-2016. Бережливое производство. Визуализация // Информационно-правовой портал «Гарант». – Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 56907-2016/all:4;</p> <p>Национальный стандарт Российской Федерации: ГОСТ Р 56908-2016. Бережливое производство. Стандартизация работы; Информационно-правовой портал «Гарант». – Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 56908-2016/all:5</p> <p>Национальный стандарт Российской Федерации: ГОСТ Р 57524-2017 Бережливое производство. Поток создания ценности // Информационно-правовой портал «Гарант». – Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/basesearch/ГОСТ Р 57524-2017 /all:6;</p> <p>Кайдзен TPS. – VERIMAG, LLC / Non-commercial organization «Japan Center «Kaizen» in Krasnodar Krai», 2015.</p> <p>Андреева, О.П. Учебное пособие по кайдзен для директоров школ, детских садов и центров компетенций Усть-Лабинского района. [Электронный ресурс] / О.П. Андреева, Е.А. Волошина, Л.В Верменникова .— 1 компьютерный файл (pdf; 5552 KB) .— Краснодар : Изд-во АНО «Японский центр «Кайдзен», 2015 .— 76 с. : ил.</p> <p>Дополнительная литература:</p>	
--	--	---	--

3. Профессиональные модули

Наименование	Учебники (с указанием авторов, издательства, года издания, данных грифования)	Кол-во
--------------	--	--------

дисциплины		ЭКЗ.	
1	<p>ПМ.01</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. –240с.</p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13- е изд., стер. – М., «Академия». 2017 – 400 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына и др. - М.: « Академия », 2017. –304 с. ФГАУ «ФИРО».</p>	<p>1</p> <p>5</p> <p>6</p> <p>3</p>
	<p>Организация процессов приготовления и приготовление и подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова.- М.: « Академия », 2017. –192 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова и др. – М., «Академия». 2017.- 384 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова и др. – М., «Академия». 2017.- 256 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – М., «Академия». 2017.- 336 с. ФГАУ «ФИРО».</p>	<p>5</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>

		<p>Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий Закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М., «Академия». 2017.- 240 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 7-е изд., стер. – « Академия2, 2012. – 400 с.Рекомендован ФГУ «ФИРО».</p> <p>Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. З. Шильман. – 3-е изд., стер. – М.: «Академия», 2014.- 176 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник.- М: «Академия»,2012. – 235 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Матюхина З. Товароведение пищевых продуктов, учебник. М.:»Академия». – 2012. – 230 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. - - 235 с. Мин обр.науки РФ</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. – 320 с. Мин. обр.науки РФ</p> <p>Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь. Учебное пособие для гач. Проф. образования. / Т.А. Сопачёва и др. - -М: «Академия, ,2010. – 112 с.. ФГУ "ФИРО»</p> <p>Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства учебник для нач. проф. образования / В.М. Хроменков.- 22 – е изд, перераб. и доп. . -М: «Академия»,2007. – 368 с. Мин обр.науки РФ.</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 4-е изд., стер. .-М: «Академия»,2009. – 416 с..Мин обр. РФ.</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 5-е изд., испр. и доп.. – «Академия», 2011. – 400 с. Мин. обр.РФ.</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. –4-е изд.,стер.. – «Академия», 2012. – 480 с. Мин. обр.РФ.</p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф.</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>44</p> <p>6</p> <p>14</p> <p>10</p> <p>4</p> <p>19</p> <p>3</p> <p>15</p> <p>9</p> <p>5</p> <p>3</p>
--	--	---	---

		образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. (Индустрия питания). М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО»	
2	<p>ПМ.02 Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Основная литература: Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13- е изд., стер. – М., «Академия». 2017 – 400 с. ФГУ «ФИРО». 6</p> <p>Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений 3</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова.- М.: « Академия », 2017. –192 с. ФГАУ «ФИРО». 5</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова и др. – М., «Академия». 2017.- 384 с. ФГАУ «ФИРО». 3</p> <p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова и др. – М., «Академия». 2017.- 256 с. ФГАУ «ФИРО». 3</p> <p>Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – М., «Академия». 2017.- 336 с. ФГАУ «ФИРО». 3</p>	
	<p>Организация процессов приготовления и приготовление, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий Закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М., «Академия». 2017.- 240 с. ФГАУ «ФИРО». 3</p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. (Индустрия питания). М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО». 5</p> <p>Дополнительная литература: Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 7-е изд.. стер. – « Академия 2, 2012. – 400 с.Рекомендован ФГУ «ФИРО». 44</p>	

		<p>Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. З. Шильман. – 3-е изд., стер. – М.: «Академия», 2014.- 176 с. Рекомендовано ФГУ «ФИРО».</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник.- М: «Академия»,2012. - ФГУ «ФИРО»</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 4-е изд., стер. .-М: «Академия»,2009. – 416 с..Мин обр. РФ.</p> <p>Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин обр.науки РФ</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин. обр.науки РФ</p> <p>Хромеевков В.М. Оборудование хлебопекарного производства учебник для нач. проф. образования / В.М. Хроменков.- 22 – е изд, перераб. и доп. . -М: «Академия»,2007. – 368 с. Мин обр.науки РФ.</p> <p>Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь. Учебное пособие для гач. Проф. образования. / Т.А. Сопачёва и др. - -М: «Академия, ,2010. – 112 с.. ФГУ "ФИРО»</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 5-е изд., испр. и доп.. – «Академия», 2011. – 400 с. Мин. обр.РФ.</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. –4-е изд.,стер.. – «Академия», 2012. – 480 с. Мин. обр.РФ.</p>	<p>6</p> <p>14</p> <p>9</p> <p>4</p> <p>19</p> <p>15</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>3</p>
3	<p>ПМ.03 Организация и введение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных</p>	<p><i>Основная литература</i></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: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. – 176с.</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,</p>	<p>1</p> <p>1</p>

<p>изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. – 256с.</p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13- е изд., стер. – М., «Академия». 2017 – 400 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына и др. - М.: « Академия », 2017. –304 с. ФГАУ «ФИРО».</p>	<p>6</p> <p>3</p>
<p>Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова.- М.: « Академия », 2017. –192 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Бурчакова И.Ю. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова и др. – М., «Академия». 2017.- 384 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова и др. – М., «Академия». 2017.- 256 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – М., «Академия». 2017.- 336 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий Закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М., «Академия». 2017.- 240 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 7-е изд., стер. – « Академия2, 2012.</p>	<p>5</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>44</p>

		<p>– 400 с.Рекомендован ФГУ «ФИРО».</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник.- М: «Академия»,2012. – 320 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 5-е изд., испр. И доп. – «Академия», 2011. – 400 с. Мин. обр. РФ.</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 4-е изд., стер. .-М: «Академия»,2009. – 416 с..Мин обр. РФ.</p> <p>Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин обр.науки РФ</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин. обр.науки РФ</p> <p>Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производстваучебник для нач. проф. образования / В.М. Хроменков. - 22 – е изд, перераб. и доп. . -М: «Академия»,2007. – 368 с. Мин обр.науки РФ.</p> <p>Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь. Учебное пособие для гач. Проф. образования. / Т.А. Сопачёва и др. - -М: «Академия, ,2010. – 112 с.. ФГУ "ФИРО»</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 4-е изд., стер. – «Академия», 2012. – 480 с. Мин. обр.РФ.</p>	<p>14</p> <p>5</p> <p>9</p> <p>4</p> <p>19</p> <p>15</p> <p>3</p> <p>3</p>
4	<p>ПМ04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного</p>	<p><i>Основная литература:</i></p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13- е изд., стер. – М., «Академия». 2017 – 400 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына и др. - М.: « Академия », 2017. –304 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П.</p>	<p>6</p> <p>3</p> <p>5</p>

<p>ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Организация процессов приготовления и приготовление, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>Самородова.- М.: « Академия », 2017. –192 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Бурчакова И.Ю. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова и др. – М., «Академия». 2017.- 384 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова и др. – М., «Академия». 2017.- 256 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – М., «Академия». 2017.- 336 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий Закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М., «Академия». 2017.- 240 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 7-е изд., стер. – « Академия2, 2012. – 400 с.Рекомендован ФГУ «ФИРО».</p> <p>Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. З. Шильман. – 3-е изд., стер. – М.: «Академия», 2014.- 176 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник.- М: «Академия»,2012. – 320 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 5-е изд., испр. И доп. – «Академия», 2011. – 400 с. Мин. обр.РФ.</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.</p>	<p></p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>44</p> <p>14</p> <p>5</p> <p>9</p>
--	--	---

		<p>Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 4-е изд., стер. – «Академия», 2012. – 480 с. Мин. обр.РФ.</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 4-е изд., стер. -М: «Академия»,2009. – 416 с..Мин обр. РФ.</p> <p>Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин обр.науки РФ</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 8-е изд., перераб и доп. - М: «Академия». 2011 – 320 с. ФИРО.</p> <p>Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства учебник для нач. проф. образования / В.М. Хромеев.- 22 – е изд, перераб. и доп. . -М: «Академия»,2007. – 368 с. Мин обр.науки РФ.</p> <p>Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь. Учебное пособие для нач.. проф. образования. / Т.А. Сопачёва и др. - -М: «Академия, ,2010. – 112 с.. ФГУ "ФИРО</p>	<p>4</p> <p>19</p> <p>15</p> <p>3</p> <p>3</p>
5	<p>ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий</p>	<p>Основная литература:</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.Ю.Бурчакова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. –240с.</p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13- е изд., стер. – М., «Академия». 2017 – 400 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына и др. - М.: « Академия », 2017. –304 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова.- М.: « Академия », 2017. –192 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Бурчакова И.Ю. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова и</p>	<p>1</p> <p>6</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>2</p>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>др. – М., «Академия». 2017.- 384 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова и др. – М., «Академия». 2017.- 256 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – М., «Академия». 2017.- 336 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий Закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М., «Академия». 2017.- 240 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 7-е изд., стер. – « Академия2, 2012. – 400 с.Рекомендован ФГУ «ФИРО».</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник.- М: «Академия»,2012. – 320 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 5-е изд., испр. И доп. – «Академия», 2011. – 400 с. Мин. обр. РФ.</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 4-е изд., стер. .-М: «Академия»,2009. – 416 с..Мин обр. РФ.</p> <p>Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин обр.науки РФ</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин. обр.науки РФ</p>	<p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>44</p> <p>14</p> <p>5</p> <p>9</p> <p>4</p> <p>19</p>
--	---	--	--

		Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства учебник для нач. проф. образования / В.М. Хроменков. - 22 – е изд, перераб. и доп. . -М: «Академия»,2007. – 368 с. Мин обр.науки РФ.	15
		Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь. Учебное пособие для гач. Проф. образования. / Т.А. Сопачёва и др. - -М: «Академия, ,2010. – 112 с.. ФГУ "ФИРО»	3
		Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 4-е изд., стер. – «Академия», 2012. – 480 с. Мин. обр.РФ.	3
6	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Основная литература: Панфилова А.П. Психология общения: Учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования. /А.П.Панфилова. - М.: Издательский центр « Академия»,2020.-208с. Шеламова Г. Психология общения. учебное пособие для начального проф.образования/Г.М.Шеламова. -4-е изд.,стереот.-М «Академия»,2018.-192с.ФГАУ «ФИРО».	5 2
	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	Дополнительная литература: Психология.: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.В. Дубровина и др.). 12-е изд., стер.- М: «Академия»,2014. – 496 с. ФГАУ «ФИРО». Панфилова А.П. Психология общения (3-е изд.,стереот.)»Учебник.-М: «Академия»,2014, - 238 с. ФГАУ «ФИРО». Шеламова Г. Психология и этика профессиональной деятельности. Учебник.-М «Академия»,2009, - 198 с. ФГАУ «ФИРО». Шеламова Г. Этикет делового общения :Учебное пособие для начального проф. образования/Г.М.Шеламова.-4-е изд.,стереот.-М «Академия»,2007.-192с. ФГАУ «ФИРО». Психология и этика делового общения : учебник для вузов / под ред. В. Н. Лавриненко .— 5-е изд., перераб. и доп. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2007 .— 415, [1] с. : ил.	12 3 1 20 3
7	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	Основная литература: 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: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. – 176с.	1

	ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ		
	Приготовление и подготовка к реализации простой кулинарной продукции	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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256с.	1
Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента . учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П. Семичева. – 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256с.		1	
БурчаковаИ.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.Ю.Бурчакова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. –240с.		1	
Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13- е изд., стер. – М., «Академия». 2017 – 400 с. ФГУ «ФИРО».		6	
Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына и др . - М.: « Академия », 2017. –304 с. ФГАУ «ФИРО».		3	
Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова.- М.: « Академия », 2017. –192 с. ФГАУ «ФИРО».		5	
Бурчакова И.Ю. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова и др. – М., «Академия». 2017.- 384 с. ФГАУ «ФИРО».		2	
Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова и др. – М., «Академия». 2017.- 256 с. ФГАУ «ФИРО».		2	
Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – М.,	3		

		<p>«Академия». 2017.- 336 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий Закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М., «Академия». 2017.- 240 с. ФГАУ «ФИРО».</p> <p>Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания.: Учебное пособие, для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. _ 192 с. М.: «Академия».- 2014. – 192 с. ФГУ «ФИРО».</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 7-е изд., стер. – « Академия2, 2012. – 400 с.Рекомендован ФГУ «ФИРО».</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник.- М: «Академия»,2012. – 320 с. ФГУ «ФИРО»</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 5-е изд., испр. И доп. – «Академия», 2011. – 400 с. Мин. обр. РФ.</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач. проф. образования Учеб. пособие для сред. проф. образования. / В. Усов. – 4-е изд., стер. .-М: «Академия»,2009. – 416 с..Мин обр. РФ.</p> <p>Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин обр.науки РФ</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. -М: «Академия»,2011. Мин. обр.науки РФ</p> <p>Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производстваучебник для нач. проф. образования / В.М. Хроменков. - 22 – е изд, перераб. и доп. . -М: «Академия»,2007. – 368 с. Мин обр.науки РФ.</p> <p>Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь. Учебное пособие для гач. Проф. образования. / Т.А. Сопачёва и др. - -М: «Академия, ,2010. – 112 с.. ФГУ "ФИРО»</p> <p>Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / Л. С. Кузнецова, М.Ю Сиданова. – 4-е изд., стер.. – «Академия», 2012. – 480 с. Мин. обр.РФ.</p>	<p>3</p> <p>5</p> <p>44</p> <p>14</p> <p>5</p> <p>9</p> <p>4</p> <p>19</p> <p>15</p> <p>3</p> <p>3</p>
--	--	---	--