**СПРАВКА**

о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области**

**« Шахтинский политехнический колледж»**

(указать наименование соискателя/лицензиата)

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Наименование показателя*** | ***Перечень специальных условий, имеющихся в образовательном учреждении*** |
| ***1.*** | ***Наличие библиотеки,*** в т.ч. наличие цифровых (электронных) библиотек, профессиональных баз данных, информационных справочно-поисковых систем, а также иных информационных ресурсов | 1.Библиотека  2. Читальный зал с выходом в интернет  3. Электронная библиотека  4.1С Бухгалтерия  5.Консультант Плюс |
| ***2.*** | ***Библиотечный фонд:*** | ***Количество экз.*** |
|  | учебные издания (включая учебники и учебные пособия):  -печатные;  -электронные;  -методические;  -периодические (в т.ч. электронная база периодических изданий);  -официальные, справочно-библиографические издания. |  |
| ***3.*** | ***Наличие доступа обучающихся к сети Интернет (в т.ч. количество оборудованных рабочих мест)*** | 50 |

Таблица 2

***Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной, методической литературой и периодическими изданиями по заявленным к лицензированию образовательным программам***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№***  ***п/п*** | ***Вид литературы*** | ***Количество экз.*** | ***Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и методической литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов*** | ***Обеспеченность***  ***(в соответствии с ФГОС, ФГТ)*** |
| Образовательная программа (в т.ч. наименование дисциплин, входящих в заявленную образовательную программу) - количество обучающихся. | | | |  |
| Профессия 19.01.17 Повар, кондитер  Количество студентов: 96 | | | |  |
| 1 | **МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.** | | | |
|  | Учебная литература | 75  75  75  75  75  45  30 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с. 2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с. 3. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 4. Е.И. Соколова. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендован; ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г — 288 с. 5. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 6. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 7. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 20  20  10  20  20  20  75  20  20 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с. 3. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 5. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 6. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 8. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 9. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ:: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество» 2. Журнал «Гастроном» 3. Журнал «Пищевая промышленность» |  |
| 2 | **МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | | | |
|  | Учебная литература | 75  75  75  75  75  45  30 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с. 2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с. 3. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 4. Т.Ю Шитякова. Т.А. Качурина Т.А. Сопачева Приготовление блюд и гарниров в круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студентов среднего проф. образования: . – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 208 с. 5. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 6. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 7. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 20  20  10  20  20  20  75  20  20 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум:   учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с.   1. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 2. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 3. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 4. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 5. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 6. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 7. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ:: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество» 2. Журнал «Гастроном» 3. Журнал «Пищевая промышленность» |  |
| 3 | **МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов.** | | | |
|  | Учебная литература | 75  75    75  75  75  45  30 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с. 2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с. 3. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 4. Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. Приготовление супов и соусов: учебник для студентов среднего проф. образования: М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176с.      1. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 2. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 3. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 20  20  10  20  20  20  75  20  20  20 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с. 3. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 5. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 6. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 8. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 9. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ:: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер. 10. Н.И. Дубровская, Е. В. Чубасова. Приготовление супов и соусов. Практикум: учебное пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г. — 128 с. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество» 2. Журнал «Гастроном» 3. Журнал «Пищевая промышленность» |  |
| 4 | **МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.** | | |  |
|  | Учебная литература | 75  75    75  75  75  45  30 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с. 2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с. 3. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендован; ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г — 160 с. 5. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 6. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 7. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 20  20  10  20  20  20  75  20  20  20 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с. 3. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 5. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 6. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 8. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 9. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ:: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер. 10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 96 с., обл. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество» 2. Журнал «Гастроном» 3. Журнал «Пищевая промышленность» |  |
| 5 | **МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.** | | | |
|  | Учебная литература | 75  75    75  75  75  45  30 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с. 2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с. 3. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 4. И.П. Самородова. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендован; ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г — 128 с. 5. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 6. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 7. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 20  20  10  20  20  20  75  20  20  20 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с. 3. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 5. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 6. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 8. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 9. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ:   Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер.   1. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 128 с. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество» 2. Журнал «Гастроном» 3. Журнал «Пищевая промышленность» |  |
| 6 | **МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.** | | | |
|  | Учебная литература | 75  75    75  75  75  45  30 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с. 2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с. 3. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 4. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 5. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 6. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 20  20  10  20  20  20  75  20  20  20 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с. 3. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 5. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 6. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 8. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 9. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ:: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество» 2. Журнал «Гастроном» 3. Журнал «Пищевая промышленность» |  |
| 7 | **МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.** | | | |
|  | Учебная литература | 75  75    75  75  75  45  30 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с. 2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с. 3. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 4. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 5. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 6. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 20  20  10  20  20  20  75  20  20  20 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с. 3. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 5. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 6. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 8. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 9. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ:: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество» 2. Журнал «Гастроном» 3. Журнал «Пищевая промышленность» |  |
|  | **МДК 07.02. Технология приготовления основных горячих и холодных десертов.** | | | |
|  | Учебная литература | 75  75    75  75  75  45  30 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с. 2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с. 3. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 4. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 5. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 6. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 20  20  10  20  20  20  75  20  20  20 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с. 3. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 5. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 6. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 8. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 9. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество» 2. Журнал «Гастроном» 3. Журнал «Пищевая промышленность» |  |
|  | **МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.** | | | |
|  | Учебная литература | 30  30  30  30  30  30 | 1. Н.Г. Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г . — 336 с. 2. С. В Ермилова. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». –М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 336 с. 3. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, учебник для студентов учреждений среднего проф. образования: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 448 с. 4. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания,   микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с.  5. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с.  6. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий  общественного питания: учебник для студентов среднего проф.  образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.:  Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 20  20  10  10 | 1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., испр. — Ч. 1. – 112с., Ч.2. – 112с. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. 2. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 3. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 4. В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, учебное пособие.:. Издательство «Хлебпродинформ» - М.: 2011г. – 720с. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество» 2. Журнал «Кондитерское производство» 3. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» |  |
|  | **МДК 08.02. Дизайн мучных кондитерских изделий.** | | | |
|  | Учебная литература | 30 | 1. Иванова И. Н. Рисование и лепка: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 160 с. |  |
|  | Методическая литература |  |  |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Кондитерское производство» 2. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» |  |

Дата заполнения «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | Ф.И.О. |
| (наименование должности руководителя организации) |  | (подпись руководителя организации) |  |  |  |

М.П.

**СПРАВКА**

о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области**

**« Шахтинский политехнический колледж»**

(указать наименование соискателя/лицензиата)

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Наименование показателя*** | ***Перечень специальных условий, имеющихся в образовательном учреждении*** |
| ***1.*** | ***Наличие библиотеки,*** в т.ч. наличие цифровых (электронных) библиотек, профессиональных баз данных, информационных справочно-поисковых систем, а также иных информационных ресурсов | 1.Библиотека  2. Читальный зал с выходом в интернет  3. Электронная библиотека  4.1С Бухгалтерия  5.Консультант Плюс |
| ***2.*** | ***Библиотечный фонд:*** | ***Количество экз.*** |
|  | учебные издания (включая учебники и учебные пособия):  -печатные;  -электронные;  -методические;  -периодические (в т.ч. электронная база периодических изданий);  -официальные, справочно-библиографические издания. |  |
| ***3.*** | ***Наличие доступа обучающихся к сети Интернет (в т.ч. количество оборудованных рабочих мест)*** | 50 |

Таблица 2

***Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной, методической литературой и периодическими изданиями по заявленным к лицензированию образовательным программам***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№***  ***п/п*** | ***Вид литературы*** | ***Количество экз.*** | ***Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и методической литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов*** | ***Обеспеченность***  ***(в соответствии с ФГОС, ФГТ)*** |
| Образовательная программа (в т.ч. наименование дисциплин, входящих в заявленную образовательную программу) - количество обучающихся. | | | |  |
| Профессия 19.01.17 Повар, кондитер  Количество студентов группы ТУ 25 | | | |  |
| 1 | **МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.** | | | |
|  | Учебная литература | 25  25  25  25  25  25  25 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с. 2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с. 3. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 4. Е.И. Соколова. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендован; ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г — 288 с. 5. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 6. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 7. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 15  15  10  15  15  15  25  15  15 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с. 3. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 5. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 6. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 8. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 9. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ:: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество»  2. Журнал «Гастроном»  3. Журнал «Пищевая промышленность» |  |
| 2 | **МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | | | |
|  | Учебная литература | 25  25  25  25  25  25  25 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с. 2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с. 3. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 4. Т.Ю Шитякова. Т.А. Качурина Т.А. Сопачева Приготовление блюд и гарниров в круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студентов среднего проф. образования: . – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 208 с. 5. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 6. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 7. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 15  15  10  15  15  15  25  15  15 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум:   учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с.   1. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 2. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 3. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 4. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 5. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 6. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 7. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ:: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество»  2. Журнал «Гастроном»  3.Журнал «Пищевая промышленность» |  |
| 3 | **МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов.** | | | |
|  | Учебная литература | 25  25    25  25  25  25  25 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с.   2.И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с.   1. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 2. Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. Приготовление супов и соусов: учебник для студентов среднего проф. образования: М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176с.      1. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 2. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 3. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 15  15  10  15  15  15  25  15  15  15 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с. 3. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 5. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 6. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 8. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 9. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ:: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер. 10. Н.И. Дубровская, Е. В. Чубасова. Приготовление супов и соусов. Практикум: учебное пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г. — 128 с. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество»  2. Журнал «Гастроном»  3.Журнал «Пищевая промышленность» |  |
| 4 | **МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.** | | |  |
|  | Учебная литература | 25  25    25  25  25  25  25 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с. 2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с. 3. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендован; ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г — 160 с. 5. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 6. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 7. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 15  15  10  15  15  15  25  15  15  15 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с. 3. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 5. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 6. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 8. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 9. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ:: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер. 10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 96 с., обл. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество»  2. Журнал «Гастроном»  3.Журнал «Пищевая промышленность» |  |
| 5 | **МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.** | | | |
|  | Учебная литература | 25  25    25  25  25  25  25 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с. 2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с. 3. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 4. И.П. Самородова. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендован; ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г — 128 с. 5. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 6. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 7. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 15  15  10  15  15  15  25  15  15  15 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с. 3. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 5. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 6. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 8. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 9. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ:   Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер.   1. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 128 с. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество»  2. Журнал «Гастроном»  3.Журнал «Пищевая промышленность» |  |
| 6 | **МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.** | | | |
|  | Учебная литература | 25  25    25  25  25  25 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с. 2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с. 3. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 4. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 5. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 6. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 15  15  10  15  15  15  25  15  15 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с. 3. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 5. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 6. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 8. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 9. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ:: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество»   2. Журнал «Гастроном»  3. Журнал «Пищевая промышленность» |  |
| 7 | **МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.** | | | |
|  | Учебная литература | 25  25    25  25  25  25 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с. 2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с. 3. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 4. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 5. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 6. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 15  15  10  15  15  15  25  15  15 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с. 3. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 5. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 6. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 8. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 9. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ:: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество»  2. Журнал «Гастроном»  3.Журнал «Пищевая промышленность» |  |
|  | **МДК 07.02. Технология приготовления основных горячих и холодных десертов.** | | | |
|  | Учебная литература | 25  25    25  25  25  25 | 1. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 400с. 2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник для уч-ся учреждений нач. проф. образования/ 7-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 176с. 3. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студентов среднего проф. образования: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 9-е изд., стег.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г. - 400 с. 4. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с. 5. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с. 6. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 15  15  10  15  15  15  25  15  15 | 1. Т.А. Качурина. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / -3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -272с. 2. Н.И. Дубровская. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 240 с. 3. Т.А. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ.: Реко­мендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 176 с. 4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 304 с. 5. Т. А. Качурина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь, учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 96 с. 6. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 512 с. 8. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 9. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с., пер. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество»   2. Журнал «Гастроном»  3.Журнал «Пищевая промышленность» |  |
|  | **МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.** | | | |
|  | Учебная литература | 30  30  30  30  30  30 | 1. Н.Г. Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г . — 336 с. 2. С. В Ермилова. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». –М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 336 с. 3. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, учебник для студентов учреждений среднего проф. образования: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 448 с. 4. 3.П. Матюхина. Основы физиологии питания,   микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 256 с.  5. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 336с.  6. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий  общественного питания: учебник для студентов среднего проф.  образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. – М.:  Издательский центр «Академия», 2015г. — 320 с. |  |
|  | Методическая литература | 20  20  10  10 | 1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., испр. — Ч. 1. – 112с., Ч.2. – 112с. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. 2. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 112 с. 3. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб, пособие для студентов среднего проф. образ: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2015г . — 432 с. 4. В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, учебное пособие.:. Издательство «Хлебпродинформ» - М.: 2011г. – 720с. |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Питание и общество» 2. Журнал «Кондитерское производство» 3. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» |  |
|  | **МДК 08.02. Дизайн мучных кондитерских изделий.** | | | |
|  | Учебная литература | 30 | 1. Иванова И. Н. Рисование и лепка: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования.: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г — 160 с. |  |
|  | Методическая литература |  |  |  |
|  | Периодические издания |  | 1. Журнал «Кондитерское производство» 2. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» |  |

Дата заполнения «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | Ф.И.О. |
| (наименование должности руководителя организации) |  | (подпись руководителя организации) |  |  |  |

М.П.