

43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов
1.	Библиотеки, в том числе цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам
2.	Печатные и (или) электронные учебные издания (включая учебники и учебные пособия)
	Общеобразовательные учебные дисциплины
	<p>Русский язык и литература</p> <p>Греков В.Ф., Русский Язык.- "Просвещение", 2010 Воителева Т.М.Русский язык :учебник для 10 класса М. «Академия», 2010 Воителева Т.М.Русский язык учебник для 11 класса М «Академия», 2010 Обернихина Г.А., Литература.- М. «Академия», 2009 Обернихина Г.А., Литература. Практикум.- М. «Академия», 2009</p> <p>http://rus.1september.ru http://www.gramota.ru http://language.edu.ru http://www.gramma.ru http://www.philolog.ru/dahl/ http://www.imena.org http://www.e-kniga.ru/ http://www.litera.ru/slova/ http://www.rvb.ru</p>
	<p>Иностранный язык</p> <p>Безкоровайная Г.Т., Planet of English: Учебник английского языка для учреждений СПО М. «Академия», 2012 Кузовлев В.П., Английский Язык: Книга для чтения.- «Просвещение», 2003 Кузовлев В.П., Английский Язык: рабочая тетрадь.- «Просвещение», 2003 Кузовлев В.П., Английский Язык.- «Просвещение», 2003</p> <p>www.lingvo-online.ru www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy www.britannica.com www.ldoceonline.com</p>
	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия

	<p>Башмаков М.И., Математика. Задачник.- М. «Академия», 2012 Башмаков М.И., Математика.- М. «Академия», 2012 http://www.alleng.ru/edu/math3.htm http://festival.1september.ru/articles/607644/, http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/696f5fc4-7f5c-b610-713f-014b7f9c0bc8/</p>
	<p>История Артёмов В.В., История.- М. «Академия», 2012 Артёмов В.В., История Отечества: С древнейших времён до наших дней.- М. «Академия», 2010 http://Historik.ru bibliotekar.ru hrono.ru Istorya.ru</p>
	<p>Физическая культура Бишаева А.А. Физическая культура.- М. «Академия», 2014 http://sport.minstm.gov.ru http://www.mosSPORT.ru</p>
	<p>Основы безопасности жизнедеятельности Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности -М. «Академия», 2010 Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности-М. «Академия», 2010 www.mchs.gov.ru www.mvd.ru www.mil.ru www.fsb.ru</p>
Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	
	<p>Информатика Колмыкова Е.А. Информатика и ИКТ.- М. «Академия», 2012 Михеева Е.В. Информатика.- М. «Академия», 2012 Михеева Е.В. Практикум по информатике.- М. «Академия», 2012 Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10 кл. – М. БИНОМ, 2013 Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 11 кл. – М. БИНОМ, 2013 http://fcior.edu.ru http://school-collection.edu.ru/ http://www.intuit.ru/studies/courses http://lms.iite.unesco.org/ http://ru.iite.unesco.org/publications/ http://www.megabook.ru/ http://www.ict.edu.ru</p>

	<p> http://digital-edu.ru/ http://window.edu.ru/ http://freeschool.altlinux.ru/ http://heap.altlinux.org/issues/textbooks/ http://books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice </p>
	<p> Физика Дмитриева В.Ф., Физика для профессий и специальностей технического профиля.- М "Академия", 2015 Дмитриева В.Ф., Физика для профессий и специальностей технического профиля: Контрольные материалы.- М "Академия", 2015 Дмитриева В.Ф., Физика для профессий и специальностей технического профиля: Лабораторный практикум.- М "Академия", 2015 Мякишев Г.Я., Физика.- М "Академия", 2010 http://irodov.nm.ru/ - http://fizik.bos.ru/ http://metodist.i1.ru/school.shtml http://nrc.edu.ru/est/r2/ - http://www.fizika.ru </p>
	<p> Химия Габриелян О. С., Химия.- М. «Академия», 2011 http://www.krugosvet.ru/cMenu/23_00.htm, http://elementy.ru/chemistry, http://him.1september.ru/urok/ http://en.edu.ru/catalogue.php?sectionId=3, http://novgorod.fio.ru/projects/Project402/index.htm, http://www.chem.msu.su/rus/ http://experiment.edu.ru/, http://www.alhimik.ru/, </p>
	<p> Обществознание (включая экономику и право) Шкатулла В.И., Основы правовых знаний.- М "Академия", 2012 Гомола А.И, Экономика.- М "Академия", 2012 Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей.- М "Академия", 2014 Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Практикум.- М "Академия", 2014 Терещенко О.Н. Основы экономики. Учебник.-М. "Академия", 2014 http://www.economy-bases.ru/ http://www.moskatov.narod.ru/Economics.html </p>

	<p>Биология Константинов В.М. Биология. - М "Академия", 2014 Тупикин Е.И., Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности.- М "Академия", 2003 http://www.college.ru/biology/, http://school.holm.ru/predmet/bio/, http://www.1september.ru/ru/bio.htm, http://catalog.alledu.ru/predmet/bio/, http://www.informika.ru/text/database/biology/, http://www.history.ru/freebi.htm, http://www.edu.nsu.ru/noos/biologi/index.html, http://vkids.km.ru/subjects.asp?id_sect=2&id_subj=5, http://filin.km.ru/, http://www.uic.ssu.samara.ru/~nauka/BIOL/biol.htm, http://nrc.edu.ru/est/r4 http://rostest.runnet.ru http://nature.ok.ru/ http://www.edu.yar.ru/russian/psih/socnav/biology.html http://www.vspu.ac.ru/de/bio/bio.htm</p>
	<p>География Баранчиков Е.В. География.- М "Академия",2010</p>
	<p>Экология Константинов В.М., Экологические основы природопользования.- М."Академия",2014 Голицын А.Н., Основы промышленной экологии.- М "Академия",2002 http://ecologysite.ru/ - http://www.ecocommunity.ru</p>
	Дополнительные дисциплины
	<p>Деловая культура Шеламова Г.М. Деловая культура взаимодействия: учеб. пособие для нач. проф. образования. - М "Академия",2010. – 64с. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. : учебник для нач. проф. образования . - М.: Академия, 2010. -160с. Шеламова Г.М.Психология и этика профессиональной деятельности: учеб. пособие для нач. проф. образования. - М "Академия",2008. – 64с.</p>
	<p>Учебное исследовательское проектирование Пастухова И.П. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: М.: «Академия», 2010</p>
	История Иркутской области

	<p>Косых А.П., История иркутской области.- Иркутск В-С книжное издательство, 2000 http://www.it-n.ru/Board.aspx http://history64.ru/ http://sadservie.ru/history http://do.gendocs.ru/docs/index-122151.html</p>
	<p>Основы предпринимательской деятельности Череданова Л.Н., Основы экономики и предпринимательства.- М "Академия",2016 Филиппова О.И. Основы экономики и предпринимательства: Рабочая тетрадь.- М "Академия", 2016 http://www.cfin.ru http://www.kommersant.ru http://www.expert.ru http://www.devbusiness.ru http://www.rbc. http://www.biznes-molodost.</p>
	<p>Общепрофессиональный учебный цикл</p>
	<p>Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Лаушкина Т.А Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2014 - 144с.</p>
	<p>Основы товароведения продовольственных товаров Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебное пособие для нач. проф. образования / . - М.: Академия, 2014. -256с. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2014 - 544с. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.</p>
	<p>Техническое оснащение и организация рабочего места Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 464 с. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2014 - 416с. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования. - М.: Академия, 2003. - 272с.</p>
	<p>Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Шкатулла В.И., Основы правовых знаний.- М "Академия", 2012 Гомола А.И, Экономика.- М "Академия", 2012</p>
	<p>Основы калькуляции и учета Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учебное пособие для нач. проф. образования / . - М.: Академия, 2010. -160с.</p>

	Потапова И.И. Калькуляция и учёт: рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф. образования /. - М.: Академия, 2010. -144с.
	Охрана труда Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - 2-е изд.стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 160с. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. - «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования - 4-ое изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. - 224с.
	Иностранный язык в профессиональной деятельности Безкоровайная Г.Т., Planet of English: Учебник английского языка для учреждений СПО М. «Академия», 2012 Кузовлев В.П., Английский Язык: Книга для чтения.- «Просвещение», 2003 Кузовлев В.П., Английский Язык: рабочая тетрадь.- «Просвещение», 2003 Кузовлев В.П., Английский Язык.- «Просвещение», 2003
	Безопасность жизнедеятельности Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности - М. «Академия», 2010 Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности-М. «Академия»,2010 www.mchs.gov.ru www.mvd.ru www.mil.ru www.fsb.ru
	Физическая культура Бишаева А.А. Физическая культура.- М. «Академия», 2014 http://sport.minstm.gov.ru
	Профессиональный учебный цикл
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Сборник рецептов блюд для повара. Серия «Учебный курс». Ростов на\Д; 2000. – 448с Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. - 464 с. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2014 - 416 с. Качурина Т.А. Кулинария, : учебник для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2014 - 272 с. Качурина Т.А. Кулинария, : рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2014 - 160с. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. - М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 - 160 с. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда

	<p>лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария . Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования. - М.: Академия, 2010-208с.</p> <p>Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования. - М.: Академия, 2008 - 112с.</p> <p>Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»,, рабочая тетрадь в 4ч. для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2015</p>
<p>ПМ 02</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Сборник рецептов блюд для повара. Серия «Учебный курс». Ростов на\Д; 2000. – 448с</p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.</p> <p>Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. - 464 с.</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2014 - 416 с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария, : учебник для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2014 - 272 с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария, : рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2014 - 160с.</p> <p>Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.</p> <p>Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. - М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 - 160 с.</p> <p>Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария . Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования. - М.: Академия, 2010-208с.</p> <p>Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования. - М.: Академия, 2008 - 112с.</p> <p>Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»,, рабочая тетрадь в 4ч. для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2015</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.</p>
<p>ПМ 03</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Сборник рецептов блюд для повара. Серия «Учебный курс». Ростов на\Д; 2000. – 448с</p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л.</p>

	<p>Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.</p> <p>Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. - 464 с.</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2014 - 416 с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария, : учебник для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2014 - 272 с.</p> <p>Качурина Т.А. Кулинария, : рабочая тетрадь для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2014 - 160с.</p> <p>Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.</p> <p>Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. - М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 - 160 с.</p> <p>Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие</p> <p>Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария . Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования. - М.: Академия, 2010-208с.</p> <p>Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования. - М.: Академия, 2008 - 112с.</p> <p>Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар», рабочая тетрадь в 4ч. для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2015</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.</p>
<p>ПМ 04</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.</p> <p>Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012</p> <p>Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. - 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. - М.: Академия, 2014. - 336с.</p> <p>Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для студ. учреждений сред.проф образования. - М.: Академия, 2014 – 160с.</p> <p>Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.</p>
<p>ПМ 05</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.</p>

	<p>Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. - 464 с. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. - 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. - М.: Академия, 2014. - 336с. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для студ. учреждений сред. проф образования. - М.: Академия, 2014 – 160с. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.</p>
3.	<p>Методические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) в соответствии с учебным планом</p>
4.	<p>Периодические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) в соответствии с учебным планом</p> <p><u>Физика</u> Методист. Ру" - Методика преподавания физики. Попытка свести воедино информацию по методике преподавания физики. [электронный ресурс], режим доступа: http://methodist.i1.ru/school.shtml, свободный Научно-популярный физико-математический журнал «Квант» <u>Русский язык и литература</u> Лингвистические и филологические научные журналы filologia.su/lingvisticheskie-zhurnaly/ Журналы на сайте Gramota.ru <u>Учебное исследовательское проектирование</u> Общероссийский журнал «Наука и школа», № 6 за 2016 год Т. Е. Веденева, А. С. Синельникова ТУРБИОН-ТЕХНОЛОГИЯ КАК СРЕДСТВО ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ МЕТОДА ПРОЕКТОВ <u>Профессиональный учебный цикл</u> Гастроном: ежемесячный журнал Коллекция рецептов: ежемесячный журнал Школа гастронома ежемесячный журнал</p>