|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой  и иными информационными ресурсами  и материально – техническом оснащении  Алатырский технологический колледж Минобразования Чувашии  **43.01.09 Повар, кондитер** | | | | |
| №№ п/п | Наименование дисциплин, входящих в заявленную образовательную программу | Кол-во обучающихся, изучающих дисциплину | Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов | Количество |
|  | **Общепрофессиональные дисциплины** |  |  |  |
| ОП. 01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 1 курс – 25 чел  2 курс – 25 чел. | 1Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084415 (дата обращения: 24.10.2023). – Режим доступа: по подписке. | <https://znanium.com/catalog/product/2084415> |
|  |  |  | 2. Лаушкина Т.А.  Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 2 изд., стер. - М.: Издательский дом «Академия», 2018.-240 с. | 25 |
|  |  |  | 3. Королев А.А.  Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования:в 2 ч. Ч. 1 / А.А.Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 256с. | 25 |
|  |  |  | 4. Мартинчик А.Н.  Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / А.Н. Мартинчик - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с. | 25 |
| ОП. 02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 1 курс – 25 чел  2 курс – 25 чел. | 1.Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1976197 (дата обращения: 24.10.2023). – Режим доступа: по подписке. | <https://znanium.com/catalog/product/1976197> |
|  |  |  | 2. Епифанова М.В.  Товароведение продовольственных товаров.:учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Епифанова. - М.: Издательский центр « Академия», 2018.- 208с. | 25 |
| ОП. 03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 1 курс – 25 чел  2 курс – 25 чел. | 1. Лутошкина Г.Г.   Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования// Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 3 – е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240с. | 25 |
|  |  |  | 1. Лутошкина Г.Г.   Техническое оснащение организаций питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования// Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 2 – е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240с. | 25 |
| ОП. 04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 1 курс – 25 чел  2 курс – 25 чел. | 1. Океанова, З. К. Основы экономики : учебное пособие / З.К. Океанова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 287 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/24634. - ISBN 978-5-8199-0728-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2012564 (дата обращения: 24.10.2023). – Режим доступа: по подписке. | <https://znanium.com/catalog/product/2012564> |
|  |  |  | 2 . Певцова Е.А.  Право для профессий и специальностей социально – экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.А.Певцова. – 7 – е изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. -480 с. | 25 |
|  |  |  | 3. Певцова Е.А.  Право для профессий и специальностей социально – экономического профиля.Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.А.Певцова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -176 с. | 25 |
|  |  |  | 4. Соколова С.В.  Экономика организации: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /С.В.Соколова. - 4 – е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 176с. | 25 |
|  |  |  | 5 . Жабина С.Б.  Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.Б.Жабина, О.М. Бурдюгова,А.В.Колесова. – 2 – е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия»,2018. – 320 с. | 25 |
|  |  |  | 6. Румынина В.В.  Правовое обеспечение профессиональной деятельности:учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В.Румынина. – 3 – е изд. , стер. – М.:Издательский центр «Академия»,2018. – 224 с. | 25 |
|  |  |  | Дополнительная литература: |  |
|  |  |  | 1. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: https://doi.org/10.12737/7170. - ISBN 978-5-369-01516-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2051246 (дата обращения: 24.10.2023). – Режим доступа: по подписке. | <https://znanium.com/catalog/product/2051246> |
| ОП. 05 | Основы калькуляции и учета | 1 курс – 25 чел  2 курс – 25 чел. | 1. Потапова И.И.  Основы калькуляции и учёта: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.И. Потапова. – 3 – е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия»,2019. – 192 с. | 25 |
| ОП. 06 | Охрана труда | 1 курс – 25 чел  2 курс – 25 чел. | 1. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1817478 (дата обращения: 24.10.2023). – Режим доступа: по подписке. | <https://znanium.com/catalog/product/1817478> |
|  |  |  | 2. Графкина М.В.  Охрана труда: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В.Графкина.- 2 изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2020. – 176 с. | 25 |
|  |  |  | 3. Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1860506 (дата обращения: 24.10.2023). – Режим доступа: по подписке. | <https://znanium.com/catalog/product/1860506> |
|  |  |  | 4. Калинина В.М.  Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М.Калинина. – 2 – е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320с. | 25 |
| ОП. 07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 1 курс – 25 чел  2 курс – 25 чел. | 1. Английский язык. 10 класс (базовый уровень) : учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева [и др.]. — 12-е изд., стер. — Москва : Express Publishing : Просвещение, 2023. — 248 с. : ил. — (Английский в фокусе). - ISBN 978-5-09-103568-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2089938 (дата обращения: 31.10.2023). – Режим доступа: по подписке. | <https://znanium.com/catalog/product/2089938> |
|  |  |  | 2. Английский язык. 11 класс (базовый уровень) : учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева, Б. Оби [и др.]. — 12-е изд., стер. — Москва : Express Publishing : Просвещение, 2023. — 256 с. : ил. — (Английский в фокусе). - ISBN 978-5-09-103569-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2089941 (дата обращения: 31.10.2023). – Режим доступа: по подписке. | <https://znanium.com/catalog/product/2089941> |
|  |  |  | Дополнительная литература: |  |
|  |  |  | 1. Бескоровайная Г.Т.  Учебник английского языка для учреждений СПО./ Г.Т.Бескоровайная, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская, Г.В.Лаврик. –7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.-256с.:ил. | 25 |
|  |  |  | 2. Голубев А.П.  Английский язык для технических  специальностей:учеб.для студ.учреждений сред.проф.образования/А.П.Голубев, А.П.Коржавый,И.Б. Смирнова.-10-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2019.-208 с. | 25 |
|  |  |  | 3. Щербакова Н.И.  Английский язык для специалистов сферы общественного питания:учебник для студ.учреждений сред. проф.образования/Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская.-14 – еи зд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2018. -320 с. | 25 |
| ОП. 08 | Безопасность жизнедеятельности | 1 курс – 25 чел  2 курс – 25 чел. | 1. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1932336 (дата обращения: 24.10.2023). – Режим доступа: по подписке. | <https://znanium.com/catalog/product/1932336> |
|  |  |  | 2. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2080530 (дата обращения: 24.10.2023). – Режим доступа: по подписке. | <https://znanium.com/catalog/product/2080530> |
|  |  |  | 3. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-11-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1069174 (дата обращения: 24.10.2023). – Режим доступа: по подписке. | <https://znanium.com/catalog/product/1069174> |
| ОП. 09 | Физическая культура | 1 курс – 25 чел  2 курс – 25 чел. | 1. Лях, В. И. Физическая культура. 10-11 класс. Базовый уровень / В. И. Лях. - 11-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2023. - 271 с. - ISBN 978-5-09-103628-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2089967 (дата обращения: 31.10.2023). – Режим доступа: по подписке. | <https://znanium.com/catalog/product/2089967> |
|  |  |  | Дополнительная литература: |  |
|  |  |  | 1. Бишаева А.А.  Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А.Бишаева. – 6 –е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2020 . – 320с. | 25 |
|  | **Профессиональные модули** |  |  |  |
| ПМ. 01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 1 курс – 25 чел  2 курс – 25 чел. | 1. 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. – 2 – е изд..стер. – М.: Издательский центр»Академия»,2018. -192 с. | 25 |
|  |  |  | Дополнительная литература: |  |
|  |  |  | 1. Самородова И.П.  Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.:/ учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова . - 2 –е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с. | 25 |
|  |  |  | 2. Самородова И.П.  Приготовление блюд из мяса и домашней птицы..Практикум:/ учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова . - 2 –е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с. | 25 |
|  |  |  | 3. Качурина Т.А.  Приготовление блюд из рыбы.: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина.- 2 – е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.-160 с. | 25 |
|  |  |  | 4. Качурина Т.А.  Приготовление блюд из рыбы. Практикум: / учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А.Качурина.- 2 – е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.- 96 с. | 25 |
|  |  |  | 5. Соколова Е.И.  Приготовление блюд из овощей и грибов: . пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова.- 2 е изд., стер. - М.: Издательский центр « Академия», 2018.- 288с. | 25 |
|  |  |  | 6. Шитякова Т.Ю.  Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина,Т.А.Сопачева. – 2 – е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.-176 с. | 25 |
|  |  |  | 7. 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.- 2 – е изд., стер. - М.: Издательский центр « Академия», 2018.- 240с. | 25 |
| ПМ. 02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 1 курс – 25 чел  2 курс – 25 чел. | 1. Качурина Т.А.  Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимент учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина.- М: Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с. | 25 |
|  |  |  | Дополнительная литература: |  |
|  |  |  | 1. Дубровская Н.И.  Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.- 2 – изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.-176 с. | 25 |
|  |  |  | 2.Дубровская Н.И.  Приготовление супов и соусов:практикум:: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.- 2 – изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.-128 с. | 25 |
|  |  |  | 3. Качурина Т.А.  Приготовление блюд из рыбы.: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина.- 2 – е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.-160 с. | 25 |
|  |  |  | 4. Качурина Т.А.  Приготовление блюд из рыбы. Практикум: / учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А.Качурина.- 2 – е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.- 96 с. | 25 |
|  |  |  | 5. Шитякова Т.Ю.  Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина,Т.А.Сопачева. – 2 – е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.-176 с. | 25 |
|  |  |  | 6. Соколова Е.И.  Приготовление блюд из овощей и грибов: . пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова.- 2 е изд., стер. - М.: Издательский центр « Академия», 2018.- 288с. | 25 |
|  |  |  | 7. Самородова И.П.  Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.:/ учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова . - 2 –е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с. | 25 |
|  |  |  | 8. Самородова И.П.  Приготовление блюд из мяса и домашней птицы..Практикум:/ учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова . - 2 –е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с. | 25 |
| ПМ. 03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 1 курс – 25 чел  2 курс – 25 чел. | 1. 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.- 2 – е изд., стер. - М.: Издательский центр « Академия», 2018.- 240с. | 25 |
|  |  |  | Дополнительная литература: |  |
|  |  |  | 1. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1872659 (дата обращения: 18.10.2023). – Режим доступа: по подписке. | <https://znanium.com/catalog/product/1872659> |
|  |  |  | 2. Самородова И.П.  Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.:/ учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова . - 2 –е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с. | 25 |
|  |  |  | 3. Самородова И.П.  Приготовление блюд из мяса и домашней птицы..Практикум:/ учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова . - 2 –е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с. | 25 |
|  |  |  | 4. Качурина Т.А.  Приготовление блюд из рыбы.: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина.- 2 – е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.-160 с. | 25 |
|  |  |  | 5. Качурина Т.А.  Приготовление блюд из рыбы. Практикум: / учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А.Качурина.- 2 – е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.- 96 с. | 25 |
|  |  |  | 6. Соколова Е.И.  Приготовление блюд из овощей и грибов: . пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова.- 2 е изд., стер. - М.: Издательский центр « Академия», 2018.- 288с. | 25 |
| ПМ. 04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 1 курс – 25 чел  2 курс – 25 чел. | 1. 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, Е.И.Соколова. – 2 – е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.-304 с. | 25 |
| ПМ. 05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 1 курс – 25 чел  2 курс – 25 чел. | 1. Ермилова С.В.   Приготовление, оформление и подготовка к реализациии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В.Ермилова.- М: Издательский центр «Академия», 2018.-336с. | 25 |
|  |  |  | 2. Бурчакова И.Ю.  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. – 2 – е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.- 384 с. | 25 |
|  |  |  | 3. Постникова, Е. В. Организация производства хлебобулочных изделий : учебное пособие / Е.В. Постникова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 216 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/995653. - ISBN 978-5-16-014650-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/995653 (дата обращения: 18.10.2023). – Режим доступа: по подписке. | <https://znanium.com/catalog/product/995653> |