

Обеспечение печатными и (или)электронными образовательными и информационными ресурсами образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»
2025

№ п/п	Уровень ,ступень образования, вид образовательной программы(основная/дополнительная),направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модули) в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров
1	О.00 Общеобразовательный цикл		
1.1	ОДБ.00 Общеобразовательные дисциплины (базовые)		
1.1.1	ОУ ДБ .01 Русский язык	1.Греков В.Ф. Русский язык 10-11 класс. М.: Просвещение,2011	12
1.1.2	ОУ ДБ. 02 Литература	1.Курдюмова Т.Ф. Литература 11 класс Ч1М.:Дрофа,2010 2.Курдюмова Т.Ф. Литература 11 класс Ч.2 М.: Дрофа,2010	12 12
1.1.3	ОУ ДБ .03 Иностранный язык	1.Воронин Г.И. Немецкий язык 10-11 класс М.:Просвещение,2012 2.Кузовлев В.П. Английский язык 10-11 класс М.Академия	8 8
1.1.4	ОУ ДБ.04 Информатика	1.Семакин Н.Г. Информатика и ИКТ 10-11 класс – М.:Академия,2011 2.Учебно-методическое пособие «Решение задач в LIBREOFFICE GALC» ЧИРПО,2020 3. Учебное пособие «Работа с текстовым документом» ЧИРПО,2020	12 10
1.1.5	ОУ ДБ.05 История	1.Данилов А.А.История и мир ,10 класс –М.Просвещение,2012 2.Данилов А.А. История России XX век,-М.:Просвещение,2010	10 10
1.1.6	ОУ ДБ.06 География	1.Максаковский В.П.Экономическая и социальная география мира 10 класс М.:Просвещение,2011	15 15
1.1.7	ОУ ДБ. 07 Обществознание	Боголюбова Л.Н. Обществознание 10 класс М.: Просвещение,2011 2.Феованов А.Н. Обществознание,11 класс М.:Просвещение,2011	15
1.1.8	ОУ ДБ. 08 Физика	2.Буховцев Б.Б. Физика 10 класс- М.:Просвещение,2011 3.Буховцев Б.Б. Физика 11 класс-М.: просвещение,2011 1.Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля М.:Академия,2012	15
1.1.9	ОУ ДБ. 09 Биология	Тупикин Е.И.Общая биология с основами экологии и природной деятельности .М.:Академия,2010	10 10

		2. Беляев, Бородин, Воронцов. Общая биология, 10-11 класс- М.: Просвещение, 2011	10
1.1.10	ОУ ДБ. 10 Физическая культура	1. Лях В.И Физическая культура 10-11 класс- М.: Просвещение, 2011	12
1.1.11	ОУ ДБ. 11 Основы безопасности жизнедеятельности	1. Н.В. Косолапова Основы безопасности жизнедеятельности. М.: Академия, 2013	3
1.2	ОУДП.00 Общеобразовательные учебные дисциплины (профильные)		
1.2.1	ОУ ДП 01 Математика	1. Алимов Т.А. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 класс- М. Просвещение, 2012 2. Башмаков М.И. Математика. М.: Академия.	15
1.2.2	ОУ ДП 02 Химия	1. Габриелян О.С. Химия 10 класс М.: Дрофа 2011 2. Габриелян О.С. Химия 11 класс – М.: Дрофа, 2011	12 12
1.3	ОУДД.00 Общеобразовательные учебные дисциплины дополнительные		
1.3.1	ОУДД.01 Основы бережливого производства	1. Н.В. Косолапова Основы безопасности жизнедеятельности. М.: Академия, 2013	
1.3.2	ОУДД.02 Основы финансовой грамотности	1 Основы финансовой грамотности / В.А. Кальней и др. – Москва: Инфра-М., 2021 – 248 с. 2 Жданова О.А. Финансовая грамотность. Материалы для учащихся СПО / О.А. Жданова. – М.: Вако, 2016 – 400 с.	
	ОИПП.00 Общеобразовательный индивидуальный проект		
	ОИП Индивидуальный проект	1. Ступицкая М.А. Материалы курса «Новые педагогические технологии: организация и содержание проектной деятельности учащихся»: лекции 1-8 М.: Педагогический университет «Первое сентября», 2014. (эл. вариант)	
1.4	ОП.00 Общепрофессиональный цикл		
1.4.1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены в пищевом производстве.	1. Королев А.А. Микробиология, физиология, санитария и гигиена .В 2 ч.- М.: Академия, 2020 2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : в 2 Ч – М.: Академия, 2020	2 2
1.4.2	ОП.02 Основы товароведения	1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров-	2

	продовольственных товаров	М.:Академия,2020	
1.4.3	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.	1.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания-М.:Академия,2011	20
1.4.4	ОП.04 Рисование и лепка	1. Красичкина А.Г. "Украшения блюд". - М.: Эксмо, 2020, 212 с. 2. Умблот Э., Жакмен Ф. "Как украсить десерты: Мастер-класс французских кулинаров". -М.: "Аст-Пресс" Книга.- 2019, 174 с.	1 1
1.4.5	ОП.05 Основы калькуляции и учета	1.Потапова И.И. Калькуляция и учет- М.: Академия,2011 2.Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (5-е издании) –М.: Академия,2020	25 2
1.4.6	ОП.06 Охрана труда	1.Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности-М.:Академия,2020 2.Калинина В.М. Охрана труда в Организациях питания-М.:Академия,2020	2 2
1.4.7	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	1.Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. заведений / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия,2018.-320с http://www.study.ru Портал для изучающих английский язык;	1
1.4.8	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	1.Н.В.Косолапова Безопасность жизнедеятельности-М. Академия,2012	20
1.4.9	ОП.09 Физическая культура в профессиональной деятельности	1.Лях В.И Физическая культура 10-11 класс-М.:Просвещение,2011	1
1.4.10	ОП.10 Основы предпринимательства и трудоустройства	1. Шевченко И.К. Организация предпринимательской деятельности. Учебное пособие.- Таганрог: Изд-во ТРТУ, 2019. - 92 с.	1
1.4.11	ОП.11 Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве	1. Красичкина А.Г. "Украшения блюд". - М.: Эксмо, 2019, 212 с.	1
1.4.12	ОП.12 Экономические и правовые основы производственной деятельности.	1.Боголюбов Право 10 класс-М.:Просвещение,2011 2. Боголюбов Право 11 класс-М.: Просвещение,2011	
1.5	ПМ.00 Профессиональные модули		
1.5.1	МДК.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Анфимова Н.А., Л.Л Татарская. Кулинария: учебник для нач. проф.образования Н.А – М.: ИРПО ; Изд. центр «Академия», 1998 – 328 с.	10

1.5.2	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Анфимова Н.А., Л.Л Татарская. Кулинария: учебник для нач. проф.образования Н.А – М.: ИРПО ; Изд. центр «Академия», 1998 – 328 с.	2
1.5.3	МДК.01.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Анфимова Н.А., Л.Л Татарская. Кулинария: учебник для нач. проф.образования Н.А – М.: ИРПО ; Изд. центр «Академия», 1998 – 328 с.	2
1.5.4	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1.Андонова Н.И. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – М.:Академия,2019 2.Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – М.:Академия,2019	2 2
1.5.5	МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1.Андонова Н.И. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – М.:Академия,2019 2.Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – М.:Академия,2019	2 2
1.5.6	МДК.02.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1.Андонова Н.И. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – М.:Академия,2019 2. И.И.Потапова Первичная обработка продуктов- М.Академия,2015	2 5
1.5.7	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1.Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий ,закусок сложного ассортимента.- М.:Академия,2019	2
1.5.8	МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовка к реализации	1.Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,	2

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	кулинарных изделий ,закусок сложного ассортимента.- М.:Академия,2019	
1.5.9	МДК.03.02 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	1.Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента-М.:Академия,2019	2
1.5.10	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента-М.:Академия,2019	2
1.5.11	МДК.04.01 Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента-М.:Академия,2019	2
1.5.12	МДК.04.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента-М.:Академия,2019	2
1.5.12	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента-М.:Академия,2019	2
1.5.13	МДК.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1.Бурчакова И.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум учебное пособие. М.: Академия 2019 2.Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты –М.Академия,2015	2 10
1.5.14	МДК.05.02 Процесс приготовления, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента-М.:Академия,2019	2