

## СПРАВКА

## о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов

## По специальности 21.02.14 Маркшейдерское дело

№ п/п	Наименование печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов (автор, название, издательство, год издания)
1.	Библиотеки, в том числе цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам ( bik.sfu-kras.ru)
	Библиотека. Читальный зал с выходом в Интернет
2.	Печатные и (или) электронные учебные издания (включая учебники и учебные пособия)
	<b>ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>
	<b>ОГСЭ. 01 Основы философии</b>
	Горелов А. А. Основы философии: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.-320 с.
	Социальная философия. Философии истории [электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Ю.В. Грицков.- Красноярск: СФУ, 2015. – 49 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b60/i-191190290.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b60/i-191190290.pdf</a>
	Философия. Цитаты из философских текстов [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Е. В. Григоренко. – Красноярск: СФУ, 2014. – 38 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-390562.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-390562.pdf</a>
	Философия. Вопросы и тестовые задания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Е. В. Григоренко. - Красноярск: СФУ, 2014. – 27 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-206666.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-206666.pdf</a>
	Актуальные проблемы глобалистики и геополитики [Текст]: сборник научных трудов кафедры глобалистики и геополитики/ И. А. Пфаненштиль, М. П. Яценко. - Красноярск: СФУ, 2014 . - 529 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b60/i-590906.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b60/i-590906.pdf</a>
	Философия Древнего мира [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Н. С. Дуреева, Р. Н. Галиахметов. – Красноярск: СФУ, 2013. – 40 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-659240.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-659240.pdf</a>
	История западной философии (от средних веков до 20 века) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Н. С. Дуреева, Р. Н. Галиахметов. - Красноярск: СФУ, 2013. – 55 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-437850.pdf>

Основные философские теории [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Н. С. Дуреева, Р. Н. Галиахметов. – Красноярск: СФУ, 2013. - 92 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-437850.pdf>

### **ОГСЭ.02 История**

Артемов В. В. История для всех специальностей СПО: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 256 с.

Малютина Л. Ф. История многопартийности в России: российский и региональный компоненты [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Красноярск: СФУ, 2016. - 132 с. - Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b66/i-238055.pdf>

История. Политическая история России в терминах (19-21 век): учебное методическое пособие (Электронный ресурс)/ А. С. Кузьменко, Г. М. Луцаева. – Красноярск: СФУ, 2014. - 127 с. -Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b66/i-553041.pdf>

### **ОГСЭ. 03 Иностранный язык**

Голубев А. П. Английский язык для технических специальностей: учебник для учреждений СПО.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с.

Композиция английской письменной речи [Текст] : учебное пособие / Ю. И. Детинко . - Красноярск: СФУ, 2017. - 140 с. – Режим доступа:

<http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b81/i-353901.pdf>

### **ОГСЭ. 04 Физическая культура**

Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -320 с.

Теория и методика физической культуры [Электронный ресурс]: контрольно-измерительные материалы. - Красноярск: СФУ, 2015. - 40 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-660809832.pdf>

Марков К. К. Техника современного волейбола [Текст]: монография / К. К. Марков. – Красноярск: СФУ, 2013. - 218 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-762358.pdf>

Физическая культура. Силовая подготовка [Электронный ресурс]: учебно – методическое пособие / В. А. Толстикова. - Красноярск: СФУ, 2012. - 43 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-792882.pdf>

## **ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**

### **ЕН.01 Математика**

Григорьев С. Г. Математика: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 416 с.

Ахмаров С. И. Высшая математика [Текст]: учебное пособие: в 5 ч. / С.И. Ахмаров, С.Н. Ахмарова. - Красноярск: ИПЦ КГТУ, 2003. - 104 с. – Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u51/i-525640.pdf>

Высшая математика. Функции нескольких переменных, дифференциальные уравнения, ряды [Текст]: учебное пособие / И. А. Антипова [и др.]. – Красноярск: ИПЦ КГТУ, 2002. - 156 с.

Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u51/i-717653.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u51/i-717653.pdf</a>
<b>ЕН. 02 Экологические основы природопользования</b>
Константинов В. М., Челидзе Ю. Б. Экологические основы природопользования: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 240 с.
Пучинина Т. Г. Основы экологического права [Текст]: учебное пособие / Т. Г. Пучинина. - Красноярск: СФУ. – 2000. 213 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b67/0005911.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b67/0005911.pdf</a>
Экология растений [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Н. В. Пахарькова. – Красноярск: СФУ, 2012. - 75 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b28/i-830568.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b28/i-830568.pdf</a>
Бураков Д. А. Учение об атмосфере [Текст]: учебное пособие для студентов / Д. А. Бураков, А. В. Гренадерова. – Красноярск: СФУ, 2013. - 290 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u55/i-774014.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u55/i-774014.pdf</a>
<b>II.00 Профессиональный учебный цикл</b>
<b>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</b>
<b>ОП. 01 Инженерная графика</b>
Бродский А. М. Инженерная графика (металлообработка): учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 400 с.
Инженерная графика. Простые геометрические тела с вырезами [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для контрольной работы/ И. К. Шарыпова, И. В. Дорогавцев. – Красноярск: СФУ, 2015 – 42 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u74/i-688315451.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u74/i-688315451.pdf</a>
Начертательная геометрия и инженерная графика [Текст]: учебное пособие / Л. Н. Гулидова [и др.]. – Красноярск: СФУ, 2016 – 183 с. – Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b22/i-651968.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b22/i-651968.pdf</a>
<b>ОП. 02 Электротехника и электроника</b>
Кузовкин В. А. Электротехника и электроника: учебник для СПО. – Издательство «Юрайт», 2017. – 431 с.
Электротехника и электроника [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для практических занятий/ О. А. Кручек. – Красноярск: СФУ, 2013. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-658666.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-658666.pdf</a>
Электротехника и электроника. Электроника [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О. А. Кручек. – Красноярск: СФУ, 2013. - 15 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-251615.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-251615.pdf</a>
Электротехника и электроника [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для лабораторных работ/ О. А. Кручек. – Красноярск: СФУ, 2012 – 32 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u621/i-673237.pdf>

### **ОП. 03 Метрология, стандартизация и сертификация**

Зайцев С. М. Метрология, стандартизация и сертификация в машиностроении: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 288 с.

Метрология и взаимозаменяемость горных машин [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для самостоятельных работ / А. О. Шигин. – Красноярск: СФУ, 2013. - 143 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-045249.pdf>

Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / А. О. Шигин, В. И. Мигунов. – Красноярск: СФУ, 2012. - 69 с. – Режим доступа

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u622/i-059742.pdf>

Морозов А. Н. Метрология, стандартизация, сертификация. Метрология в электрических измерениях [Текст]: методический указатель к выполнению расчетных заданий для студентов / А. Н. Морозов, А. В. Чубарь. – Красноярск: ИПЦ КГТУ, 2014. - 59 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u38/i-615778.pdf>

Взаимозаменяемость, стандартизация и сертификация. Допуски размеров, формы, расположения поверхностей и шероховатость [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ В. А. Титов. - Красноярск: СФУ, 2012. - 35 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u006/i-642536.pdf>

### **ОП. 04 Геология**

Милютин А. Г. Геология полезных ископаемых: учебник и практикум для СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2017. – 197 с.

Геология. Инженерно – геологические процессы и явления: учебно–методическое пособие/ М. П. Кропанина, А. И. Вольд. – Красноярск: СФУ, 2015. - 39 с. – Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u55/i-352799034.pdf>

Системы разработки с закладкой выработанного пространства [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / А. Н. Анушенков, Е. П. Волков. – Красноярск: СФУ, 2016г. – Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-531640444.pdf>

### **ОП. 05 Техническая механика**

Аркуша А. И. Техническая механика. Теоретическая механика и сопротивление материалов: учебник для СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2016 г.

Прикладная механика. [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для практических занятий и самостоятельной работы / О. А. Корзун. – Красноярск: СФУ, 2013. - 33 с. Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-544827.pdf>

Теория механизмов и машин [Текст]: учебное пособие для студентов / М. А. Мерко [и др.]. – Красноярск: СФУ, 2015. - 247 с. Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-284160898.pdf>

### **ОП. 06 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

<p>Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 416 с.</p>
<p>Информационные технологии в проектировании электронных средств. Задания на геометрическое моделирование [Текст]: учебно-методическое пособие для самостоятельной работы / Ф. Г. Зограф, П. С. Маринушкин. – Красноярск: СФУ, 2017. - 22 с.</p> <p>Режим доступа:  <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u621/i-815054.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u621/i-815054.pdf</a></p>
<p>Информационные технологии [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. – Красноярск: СФУ, 2016. - 32 с.</p> <p>Режим доступа:  <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u004/i-841077362.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u004/i-841077362.pdf</a></p>
<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. – Красноярск.: СФУ, 2014. - 99 с.</p> <p>Режим доступа:  <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u004/i-675016.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u004/i-675016.pdf</a></p>
<p><b>ОП. 07 Основы экономики</b></p>
<p>Шимко П. Д. Основы экономики: учебник и практикум для СПО.- М.: Издательство «Юрайт», 2017. – 380 с.</p>
<p>Корпоративные финансы: учебное пособие/ Н. С. Федорова, И. Г. Кузьмина. – Красноярск: СФУ, 2016. – 148 с. – Режим доступа:  <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-099906.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-099906.pdf</a></p>
<p>Экономика Красноярского края: учебное пособие/ Е. Б. Бухаров, С. А. Солусенко. – Красноярск: СФУ, 2016. – 225 с. – Режим доступа:  <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b65/i-210956998.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b65/i-210956998.pdf</a></p>
<p><b>ОП. 08 Правовые основы профессиональной деятельности</b></p>
<p>Капустин А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО. - М.: Издательство «Юрайт», 2018. - 382 с.</p>
<p>Правовые основы профессиональной деятельности [Текст] / С.П Романова, С.С Наталья, Б.Б Татьяна. - Красноярск: СФУ, 2017. - Режим доступа:  <a href="https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=11559">https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=11559</a></p>
<p><b>ОП. 09 Охрана труда</b></p>
<p>Косолапова Н. Охрана труда: учебник для студентов учреждений СПО, М.: Издательство «КноРус», 2017.- с.234 с.</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. - Красноярск : СФУ, 2016. - 47 с. – Режим доступа:  <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-696064028.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-696064028.pdf</a></p>
<p><b>ОП. 10 Безопасность жизнедеятельности</b></p>
<p>Сапронов Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 336 с.</p>
<p>Карнаух Н. Н. Охрана труда: учебник для СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2017. – 380 с.</p>
<p>Морозова О. Г. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебное пособие / О. Г. Морозова, М. Д. Кудрявцев, С. В. Маслов. - Красноярск: СФУ, 2016. - 266 с. – Режим доступа:</p>

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b20/i-669295.pdf>

**ПМ. 00 Профессиональные модули**

**ПМ. 01 Выполнение геодезических работ**

**МДК. 01.01 Топографо–геодезические изыскания**

Вострокнутов А. Л. Основы топографии: учебник для СПО, М.: Издательство «Юрайт», 2018. – 196 с.

Топография [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. - Красноярск: СФУ, 2018. - 25 с. - Режим доступа:

<http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u528/i-504985344.pdf>

**ПМ. 02 Маркшейдерское обеспечение ведения горных работ**

**МДК. 02.01 Маркшейдерское обеспечение ведения горных работ**

Геодезия и маркшейдерия/ В. Н. Попов, В. А. Букринский П. Н. Бруевич и др.: учебник. - М.: Издательство «Горная книга», 2017. – 456 с.

Киселев М. И. Геодезия: учебник для студентов учреждений СПО, М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с.

Шпаков П. С. Маркшейдерско-топографическое черчение [Текст]: учебное пособие / П. С. Шпаков, Ю. Л. Юнаков. - Красноярск: СФУ, 2014. - 286 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u74/i-313638.pdf>

Открытая геотехнология [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е. В. Черепанов, Е. В. Кирюшина. – Красноярск: СФУ, 2012. - 52 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u55/i-461237.pdf>

**МДК.02.02 Основы горного дела**

Боровков Ю. А. Основы горного дела: учебник. – М.: Издательство «Лань», 2018. – 468 с.

Лукиянов В. Г. Горные машины и проведение горно – разведочных выработок: учебник для СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2017.-342 с.

**ПМ. 03 Учет выемки полезного ископаемого из недр**

**МДК 03.01 Основы учета извлечения полезных ископаемых из недр**

Букринский В. А. Геометрия недр: учебник. – М.: Издательство «Горная книга», 2016. – 550 с.

Букринский В.А., Батрак А. А. Задания и методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Геометрия недр»: задачник. – М.: Издательство «Горная книга», 2012. 32 с.

**ПМ.04 Организация работы персонала производственного подразделения**

**МДК 04.01 Основы управления персоналом производственного подразделения**

Горленко О. А. Управление персоналом: учебник для СПО. – Издательство «Юрайт», 2018. – 249 с.

Черданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для СПО. – М.: Издательство «Академия», 2017. – 224 с.

Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебно–методическое пособие. - Красноярск: ИПК СФУ, 2008. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-929910.zip>

Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. – Красноярск: СФУ, 2016. - 47 с. – Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-696064028.pdf>

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «Горнорабочий на маркшейдерских работах»)**

<b>МДК.05.01 Технология выполнения маркшейдерских работ</b>	
Геодезия и маркшейдерия/ В. Н. Попов, В. А. Букринский П. Н. Бруевич и др.: учебник. - М.: Издательство «Горная книга», 2017. – 456 с.	
Киселев М. И. Геодезия: учебник для студентов учреждений СПО, М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с.	
<b>ПМ.06 Ведение технологических процессов горных работ</b>	
<b>МДК 06.01 Технология добычи полезных ископаемых открытым способом</b>	
Ржевский В. Открытые горные работы. 2 книги: учебник. – М.: Издательство «Юрайт», 2017. -243 с.	
Синьчковский В. Н. Технология открытых горных работ [Текст]: учебное пособие. - Красноярск: ИПК СФУ, 2009. - 507 с. – Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u622/i-767144.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u622/i-767144.pdf</a>	
3	Методические и периодические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям)
	Журнал «Уголь» 2014 г. № 1 - 12, 2015 г. № 1-12, 2016 г. № 1-12, 2018 г. № 7 - 12
	Журнал «Горная промышленность» 2015 г. № 1-12, 2016 г. № 1-12, 2018 г. № 1-12
	Журнал «Горное оборудование и электротехника» 2017 г. № 1-12, 2018 г. № 1- 12
	Журнал «Горная механика и машиностроение» 2017 г. № 1-12, 2018 г. № 1-6
	Журнал «Сварочное производство» 2015 г. № 1-12, 2016 г. № 1-12, 2017 г. № 1-12, 2018 г. № 1-12
	Журнал «Техническое обслуживание и ремонт» 2015 г. - № 6-12
	Журнал Электрооборудование: эксплуатация и ремонт» 2015 г. № 1-12, 2018 г. № 7-12
	Журнал «Металловедение и термическая обработка» 2015 г. - № 1-6
	Журнал «Маркшейдерия и недропользование» 2018 г. № 7-12
	Журнал «Физкультура и спорт» 2017 г. № 1-12, 2018 г. 1-12
	Журнал «Информатика» 2016 г. - № 1-6, 2018 г. 7-12
	Журнал «Английский язык» 2017 г. - № 1-12, 2018 г. № 1- 12

## СПРАВКА

## о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов

## По профессии 21.02.15 Открытые горные работы

№ п/п	Наименование печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов (автор, название, издательство, год издания)
1.	Библиотеки, в том числе цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам
	Библиотека. Читальный зал с выходом в Интернет
2.	Печатные и (или) электронные учебные издания (включая учебники и учебные пособия)
	<b>ОГСЭ. 01 Основы философии</b>
	Горелов А. А. Основы философии: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.-320 с.
	Социальная философия. Философии истории [электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Ю.В. Грицков.- Красноярск: СФУ, 2015. – 49 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b60/i-191190290.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b60/i-191190290.pdf</a>
	Философия. Цитаты из философских текстов [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Е. В. Григоренко. – Красноярск: СФУ, 2014. – 38 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-390562.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-390562.pdf</a>
	Философия. Вопросы и тестовые задания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Е. В. Григоренко. - Красноярск: СФУ, 2014. – 27 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-206666.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-206666.pdf</a>
	Актуальные проблемы глобалистики и геополитики [Текст]: сборник научных трудов кафедры глобалистики и геополитики/ И. А. Пфаненштиль, М. П. Яценко. - Красноярск: СФУ, 2014 . - 529 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b60/i-590906.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b60/i-590906.pdf</a>
	Философия Древнего мира [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Н. С. Дуреева, Р. Н. Галиахметов. – Красноярск: СФУ, 2013. – 40 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-659240.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-659240.pdf</a>
	История западной философии (от средних веков до 20 века) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Н. С. Дуреева, Р. Н. Галиахметов. - Красноярск: СФУ, 2013. – 55 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-437850.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-437850.pdf</a>
	Основные философские теории [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Н. С. Дуреева, Р. Н. Галиахметов. – Красноярск: СФУ, 2013 . - 92 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b87/i-437850.pdf>

### **ОГСЭ.02 История**

Артемов В. В. История для всех специальностей СПО: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 256 с.

Малютина Л. Ф. История многопартийности в России: российский и региональный компоненты [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Красноярск: СФУ, 2016. - 132 с. - Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b66/i-238055.pdf>

История. Политическая история России в терминах (19-21 век): учебное методическое пособие (Электронный ресурс)/ А. С. Кузьменко, Г. М. Луцаева. – Красноярск: СФУ, 2014. - 127 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b66/i-553041.pdf>

### **ОГСЭ. 03 Иностранный язык**

Безкоровайная Г. Т. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 256 с.

Журавлева Р. И. Английский язык [Текст]: учебник для студентов горно-геологических специальностей / Р. И. Журавлева. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2013. - 508 с. – Режим доступа:

<http://catalog.sfu-kras.ru>

### **ОГСЭ. 04 Физическая культура**

Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -320 с.

Теория и методика физической культуры [Электронный ресурс]: контрольно-измерительные материалы. - Красноярск: СФУ, 2015. - 40 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-660809832.pdf>

Марков К. К. Техника современного волейбола [Текст]: монография / К. К. Марков. – Красноярск: СФУ, 2013. - 218 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-762358.pdf>

Физическая культура. Силовая подготовка [Электронный ресурс]: учебно – методическое пособие / В. А. Толстикова. - Красноярск: СФУ, 2012. - 43 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-792882.pdf>

### **ЕН.01 Математика**

Григорьев С. Г. Математика: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 416 с.

Дадаян А.А. Математика [Текст]: учебник для СПО / А. А. Дадаян. - М.: ИНФРА-М, 2017.- 412 с. - Режим доступа:

<http://catalog.sfu-kras.ru>

### **ЕН. 02 Экологические основы природопользования**

Константинов В. М., Челидзе Ю. Б. Экологические основы природопользования: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 240 с.

Пучинина Т. Г. Основы экологического права [Текст]: учебное пособие / Т. Г. Пучинина. - Красноярск: СФУ. – 2000. 213 с. - Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b67/0005911.pdf>

Экология растений [Электронный ресурс]: учебно - методическое пособие / Н. В. Пахарькова. – Красноярск: СФУ, 2012. - 75 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b28/i-830568.pdf>

Бураков Д. А. Учение об атмосфере [Текст]: учебное пособие для студентов / Д. А. Бураков, А. В. Гренадерова. – Красноярск: СФУ, 2013. - 290 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u55/i-774014.pdf>

### **ОП. 01 Инженерная графика**

Бродский А. М. Инженерная графика (металлообработка): учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 400 с.

Инженерная графика. Простые геометрические тела с вырезами [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для контрольной работы/ И. К. Шарыпова, И. В. Дороговцев. – Красноярск: СФУ, 2015 – 42 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u74/i-688315451.pdf>

Начертательная геометрия и инженерная графика [Текст]: учебное пособи / Л. Н. Гулидова [и др.]. – Красноярск: СФУ, 2016 – 183 с. – Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b22/i-651968.pdf>

### **ОП. 02 Электротехника и электроника**

Кузовкин В. А. Электротехника и электроника: учебник для СПО. – Издательство «Юрайт», 2017. – 431 с.

Электротехника и электроника [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для практических занятий/ О. А. Кручек. – Красноярск: СФУ, 2013. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-658666.pdf>

Электротехника и электроника. Электроника [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О. А. Кручек. – Красноярск: СФУ, 2013. - 15 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-251615.pdf>

Электротехника и электроника [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для лабораторных работ/ О. А. Кручек. – Красноярск: СФУ, 2012 – 32 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u621/i-673237.pdf>

### **ОП. 03 Метрология, стандартизация и сертификация**

Зайцев С. М. Метрология, стандартизация и сертификация в машиностроении: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 288 с.

Метрология и взаимозаменяемость горных машин [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для самостоятельных работ / А. О. Шигин. – Красноярск: СФУ, 2013. - 143 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-045249.pdf>

Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / А. О. Шигин, В. И. Мигунов. – Красноярск: СФУ, 2012. - 69 с. – Режим доступа

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u622/i-059742.pdf>

Морозов А. Н. Метрология, стандартизация, сертификация. Метрология в электрических измерениях [Текст]: методический указатель к выполнению расчетных заданий для студентов / А. Н. Морозов, А. В. Чубарь. – Красноярск: ИПЦ КГТУ, 2014. - 59 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u38/i-615778.pdf>

Взаимозаменяемость, стандартизация и сертификация. Допуски размеров, формы, расположения поверхностей и шероховатость [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ В. А. Титов. - Красноярск: СФУ, 2012. - 35 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u006/i-642536.pdf>

#### **ОП. 04 Геология**

Милютин А. Г. Геология полезных ископаемых: учебник и практикум для СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2017. – 197 с.

Геология. Инженерно – геологические процессы и явления: учебно – методическое пособие/ М. П. Кропанина, А. И. Вольд. – Красноярск: СФУ, 2015. - 39 с. – Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u55/i-352799034.pdf>

Системы разработки с закладкой выработанного пространства [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / А. Н. Анушенков, Е. П. Волков. – Красноярск: СФУ, 2016. – Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-531640444.pdf>

#### **ОП. 05 Техническая механика**

Аркуша А. И. Техническая механика. Теоретическая механика и сопротивление материалов: учебник для СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2016 г.

Прикладная механика. [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для практических занятий и самостоятельной работы / О. А. Корзун. – Красноярск: СФУ, 2013. - 33 с. Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-544827.pdf>

Теория механизмов и машин [Текст]: учебное пособие для студентов / М. А. Мерко [и др.]. – Красноярск: СФУ, 2015. - 247 с.

Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-284160898.pdf>

#### **ОП. 06 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 416 с.

Windows 7 +5 бесплатных антивирусов + 70 бесплатных программ для Windows 7 [Текст]: самоучитель / В. Б. Комягин, И. Ю. Савельев [и др.]. - Москва: Триумф, 2011. – 213 с. - Режим доступа:

<http://catalog.sfu-kras.ru>

Пантюхин П. Я. Компьютерная графика: [в 2-х частях]: учебное пособие для студентов учреждений СПО / П. Я. Пантюхин, А. В. Быков, А. В. Репинская. Ч. 1. – 2011. – 217 с. - Режим доступа:

<http://catalog.sfu-kras.ru>

Максимов Н. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Н.В.Максимов, Т. Л. Партыко, И.И.Попов. — М: Форум, 2010. – 136 с. - Режим доступа:

<http://catalog.sfu-kras.ru>

Фуфаев Э. В., Фуфаева Л.И. Пакеты прикладных программ: учебное пособие для студентов учреждений СПО / Э.В. Фуфаев, Л. И. Фуфаева. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 268 с. - Режим доступа:

<http://catalog.sfu-kras.ru>

**ОП. 07 Основы экономики**

Шимко П. Д. Основы экономики: учебник и практикум для СПО.- М.: Издательство «Юрайт», 2017. – 380 с.

Корпоративные финансы: учебное пособие/ Н. С. Федорова, И. Г. Кузьмина. – Красноярск: СФУ, 2016. – 148 с. – Режим доступа:  
<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-099906.pdf>

Экономика Красноярского края: учебное пособие/ Е. Б. Бухаров, С. А. Солусенко. – Красноярск: СФУ, 2016. – 225 с. – Режим доступа:  
<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b65/i-210956998.pdf>

**ОП. 08 Правовые основы профессиональной деятельности**

Капустин А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО. - М.: Издательство «Юрайт», 2018. - 382 с.

Тыщенко А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник для студентов СПО / А. И. Тыщенко. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2017. - 224 с. – Режим доступа:  
<http://catalog.sfu-kras.ru>

Кененова И. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для СПО/ И. П. Кененова, Т. Э. Сидорова. – Москва: Издательство «Юрайт», 2015. - 191 с. – Режим доступа:  
<http://catalog.sfu-kras.ru>

Матвеев Р. Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для студентов учреждений СПО / Р. Ф. Матвеев. – Москва: Форум : ИНФРА-М, 2015. - 128 с. Режим доступа:  
<http://catalog.sfu-kras.ru>

Хабибуллин А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник для СПО / А. Г. Хабибуллин, К. Р. Мурсалимов. – Москва: Форум: ИНФРА-М, 2014. - 333 с. - Режим доступа:  
<http://catalog.sfu-kras.ru>

**ОП. 09 Охрана труда**

Косолапова Н. Охрана труда: учебник для студентов учреждений СПО, М.: Издательство «КноРус», 2017.- с.234 с.

Умнов А. Е. Охрана труда и противопожарная защита в горно - рудной промышленности [Текст]: учебник / А. Е. Умнов. - Москва : Недра, 1985. - 246 с. – Режим доступа:  
<http://catalog.sfu-kras.ru>

Мясников. А. А. Повышение эффективности и безопасности горных работ [Текст] / А. А. Мясников. – Москва: Недра, 1979. – Режим доступа:  
<http://catalog.sfu-kras.ru>

**ОП. 10 Безопасность жизнедеятельности**

Сапронов Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 336

Косолапова Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст]: учебник для студентов СПО / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: Академия, 2013. - 320 с. - Режим доступа:  
<http://catalog.sfu-kras.ru>

Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник / В.Ю. Микрюков. — М.: КноРус, 2006. — 283 с. — Режим доступа:  
<http://catalog.sfu-kras.ru>

**ПМ. 00 Профессиональные модули**

**ПМ. 01 Ведение технологических процессов горных и взрывных работ.**

**МДК 01.01 Основы горного маркшейдерского дела**

Киселев М. И. Геодезия: учебник для студентов учреждений СПО, М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с.

Боровков Ю. А. Основы горного дела: учебник. Издательство «Лань», 2018. - 468 с.

Геодезия и маркшейдерия/ В. Н. Попов, В. А. Букринский П. Н. Бруевич и др.: учебник. - М.: Издательство «Горная книга», 2017. – 456 с.

Шпаков П. С. Маркшейдерско-топографическое черчение [Текст]: учебное пособие / П. С. Шпаков, Ю. Л. Юнаков. - Красноярск: СФУ, 2014. - 286 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u74/i-313638.pdf>

Открытая геотехнология [Электронный ресурс]: учебно - методическое пособие / Е. В. Черепанов, Е. В. Кирюшина. – Красноярск: СФУ, 2012. - 52 с. - Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u55/i-461237.pdf>

**МДК 01.02 Технология добычи полезных ископаемых открытым способом**

Ржевский В. Открытые горные работы. 2 книги: учебник. – М.: Издательство «Юрайт», 2017.

Синьчковский В. Н. Технология открытых горных работ [Текст]: учебное пособие / В. Н. Синьчковский, В. Н. Вокин, Е. В. Синьчковская. – Красноярск: СФУ, 2009. - 507 с. - Режим доступа:

<http://catalog.sfu-kras.ru>

Синьчковский В. Н. Процессы открытых горных работ [Текст]: практикум: учебное пособие / В. Н. Синьчковский, Ю. В. Ромашкин. – Красноярск, Красноярский университет цветных металлов и золота [ГУЦМиЗ], 2006. - 156 с. - Режим доступа:

<http://catalog.sfu-kras.ru>

**МДК 01.03 Механизация и электроснабжение горных и взрывных работ**

Лукиянов В. Г., Крец В. Г. Горные машины и проведение горно-разведочных выработок: учебник для СПО. М.: Издательство «Юрайт», 2017. - 342 с.

Ржевский В. В. Открытые горные работы. Технология и комплексная механизация [Текст] / В. В. Ржевский. - Москва: URSS, 2010. - 549 с. – Режим доступа:

<http://catalog.sfu-kras.ru>

Взрывное дело [Текст] / В. М. Скоробогатов, Б. Н. Кукиб, В. М. Закалинский. – Москва: Недрa, 1986. - 272 с. - Режим доступа:

<http://catalog.sfu-kras.ru>

**ПМ. 02 Контроль безопасности ведения горных и взрывных работ**

**МДК 02.01 Система управления охраной труда и промышленной безопасности горной организации**

Карнаух Н. Н. Охрана труда: учебник для студентов учреждений СПО, М.: Издательство Юрайт, 2017.

Графкина М. В. Охрана труда [Текст]: учебное пособие / М. В. Графкина. – Москва: Форум: ИНФРА-М, 2017. - 298 с. – Режим доступа:

<http://catalog.sfu-kras.ru>

Управление охраной труда в организациях [Текст]: нормативный документ / А. Ф. Козяков. – Москва: ЗАО "Библиотечка РГ", 2006. - 175 с. - Режим доступа:

<http://catalog.sfu-kras.ru>

	<b>ПМ. 03 Организация деятельности персонала производственного подразделения</b>
	<b>МДК 03.01 Организация и управление производственным подразделением</b>
	Грибов В. Д. Экономика организация предприятия: учебник для студентов учреждения СПО, М.: КноРус, 2018.
	Управление персоналом = Managing Staff [Текст]: учебник / П. В. Малиновский, Н. М. Малиновская, Е. А. Аксенова. – Москва: ЮНИТИ, 2013. - 422 с. – Режим доступа: <a href="http://catalog.sfu-kras.ru">http://catalog.sfu-kras.ru</a>
	Минева О. К. Управление персоналом организации: технологии управления развитием персонала [Текст]: учебник / О. К. Минева, И. Н. Ахунжанова [и др.]. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 160 с. – Режим доступа <a href="http://catalog.sfu-kras.ru">http://catalog.sfu-kras.ru</a>
	<b>ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностях служащих (профессия «Слесарь-ремонтник»)</b>
	<b>МДК 04.01 Технология выполнения слесарно–сборочных и ремонтных работ</b>
	Покровский Б. С. Основы слесарных и сборочных работ: учебник.- Издательский Центр «Академия». – 2017. - 208 с.
3	Методические и периодические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям)
	Журнал «Уголь» 2014 г. №1 - 12, 2015 г. № 1-12, 2016 г. № 1-10.
	Журнал «Горная промышленность» 2015 № 1-12, 2016 №1-12.
	Журнал «Горное оборудование и электротехника» 2017 г. № 1-12
	Журнал «Горная механика и машиностроение» 2017 г. №1-12
	Журнал «Сварочное производство» 2015 г. № 1-12, 2016 г. №1-12, 2017 г. № 1-12, 2018 г. № 1,2-

## СПРАВКА

## о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов

## По профессии: 21. 01.08 Машинист на открытых горных работах

№ п/п	Наименование печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов (автор, название, издательство, год издания)
1.	<p>Библиотеки, в том числе цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам:            Адрес для доступа в ЭБС: <a href="http://bik.sfu - kras.ru/">http://bik.sfu - kras.ru/</a>            Адрес для доступа: <a href="http://www.academia-moscow. ru\">http://www.academia-moscow. ru\</a>            Адрес для доступа: <a href="https://elearning.academia-moscow.ru/">https://elearning.academia-moscow.ru/</a>            Сеть Консультант Плюс</p>
	Библиотека. Читальный зал с выходом в Интернет
2.	Печатные и (или) электронные учебные издания (включая учебники и учебные пособия)
	<b>ОУД.00 Общеобразовательный цикл</b>
	<b>ОУД.01 Русский язык</b>
	<b>Печатные издания:</b>
	1. Антонова Е. С. Русский язык: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.
	<b>Электронные издания:</b>
	1. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : электрон. учеб.-метод. комплекс дисциплины . - Красноярск : ИПК СФУ, 2007. – Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-965107.zip">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-965107.zip</a>
	2. Русский язык и культура речи (базовые компетенции) [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Красноярск: СФУ, 2015. - 513 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b81/i-324027564.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b81/i-324027564.pdf</a>
	3. Русский язык и культура речи: оценочные средства [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие. - Красноярск : СФУ, 2014. - 28 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b81/i-019970.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b81/i-019970.pdf</a>
	<b>Дополнительные источники:</b>
	1. Потиха З. А Школьный словарь строения слов русского языка: пособие для учащихся. – М.: Просвещение, 1987. – 319 с.
	2. Жуков В. П., Жуков А. В. Школьный фразеологический словарь русского языка: пособие для учащихся. – М.: Просвещение, 1989. – 383 с.
	3. Баранов М. Т. Школьный орфографический словарь русского языка. – М.: Просвещение, 1995. – 240 с.

<b>ОУД.01 Литература</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Обернихина Г. А. Литература: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 656 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Литература стран изучаемого языка [Электронный ресурс] учебно-методический комплекс). - Красноярск: СФУ, 2015. Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-345152782.exe">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-345152782.exe</a>
2. Литература Красноярского края [Электронный ресурс] учебно-методический комплекс]. - Красноярск: СФУ, 2007. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-533160417.zip">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-533160417.zip</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Лебедев Ю. В. Русская литература XIX века, 10 класс.: учебник В 2 Ч: Ч. 2. – М.: Просвещение, 2004. – 378 с.
2. Агеносов В. В. Русская литература XX века. 11 класс: учебник В 2 Ч.: Ч 1. – М.: Дрофа, 1997. – 528 с.
<b>ОУД.02 Иностранный язык</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Безкоровайная Г. Т. Planet of English: Учебник английского языка для учреждений СПО/ Г. Т. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Композиция английской письменной речи [Текст]: Учебное пособие / Ю. И. Детинко. - Красноярск: СФУ, 2017. - 140 с. – Режим доступа: <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b81/i-353901.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b81/i-353901.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018
2. Голубев А. П. Английский язык для технических специальностей: Учебник для учреждений СПО.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с
<b>ОУД.03 Математика.</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Башмаков М. И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
2. Башмаков М. И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: задачник: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Математика. Сборник заданий для самостоятельной работы студентов [Электронный ресурс] . - Красноярск : СФУ, 2018. - 61 с. Режим доступа: <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b22/i-608907532.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b22/i-608907532.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Григорьев С. Г. Математика: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с

<b>ОУД.04 История</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Артемов В. В. История: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 256 с
<b>Электронные издания:</b>
1. Малютина Л. Ф. История многопартийности в России: российский и региональный компоненты [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Красноярск: СФУ, 2016. - 132 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b66/i-238055.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b66/i-238055.pdf</a>
1. История. Политическая история России в терминах (19-21 век): учебное методическое пособие (Электронный ресурс)/ А. С. Кузьменко, Г. М. Луцаева. – Красноярск: СФУ, 2014. - 127 с. -Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b66/i-553041.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b66/i-553041.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Артемов В. В. История для всех специальностей: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 256 с
2. Данилов А. А. История России, XX – начало XXI века: учебник для 9 класса. – М.: Просвещение, 2005. – 381 с.
3. Сахаров А. Н., Буганов В. И. История России с древнейших времен до конца XVII века: учебник для 10 класса. – М.: Просвещение, 1999. – 303 с.
<b>ОУД.05 Физическая культура</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -320 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Теория и методика физической культуры [Электронный ресурс]: контрольно-измерительные материалы. - Красноярск: СФУ, 2015. - 40 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-660809832.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-660809832.pdf</a>
2. Марков К. К. Техника современного волейбола [Текст]: монография / К. К. Марков. – Красноярск: СФУ, 2013. - 218 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-762358.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-762358.pdf</a>
3. Физическая культура. Силовая подготовка [Электронный ресурс]: учебно – методическое пособие / В. А. Толстикова. - Красноярск: СФУ, 2012. - 43 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-792882.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-792882.pdf</a>
<b>ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Косолапова Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.
<b>Электронные издания:</b>
2. Морозова О. Г. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебное пособие / О. Г. Морозова, М. Д. Кудрявцев, С. В. Маслов. - Красноярск: СФУ, 2016. - 266 с. – Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b20/i-669295.pdf>

**Дополнительные источники:**

1. Сапронов Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
2. Карнаух Н. Н. Охрана труда: учебник для СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2017. – 380 с.
3. Косолапова Н. Охрана труда: Учебник для студентов учреждений СПО, М.: Издательство «КноРус», 2017.- с.234

**ОУД.07 Информатика**

**Печатные издания:**

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 416 с.
2. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: практикум. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 416 с.

**Электронные издания:**

1. Информационные технологии: учебно-методическое пособие. [Электронный ресурс]. – Красноярск: СФУ, 2016. - 32 с. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u004/i-841077362.pdf>

**Дополнительные источники:**

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности: Учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 416 с.

**ОУД.08 Физика**

**Печатные издания:**

1. Фирсов А. В. Физика: учебник для студентов учреждений СПО. – Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.

**Электронные издания:**

1. Физика [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие [для студентов первых курсов всех специальностей]. - Красноярск: СФУ, 2015. - 173 с. - Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b22/i-182591515.pdf>
2. Физика. Механика [Электронный ресурс] : лабораторный практикум для студентов всех специальностей и форм обучения . - Красноярск : СФУ, 2017. - 91 с. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b22/i-744277079.pdf>

**Дополнительные источники:**

1. Балашов М. М. Физика: учебник для 9 класса общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 1994. – 320 с.
2. Мякишев Г. Я., Буховцев Б. Б. Физика: учебник для 10 класса общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 1999. – 222 с.
3. Мякишев Г. Я. Физика: учебник для 11 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2004. – 336 с.

**ОУД. 09 Химия**

**Печатные издания:**

1. Ерохин Ю. М. Химия: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 496 с.

**Электронные ресурсы:**

1. Химия. Коллоидная химия [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие. - Красноярск: СФУ, 2012. - 161 с. - Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b24/i-951744.pdf>
2. Николаева Раиса. Борисовна. Неорганическая химия [Электронный ресурс] : учеб. пособие в 2-х ч. - Красноярск : СФУ, 2012 - . Ч. 2: Химия элементов и их соединений. - 2012. - 95 с. - Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b24/i-917692.pdf>
3. <http://school-collection.edu.ru/> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
4. [www.krugosvet.ru/](http://www.krugosvet.ru/) универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;
5. <http://sciteclibrary.ru/> научно-техническая библиотека/

**Дополнительные источники:**

1. Рудзитис Г. Е. Химия: Орган. Химия: учебник для 10 класса. – М.: Просвещение, 2003. – 176 с.
2. Гузей Л. С., Суровцева Р. П. Химия. 10 класс: учебник. – М.: Дрофа, 2001. – 240 с.
3. Рудзитис Г. Е. Химия 11 класс: учебник. – М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Издательство Астрель», 2004. – 143 с.
4. Гольдфарб Я. Л. Сборник задач и упражнений по химии: учебное пособие для учащихся 7-10 классов. – М.: Просвещение, 1988. – 192 с.

**ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право)****Печатные издания:**

1. Важенин А. Г. Обществознание: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 528 с.
2. Грязнова А. Г. Экономика: учебник для 10-11 кл. – М.: Издательство «ЛитРест», 2019. – 496 с.
3. Певцова Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономических профилей: учебник для студентов учреждений СПО, - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 424 с.

**Электронные издания:**

1. Кодекс РФ об административных правонарушениях – Режим доступа: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901807667>
2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [с изменениями на 5 февраля 2018 года] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901807664/>
3. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [с изменениями на 29 декабря 2017 года]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9027690/>
4. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой: с изменениями на 7 марта 2018 года.]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901765862/>

**Дополнительные источники:**

1. Шимко П. Д. Основы экономики: учебник и практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 380 с.
2. Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с.
3. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224 с.
4. Кравченко А. И. Обществознание: учебник для 10 – 11 классов. – М.: ТИД «Русское слово – РС», 2001. – 312 с.
5. Смирнов И. П. Введение в современное обществознание: Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия»,

2004. – 144 с.
6. Смирнов И. П. Введение в современное обществознание: Хрестоматия. Учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288 с.
7. Смирнова И. П. Введение в современное обществознание: Учебное пособие в двух частях. – М.: Издательский центр «Академия», 1992. – 404 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320 с.
<b>ОУД.15 Биология</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Константинов В. М. Биология: учебник для студентов СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
<b>Электронные ресурсы:</b>
1. Биология с основами экологии [Электронный ресурс]. - Красноярск: СФУ, 2013. – режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-190997777.exe">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-190997777.exe</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Захаров В. Б. Общая биология: учебник для 10-11 классов. – М.: Дрофа, 2001. – 624 с.
2. Беляев Д.К., Бородин П. М., Воронцов Н. Н. и др. Общая биология: учебник для 10 – 11 классов. – М.: Просвещение, 2002. – 303 с.
<b>ОУД.16 География</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Баранчиков Е. В. География: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. География отраслей экономики: [Электронный ресурс]. - Красноярск: СФУ, 2019. - 58 с. – режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-086483447.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-086483447.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Максаковский В. П. Экономическая и социальная география мира: учебник. – М.: Просвещение, 2005. – 400 с.
2. Кузнецов А. П. География. Население и хозяйство мира. 10 класс: учебник. – М.: Дрофа, 1999. – 304 с.
3. Лобжанидзе А. А. География России: эколого-экономические аспекты: учебное пособие. – М.: Просвещение, 1996. – 96 с.
<b>ОУД.17 Экология</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Титов Е. В. Экология: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Пучинина Т. Г. Основы экологического права [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Г. Пучинина. - Красноярск: СФУ. – 2000. 213 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b67/0005911.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b67/0005911.pdf</a>
2. Бураков Д. А. Учение об атмосфере [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов / Д. А. Бураков, А. В. Гренадерова. – Красноярск: СФУ, 2013. - 290 с. - Режим доступа:

<a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u55/i-774014.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u55/i-774014.pdf</a>
3. Закон «Об охране окружающей среды» 10.01.2002 г. – Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34823/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34823/</a>
4. ГОСТ Р 52104-2003 «Ресурсосбережение». – Режим доступа <a href="http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=EXP;n=354694;dst=100001#04823187817362167">http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=EXP;n=354694;dst=100001#04823187817362167</a>
5. ГОСТ 18294-2004 «Вода питьевая». – Режим доступа: <a href="https://meganorm.ru/Index2/1/4293855/4293855065.htm">https://meganorm.ru/Index2/1/4293855/4293855065.htm</a>
6. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов». – Режим доступа: <a href="http://gostexpert.ru/gost/gost-17.0.0.01-76/download">http://gostexpert.ru/gost/gost-17.0.0.01-76/download</a>
7. ГОСТ 17.1.3.05-82 «Охрана природы. Гидросфера». – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200003616">http://docs.cntd.ru/document/1200003616</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Константинов В. М., Челидзе Ю. Б. Экологические основы природопользования: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
2. Горелов А. А. Экология: учебное пособие. – М.: Центр, 1998. – 240 с.
3. Экологическое право РОССИЙСКОЙ Федерации: Курс лекций. – М.: Издательство МНЭПУ, 1998. – 457 с.
4. Макевнин С. Г., Вакулин А. А. Охрана природы: учебное пособие. – М.: Агропромиздат, 1991. – 127 с.
<b>УД.01 Основы рыночной экономики и предпринимательства</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с.
2. Шимко П. Д. Основы экономики: учебник и практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 380 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Грязнова А. Г. Экономика: учебник для 10-11 кл. – М.: Издательство «ЛитРест», 2019. – 496 с.
2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320 с.
3. Важенин А. Г. Обществознание: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 528 с
<b>УД. 02 Навыки эффективного поиска работы</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Технология поиска работы и трудоустройства: учебное пособие/ [А. М. Корягин, Н. Ю. Бариева, И. В. Грибенюкова, А. И. Колпаков]. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112 с.
<b>УД.03 Основы проектно – исследовательской деятельности</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Куклина Е. Н. Основы учебно – исследовательской деятельности: учебное пособие для СПО, - М.: Издательство «Юрайт», 2019. – 235 с.
<b>УД.04 Астрономия</b>

<b>Печатные издания:</b>
1. Алексеева Е. В. Астрономия: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. –186 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Астронет ( <a href="http://www.astronet.ru/">http://www.astronet.ru/</a> ).
2. АстроТоп 100 (AstroTop of Russia) ( <a href="http://www.sai.msu.ru/top100/">http:// www.sai.msu.ru/top100/</a> )
3. «Открытый Колледж» — «Астрономия» ( <a href="http://www.college.ru/astronomy/">http://www.college.ru/astronomy/</a> )
4. «Русский переплет» ( <a href="http://www.pereplet.ru/pops/rusweb.html">http://www.pereplet.ru/pops/rusweb.html</a> )
5. Астрономия» ( <a href="http://www.catalog.afledu.ru/">http://www.catalog.afledu.ru/</a> , <a href="http://catalog.alledu.ru/predmet/astro/">http://catalog.alledu.ru/predmet/astro/</a> ).
6. «Треугольник» ( <a href="http://citadel.pioner-samara.ru/distance/3.html">http://citadel.pioner-samara.ru/distance/3.html</a> и <a href="http://maul.samara.ru/~astrohacker/">http:// maul.samara.ru/~astrohacker/</a> ).
<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>
<b>ОП.01 Техническое черчение</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Бродский А. М. Инженерная графика: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 400 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Супрун, Лилия. Ивановна. Основы черчения и начертательной геометрии [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Красноярск : СФУ, 2014. - 137 с. – Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b22/i-362043009.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b22/i-362043009.pdf</a>
1. Шпаков, Петр Сергеевич. Маркшейдерско-топографическое черчение [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Красноярск: СФУ, 2014. - 286 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u74/i-313638.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u74/i-313638.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Гусарова Е. А., Митина Т. В., Полежаев Ю. О. и др. Строительное черчение: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 336 с.
2. Вышнепольский И. С. Техническое черчение: учебник для профессиональных учебных заведений. – М.: Высшая школа; Издательский центр «Академия», 1998. – 224 с.
<b>ОП.02 Электротехника</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Кузовкин В. А. Электротехника и электроника: учебник для СПО. – Издательство «Юрайт», 2017. – 431 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Электротехника и электроника [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для практических занятий/ О. А. Кручек. – Красноярск: СФУ, 2013. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-658666.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-658666.pdf</a>
2. Электротехника и электроника. Электроника [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О. А. Кручек. – Красноярск: СФУ, 2013. - 15 с. - Режим доступа:

	<a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-251615.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-251615.pdf</a>
	3. Электротехника и электроника [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для лабораторных работ/ О. А. Кручек. – Красноярск: СФУ, 2012 – 32 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u621/i-673237.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u621/i-673237.pdf</a>
<b>ОП.03 Основы технической механики и слесарных работ</b>	
<b>Печатные издания:</b>	
	1. Аркуша А. И. Техническая механика. Теоретическая механика и сопротивление материалов: учебник для СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2016 г.
	2. Покровский Б. С. Основы слесарных и сборочных работ: учебник.- Издательский Центр «Академия». – 2017. - 208 с.
<b>Электронные издания:</b>	
	1. Прикладная механика. [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для практических занятий и самостоятельной работы / О. А. Корзун. – Красноярск: СФУ, 2013. - 33 с. Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-544827.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-544827.pdf</a>
	2. Теория механизмов и машин [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов / М. А. Мерко [и др.]. – Красноярск: СФУ, 2015. - 247 с. Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-284160898.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-284160898.pdf</a>
<b>ОП.04 Охрана труда</b>	
	1. Косолапова Н. Охрана труда: учебник для студентов учреждений СПО, М.: Издательство «КноРус», 2017.- 234с
<b>Электронные издания:</b>	
	1. Умнов А. Е. Охрана труда и противопожарная защита в горно - рудной промышленности [Электронный ресурс]: учебник / А. Е. Умнов. - Москва: Недра, 1985. - 246 с. – Режим доступа: <a href="http://catalog.sfu-kras.ru">http://catalog.sfu-kras.ru</a>
<b>ОП.05 Безопасность жизнедеятельности</b>	
<b>Печатные издания:</b>	
	1. Сапронов Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 336 с.
<b>Электронные издания:</b>	
	1. Косолапова Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник для студентов СПО / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: Академия, 2013. - 320 с. - Режим доступа: <a href="http://catalog.sfu-kras.ru">http://catalog.sfu-kras.ru</a>
	2. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник / В.Ю. Микрюков. — М.: КноРус, 2006. — 283 с. — Режим доступа: <a href="http://catalog.sfu-kras.ru">http://catalog.sfu-kras.ru</a>
<b>ОП.06 Стропальные работы</b>	
<b>Электронные издания:</b>	
	1. Игумнов С. Т. Стропальщик. Производство стропальных работ: учебник. – М.: Академия, 2015. – 64 с.

**ОП.07 Технология сварочных работ****Печатные издания:**

1. Чернышов Г. Г. Сварочное дело: Сварка и резка металлов: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 496 с.

**Электронные издания:**

1. Сварка специальных сталей и сплавов [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие. - Красноярск: СФУ, 2013. - 121 с. - Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-387661.pdf>
2. Технологические основы сварки плавлением и давлением [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие. - Красноярск : СФУ, 2013. - 102 с. - Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-710256.pdf>

**Дополнительные источники:**

1. Маслов В. И. Сварочные работы: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 240 с.
2. Банов М. Д., Казаков Ю. В., Козулин М. Г. и др. Сварка и резка металлов: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 400 с.

**П.00 Профессиональный цикл****ПМ.00 Профессиональные модули****ПМ.02 Обслуживание и эксплуатация буровой установки****МДК.02.01 Устройство, техническая эксплуатация и ремонт буровой установки****Электронные издания:**

1. Хвагинидзе В. С. Буровые станки на карьерах: учебник. – М.: Горная книга, 2015. – 291 с.
2. Демченко, Игорь Иванович.  
Горные машины карьеров [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Красноярск: СФУ, 2015. - 249 с. - Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-790005188.pdf>
3. Буровые станки и бурение скважин [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. - Красноярск: СФУ, 2014. - 35 с. Режим доступа: - <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-502686.pdf>
4. Буткин, Владимир Дмитриевич.  
Буровые машины и инструменты [Электронный ресурс]: учеб. пособие. - Красноярск: СФУ, 2012. - 118 с. - Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u622/i-561419.pdf>

**МДК.02.02 Технология ведения буровых работ****Печатные издания:**

1. Ржевский В. В. Открытые горные работы: Производственные процессы: учебник. – М.: ЛЕНАНД, 2016. – 512 с

**Дополнительные источники:**

1. Ржевский В. В. Открытые горные работы. Технология и комплексная механизация: учебник.. – М.: ЛЕНАНД, 2016. – 552 с.

**Электронные источники:**

1. Кирюшина, Елена Васильевна. Технология и безопасность взрывных работ [Электронный ресурс] : учебное пособие. - Красноярск: СФУ, 2018. - 234 с. - Режим доступа: <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u622/i-962801.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u622/i-962801.pdf</a>
<b>ПМ.03 Обслуживание и эксплуатация скрепера</b>
<b>МДК.03.01 Устройство, техническая эксплуатация и ремонт скрепера</b>
<b>Электронные издания:</b>
1. Ронинсон Э.Г. Машинист скрепера: учебник. – М.: Академия, 2016. – 64 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Ржевский В. В. Открытые горные работы. Технология и комплексная механизация: учебник.. – М.: ЛЕНАНД, 2016. – 552 с.
2. Зайков В. И., Берлявский Г. П. Эксплуатация горных машин и оборудования: учебник. – М.: Издательство Московского государственного университета, 2006. – 257 с.
3. Шешко Е. Е. Горно-транспортные машины и оборудование для открытых работ: учебное пособие. – М.: Издательство Московского горного университета, 2006. – 260 с.
<b>МДК.03.02 Технология разработки месторождений полезных ископаемых скрепером</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Ржевский В. В. Открытые горные работы: Технология и комплексная механизация: учебник. – М.: ЛЕНАНД, 2017. – 552 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Ржевский В. В. Открытые горные работы. Производственные процессы: учебник. . – М.: ЛЕНАНД, 2016. – 552 с.
1 Шешко Е. Е. Горно-транспортные машины и оборудование для открытых работ: учебное пособие. – М.: Издательство Московского горного университета, 2006. – 260 с.
<b>ПМ.01 Обслуживание и эксплуатация бульдозера</b>
<b>МДК.01.01 Устройство, техническая эксплуатация и ремонт бульдозера</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Лукьянов В. Г. Горные машины и проведение горно-разведочных выработок: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 342 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Машины для земляных работ. Определение энергоемкости копания грунта отвалом бульдозера [Электронный ресурс]. - Красноярск: СФУ, 2013. - 21 с. – режим доступа: <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u622/i-962819.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u622/i-962819.pdf</a>
<b>МДК.01.02 Технология планировочных работ и перемещение грунта бульдозером</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Ржевский В. В. Открытые горные работы: Технология и комплексная механизация: учебник. – М.: ЛЕНАНД, 2017. – 552 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Ржевский В. В. Открытые горные работы. Производственные процессы: учебник. – М.: ЛЕНАНД, 2016. – 552 с.

	2. Шешко Е. Е. Горно-транспортные машины и оборудование для открытых работ: учебное пособие. – М.: Издательство Московского горного университета, 2006. – 260 с.
	<b>ПМ.04 Обслуживание и эксплуатация экскаватора</b>
	<b>МДК.04.01 Устройство, техническая эксплуатация и ремонт экскаватора</b>
	<b>Печатные издания:</b>
	1. Лукьянов В. Г. Горные машины и проведение горно-разведочных выработок: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 342 с.
	<b>Электронные издания:</b>
	1. Дроздова С. Г. , Курбатова О. А. Однокавшовые экскаваторы – конструкции. Монтаж, ремонт. – Владивосток, 2007. – 235 с.
	<b>Дополнительные источники:</b>
	1. Ржевский В. В. Открытые горные работы: Технология и комплексная механизация: учебник. – М.: ЛЕНАНД, 2017. – 552 с.
	2. Ржевский В. В. Открытые горные работы. Производственные процессы: учебник. . – М.: ЛЕНАНД, 2016. – 552 с.
	3. Зайков В. И., Берлявский Г. П. Эксплуатация горных машин и оборудования: учебник. – М.: Издательство Московского государственного университета, 2006. – 257 с.
	4. Квагинидзе В. С., Петров В. Ф. и др. Ремонтная технологичность бульдозеров на горно-добывающих предприятиях Севера: учебник. – М.: Издательство Московского государственного горного университета, 2006. – 370 с.
	<b>МДК. 04.02 Технология экскаваторных работ</b>
	<b>Печатные издания:</b>
	1. Ржевский В. В. Открытые горные работы: Технология и комплексная механизация: учебник. – М.: ЛЕНАНД, 2017. – 552 с.
	<b>Дополнительные источники:</b>
	1. Ржевский В. В. Открытые горные работы. Производственные процессы: учебник. – М.: ЛЕНАНД, 2016. – 552 с.
3	<b>Методические и периодические государственного горного университета, 2006. – 370 с.издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям)</b>
	1. Журнал «Маркшейдерия и недропользование» 2018 г. № 1-12, 2019 г. № 1-12
	2. Журнал «Горное оборудование и электромеханика» 2018 г. № 1-12, 2019 г. № 1-12.
	3. Журнал «Горная механика и машиностроение» 2018 г. № 1-12, 2019 г. № 1-12
	4. Журнал «Горная промышленность» 2018 г. № 1-12, 2019 г. № 1-12
	5. Журнал «Уголь» 2018 г. № 1-12
	6. Журнал «Информатика » 2018 г. № 1-12, 2019 № 1-12
	7. Журнал «Физкультура и спорт » 2018 г. № 1-12, 2019 г. № 1-12
	8. Журнал «Английский язык» 2018 г. № 1-12, 2019 г. № 1-12

## СПРАВКА

## о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов

## По профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

№ п/п	Наименование печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов (автор, название, издательство, год издания)
1.	<p>Библиотеки, в том числе цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам:            Адрес для доступа в ЭБС: <a href="http://bik.sfu - kras.ru/">http://bik.sfu - kras.ru/</a>            Адрес для доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru\</a>            Адрес для доступа: <a href="https://elearning.academia-moscow.ru/">https://elearning.academia-moscow.ru/</a>            Сеть Консультант Плюс</p>
	Библиотека. Читальный зал с выходом в Интернет
2.	Печатные и (или) электронные учебные издания (включая учебники и учебные пособия)
	<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>
	<b>ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</b>
	<b>Печатные издания:</b>
	1.Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.
	2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). <a href="http://docs.cntd.ru/document/420304275">http://docs.cntd.ru/document/420304275</a>
	3. Профессиональный стандарт «Кондитер/ Шоколадье». <a href="http://classinform.ru/profstandarty/33.010-konditer.html">http://classinform.ru/profstandarty/33.010-konditer.html</a>
	<b>Электронные издания:</b>
	1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.- Режим доступа: <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm</a>
	2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. - Режим доступа: <a href="https://docplan.ru/Index/56/56009.htm">https://docplan.ru/Index/56/56009.htm</a>
	3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III,10с.- Режим доступа: <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm</a>
	4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

– Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - Режим доступа: <a href="https://docplan.ru/Index/56/56023.htm">https://docplan.ru/Index/56/56023.htm</a>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm">http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm</a>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11с.-Режим доступа: <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm</a>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. - Режим доступа: <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm</a>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. - Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm">http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm</a>
9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 19.07.2011г. № 213-ФЗ]. Режим доступа: <a href="http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&amp;nd=102063865&amp;rdk=&amp;backlink=1">http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&amp;nd=102063865&amp;rdk=&amp;backlink=1</a>
10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <a href="http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html">http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</a>
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <a href="https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390">https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390</a>
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/">http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/</a>
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901806306">http://docs.cntd.ru/document/901806306</a>
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901802127">http://docs.cntd.ru/document/901802127</a>
15. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].– Режим доступа: <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a>
16. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.vseovese.ru">www.vseovese.ru</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – Режим доступа. - <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626</a>

2. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа. - <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
3. Епифанова Е. М. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004 – 184с.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004 – 184с.
6. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 136 с.
7. Трушина Т. П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита: Учебник. – Ростов-на-Дону, 2000. – 384с
<b>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Епифанова Е. М. Товароведение продовольственных товаров: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023 <a href="http://docs.cntd.ru/document/420304275">http://docs.cntd.ru/document/420304275</a>
<b>Электронные издания:</b>
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. - Режим доступа: <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm</a>
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. - Режим доступа: <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm</a>
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа: <a href="http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&amp;nd=102063865&amp;rdk=&amp;backlink=1">http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&amp;nd=102063865&amp;rdk=&amp;backlink=1</a>
4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <a href="http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html">http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</a>
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <a href="https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390">https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390</a>
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. - Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901806306">http://docs.cntd.ru/document/901806306</a>
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

<b>Дополнительные источники:</b>
1. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
2. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учеб.- метод. пособие. - Красноярск: СФУ, 2013. - 85 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u65/i-370509.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u65/i-370509.pdf</a>
3. Дубцов Г. Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для учреждений СПО: – М.: Издательский центр «Академия», 2010 – 336с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО: – М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2005 – 272с.
<b>ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240с
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). <a href="http://docs.cntd.ru/document/420304275">http://docs.cntd.ru/document/420304275</a>
3. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» <a href="http://classinform.ru/profstandarty/33.010-konditer.html">http://classinform.ru/profstandarty/33.010-konditer.html</a>
<b>Электронные издания:</b>
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с. – Режим доступа: <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm</a>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. – Режим доступа: <a href="https://docplan.ru/Index/56/56009.htm">https://docplan.ru/Index/56/56009.htm</a>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm</a>
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm">http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm</a>
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. - Режим доступа: <a href="http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&amp;nd=102063865&amp;rdk=&amp;backlink=1">http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&amp;nd=102063865&amp;rdk=&amp;backlink=1</a>
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <a href="http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html">http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</a>
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901802127">http://docs.cntd.ru/document/901802127</a>
<b>Дополнительные источники:</b>

1. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник, М.: Издательский центр «Академия», 2016. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=196372">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=196372</a>
2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841</a>
3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
4. Ботов Н.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 496с.
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия». – 2008.- 288 с.
<b>ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</b>
<b>Печатные издания:</b>
1.Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320 с.
2.Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. – Режим доступа: <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm</a>
2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. – Режим доступа: <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm</a>
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. – Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm">http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm</a>
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (О защите прав потребителей (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 1 мая 2017 года) – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/9005388/">http://docs.cntd.ru/document/9005388/</a>
5. Кодекс РФ об административных правонарушениях – Режим доступа: – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901807667">http://docs.cntd.ru/document/901807667</a>
6. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [с изменениями на 5 февраля 2018 года] – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901807664/">http://docs.cntd.ru/document/901807664/</a>
7. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [с изменениями на 29 декабря 2017 года]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/9027690/">http://docs.cntd.ru/document/9027690/</a>
8. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой: с изменениями на 7 марта 2018 года.]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901765862/">http://docs.cntd.ru/document/901765862/</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. И. С. Ферова, И. Г. Кузьмина. Корпоративные финансы: Учебное пособие [Электронный ресурс . – Красноярск: СФУ, 2016. – 148 с. – Режим доступа:

<a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-099906.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-099906.pdf</a>
2. Капустин А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для СПО. - М.: Издательство «Юрайт», 2018. - 382 с.
3. Шимко П. Д. Основы экономики: Учебник и практикум для СПО.- М.: Издательство «Юрайт», 2017. – 380 с.
4. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 г. 224с
<b>ОП. 05 Основы калькуляции и учета</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Потапова И. И. Основы калькуляции и учета: учебник. – М.: Издательство «Академия», 2018. – 192 с.
2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - Режим доступа: <a href="https://docplan.ru/Index/56/56023.htm">https://docplan.ru/Index/56/56023.htm</a>
2. . ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm">http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm</a>
3. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Режим доступа: <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm</a>
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm">http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm</a>
5. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей». - Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</a>
6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств". - Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/</a>
7. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. - Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/">http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/</a>
8. Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. - Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/">http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/</a>
9. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [с изменениями на 5 февраля 2018 года]. - Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901807664/">http://docs.cntd.ru/document/901807664/</a>
10. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [с изменениями на 29 декабря 2017 года]. - Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/9027690/">http://docs.cntd.ru/document/9027690/</a>
11. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой: с изменениями на 7 марта 2018 года.]. - Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901765862/">http://docs.cntd.ru/document/901765862/</a>
12. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016).- Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/</a>
13. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ

30.08.1993 N 104). - Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/</a>
14. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. - Режим доступа: <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1.Шестакова Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – Ростов в/ Д: Феникс,-2005.– 352с.
<b>ОП. 06 Охрана труда</b>
<b>Печатные издания:</b>
1.Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 272 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс].- Режим доступа: <a href="http://www.constitution.ru/">http://www.constitution.ru/</a>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="http://base.garant.ru/10164072/">http://base.garant.ru/10164072/</a>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1">http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1</a>
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – Режим доступа: – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901807667">http://docs.cntd.ru/document/901807667</a>
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="http://base.garant.ru/10108000/">http://base.garant.ru/10108000/</a>
6. Федеральный закон от 24.07.1998 N 125-ФЗ (ред. от 28.12.2016)"Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний». [Электронный ресурс]
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm">http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm</a>
8. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <a href="http://www.ohranatruda.ru">http://www.ohranatruda.ru</a>
9. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <a href="http://www.gost.ru">http://www.gost.ru</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Арустамов Э. А. Охрана труда в торговле. Учебник, М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=81514">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=81514</a>
1. Косолапова Н. Охрана труда: Учебник для студентов учреждений СПО, М.: Издательство «КноРус», 2017.- с.234 с.
2.Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 240 с.
<b>ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности</b>
<b>Печатные издания:</b>
1.Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018
<b>Дополнительные источники:</b>

1. Композиция английской письменной речи [Текст]: Учебное пособие / Ю. И. Детинко . - Красноярск: СФУ, 2017. - 140 с. – Режим доступа: <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b81/i-353901.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b81/i-353901.pdf</a>
2. Голубев А. П. Английский язык для технических специальностей. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 208с.
<b>ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности</b>
<b>Печатные издания:</b>
1.Сапронов Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 336 с.
2.Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум (1-е изд.) учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 144 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Арустамов Э. А. Охрана труда в торговле. Учебник, М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=81514">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=81514</a>
2.Косолапова Н. Охрана труда: Учебник для студентов учреждений СПО, М.: Издательство «КноРус», 2017.- с. 234 с.
3. Карнаух Н. Н. Охрана труда: Учебник для СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2017. – 380 с.
4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 272 с.
<b>ОП. 09 Информационные технологии в профессиональной деятельности</b>
<b>Печатные издания:</b>
1.Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 416 с.
2. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Практикум. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 416 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1.Информационные технологии: Учебно-методическое пособие. – Красноярск: СФУ, 2016. - 32 с. - Режим доступа: <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u004/i-841077362.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u004/i-841077362.pdf</a>
2. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности: Учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 416 с.
<b>ОП. 10 Основы диетического питания</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
3. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

<http://docs.cntd.ru/document/420304275>

**Электронные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.- Режим доступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. - Режим доступа: <https://docplan.ru/Index/56/56009.htm>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III,10с.-Режим доступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - Режим доступа: <https://docplan.ru/Index/56/56023.htm>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11с.-Режимдоступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. - Режим доступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. - Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>
9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=57390>
- 12.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/>
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и

оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

15. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

16. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

**Дополнительные источники:**

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа:

<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626>

2. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.

3. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

4. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 304 с.

5. Бренц М.Я. Технология приготовления диетических блюд. – М.: Экономика, 1988. – 175 с.

**ОП.11 Технология приготовления блюд национальной кухни**

**Печатные издания:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.

2. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

<http://docs.cntd.ru/document/420304275>

**Электронные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.- Режим доступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm>

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. - Режим доступа: <https://docplan.ru/Index/56/56009.htm>

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III,10с.- Режим доступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm>

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - Режим доступа: <https://docplan.ru/Index/56/56023.htm>

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm>

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11с.-Режимдоступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. - Режим доступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. - Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>
9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=57390>
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/>
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>
15. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
16. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
- Дополнительные источники:**
1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626>
2. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с
3. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с

<b>ОП. 12 Физическая культура</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Бишаева А. А. Физическая культура: Учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Теория и методика физической культуры: Контрольно-измерительные материалы. - Красноярск: СФУ, 2015. - 40 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-660809832.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-660809832.pdf</a>
2. Физическая культура. Силовая подготовка [Электронный ресурс]: учебно – методическое пособие / В. А. Толстикова. - Красноярск: СФУ, 2012. - 43 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-792882.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-792882.pdf</a>
<b>П.ОО Профессиональный цикл</b>
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>
<b>ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
<b>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с.
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
6. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 240с.
7. Епифанова Е. М. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с
8. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум, Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с.
10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.
12. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.
13. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.
14. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm</a>

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. - <https://docplan.ru/Index/56/56009.htm>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - <https://docplan.ru/Index/56/56023.htm>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - <http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с. - <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. - <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. - <http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>
9. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=57390>
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/>
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901751351>

**Дополнительные источники:**

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626</a>
2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841</a>
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
4. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
5. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.
6. Ботов Н.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 496с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО: – М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2005 – 272с.
8. Качурина Т. А. Кулинария. Рабочая тетрадь для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 160 с.
9. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий: Учебное пособие для ПТУ. – М.: Высшая школа, 1990. – 255 с.
10. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с
<b>МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>
1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -192 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 240с
6. Епифанова Е. М. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
7. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с
8. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.
10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: практикум, Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.
12. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.
13. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.

14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm</a>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56009.htm">https://docplan.ru/Index/56/56009.htm</a>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm</a>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56023.htm">https://docplan.ru/Index/56/56023.htm</a>
5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm">http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm</a>
6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm</a>
7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm</a>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm">http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm</a>
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <a href="https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390">https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390</a>
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/">http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/</a>
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901806306">http://docs.cntd.ru/document/901806306</a>
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901802127">http://docs.cntd.ru/document/901802127</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1.Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр

«Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626</a>
2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841</a>
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
4. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
5. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.
6. Ботов Н.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 496с.
7. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с
8. Качурина Т. А. Кулинария. Рабочая тетрадь для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 160 с.
9. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий: Учебное пособие для ПТУ. – М.: Высшая школа, 1990. – 255 с.
10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО: – М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2005 – 272с.
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
<b>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
4. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с
5. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
7. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 240с
8. Епифанова Е. М. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум, Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с.
10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.

12. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.
13. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.
14. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023 <a href="http://docs.cntd.ru/document/420304275">http://docs.cntd.ru/document/420304275</a>
<b>Электронные источники:</b>
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm</a>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56009.htm">https://docplan.ru/Index/56/56009.htm</a>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm</a>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56023.htm">https://docplan.ru/Index/56/56023.htm</a>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm">http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm</a>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm</a>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm</a>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. – <a href="http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm">http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm</a>
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <a href="https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390">https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390</a>
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/">http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/</a>
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901806306">http://docs.cntd.ru/document/901806306</a>

12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901802127">http://docs.cntd.ru/document/901802127</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626</a>
2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: Учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841</a>
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
4. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
5. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.
6. Ботов Н.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 496с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО: – М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2005 – 272с.
8. Качурина Т. А. Кулинария. Рабочая тетрадь для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 160 с.
9. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий: Учебное пособие для ПТУ. – М.: Высшая школа, 1990. – 255 с.
10. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 2 Супы, соусы, блюда из овощей , круп, макаронных изделий и бобовых; Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 128 с.
11. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. - Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 128 с.
12. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
<b>МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
4. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.

5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
6. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с
7. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 240с.
8. Епифанова Е. М. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.
10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: практикум, Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.
12. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.
13. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.
14. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023 <a href="http://docs.cntd.ru/document/420304275">http://docs.cntd.ru/document/420304275</a>
<b>Электронные издания:</b>
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm</a>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56009.htm">https://docplan.ru/Index/56/56009.htm</a>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm</a>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56023.htm">https://docplan.ru/Index/56/56023.htm</a>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm">http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm</a>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm</a>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm</a>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm">http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm</a>

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <a href="https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390">https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390</a>
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/">http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/</a>
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. - Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901806306">http://docs.cntd.ru/document/901806306</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626</a>
2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841</a>
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
4. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=9438">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=9438</a>
5. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.
6. Ботов Н.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 496с.
7. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с
8. Качурина Т. А. Кулинария. Рабочая тетрадь для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 160 с.
9. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий: Учебное пособие для ПТУ. – М.: Высшая школа, 1990. – 255 с.
10. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 2 Супы, соусы, блюда из овощей , круп, макаронных изделий и бобовых; Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 128 с.
11. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. - Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 128 с.
12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО: – М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2005 – 272с.
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
<b>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>

<b>Печатные издания:</b>
1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
3. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.
4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
6. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). <a href="http://docs.cntd.ru/document/420304275">http://docs.cntd.ru/document/420304275</a>
<b>Электронные источники:</b>
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm</a>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56009.htm">https://docplan.ru/Index/56/56009.htm</a>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm</a>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56023.htm">https://docplan.ru/Index/56/56023.htm</a>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm">http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm</a>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm</a>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm</a>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm">http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm</a>
9. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <a href="http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html">http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</a>

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <a href="https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390">https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390</a>
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/">http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/</a>
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901806306">http://docs.cntd.ru/document/901806306</a>
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901802127">http://docs.cntd.ru/document/901802127</a>
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901751351">http://docs.cntd.ru/document/901751351</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626</a>
2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841</a>
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
4. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
5. Ботов Н.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 496с.
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
7. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО: – М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2005 – 272с
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.

10. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с
11. Качурина Т. А. Кулинария. Рабочая тетрадь для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 160 с.
12. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум, Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с.
13. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: Учебное пособие для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 96 с.
14. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий: Учебное пособие для ПТУ. – М.: Высшая школа, 1990. – 255 с.
<b>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
6. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.
7. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). <a href="http://docs.cntd.ru/document/420304275">http://docs.cntd.ru/document/420304275</a>
<b>Электронные издания:</b>
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm</a>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56009.htm">https://docplan.ru/Index/56/56009.htm</a>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm</a>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56023.htm">https://docplan.ru/Index/56/56023.htm</a>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm">http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm</a>

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm</a>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm</a>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm">http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm</a>
9. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <a href="http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html">http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</a>
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <a href="https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390">https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390</a>
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/">http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/</a>
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901806306">http://docs.cntd.ru/document/901806306</a>
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901802127">http://docs.cntd.ru/document/901802127</a>
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901751351">http://docs.cntd.ru/document/901751351</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626</a>
2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841</a>

3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
4. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
5. Ботов Н.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 496с.
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.
8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: практикум, Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с.
9. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с
10. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с
11. Качурина Т. А. Кулинария. Рабочая тетрадь для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 160 с.
12. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий: Учебное пособие для ПТУ. – М.: Высшая школа, 1990. – 255 с.
13. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: Учебное пособие для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 96 с.
14. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО: – М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2005 – 272с.
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
<b>МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
5. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.
6. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
7. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). <a href="http://docs.cntd.ru/document/420304275">http://docs.cntd.ru/document/420304275</a>

9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье». <a href="http://classinform.ru/profstandarty/33.010-konditer.html">http://classinform.ru/profstandarty/33.010-konditer.html</a>
<b>Электронные издания:</b>
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm</a>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56009.htm">https://docplan.ru/Index/56/56009.htm</a>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm</a>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56023.htm">https://docplan.ru/Index/56/56023.htm</a>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm">http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm</a>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm</a>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm</a>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm">http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm</a>
9. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <a href="http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html">http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</a>
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <a href="https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390">https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390</a>
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/">http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/</a>
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901806306">http://docs.cntd.ru/document/901806306</a>

13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901802127">http://docs.cntd.ru/document/901802127</a>
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901751351">http://docs.cntd.ru/document/901751351</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626</a>
2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841</a>
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
4. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
5. Ботов Н.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 496с.
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
7. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с
8. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с
9. Барановский В. А. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов: Ростов на Дону «Феникс», 2005. – 352 с
10. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.
11. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. - Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 128 с.
12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО: – М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2005 – 272с.
<b>МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
5. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.
6.Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
7. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). <a href="http://docs.cntd.ru/document/420304275">http://docs.cntd.ru/document/420304275</a>
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье». <a href="http://classinform.ru/profstandarty/33.010-konditer.html">http://classinform.ru/profstandarty/33.010-konditer.html</a>
<b>Электронные издания:</b>
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm</a>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56009.htm">https://docplan.ru/Index/56/56009.htm</a>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm</a>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56023.htm">https://docplan.ru/Index/56/56023.htm</a>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm">http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm</a>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm</a>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm</a>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm">http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm</a>

9. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <a href="http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html">http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</a>
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <a href="https://normativ.kontur.u/document?moduleId=1&amp;documentId=57390">https://normativ.kontur.u/document?moduleId=1&amp;documentId=57390</a>
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: Режим доступа: <a href="http://files.strovinf.ru/Data1/9/9747/">http://files.strovinf.ru/Data1/9/9747/</a>
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901806306">http://docs.cntd.ru/document/901806306</a>
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901802127">http://docs.cntd.ru/document/901802127</a>
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901751351">http://docs.cntd.ru/document/901751351</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626</a>
2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841</a>
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
4. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
5. Ботов Н.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 496с.
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
7. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с

8. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с
9. Барановский В. А. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов: Ростов на Дону «Феникс», 2005. – 352 с
10. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.
11. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. - Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 128 с.
12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО: – М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2005 – 272с.
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
<b>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
<b>Печатные издания:</b>
1.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
3.Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
4.Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.
5. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240 с.
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» <a href="http://classinform.ru/profstandarty/33.010-konditer.html">http://classinform.ru/profstandarty/33.010-konditer.html</a>
<b>Электронные издания:</b>
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm</a>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56009.htm">https://docplan.ru/Index/56/56009.htm</a>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm</a>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56023.htm">https://docplan.ru/Index/56/56023.htm</a>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm">http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm</a>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm</a>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm</a>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm">http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm</a>
9. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <a href="http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html">http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</a>
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <a href="https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390">https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390</a>
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/">http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/</a>
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901806306">http://docs.cntd.ru/document/901806306</a>
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901802127">http://docs.cntd.ru/document/901802127</a>
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901751351">http://docs.cntd.ru/document/901751351</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626</a>
2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841</a>
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
4. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>

5. Ботов Н.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 496с
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
7.Ермакова Н. Б. Технология изготовления шоколадных и кондитерских изделий: ПУМ. – М.: Издательский центр «Академия», 2018
8. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 304 с
9.Барановский В. А., Перетятко Т. И. Кондитер. Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. – Ростов на Дону: Издательство «Феникс», 2001. – 384 с.
10.Справочник «Кондитер». – Ростов на Дону: Феникс, 2003. – 352 с.
11. Мазепа Е. В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. – Ростов на Дону, Феникс, 2002. – 384 с.
12. Технология продукции общественного питания, практические основы профессиональной деятельности кондитера: Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2005. – 192 с.
13. Татарская Л. Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие. – Издательский центр «Академия», 2005. – 112 с.
14. Коева В. А. Рисование и лепка кондитерских изделий. – Ростов на Дону: Феникс, 2001. – 160 с.
15. Шембель А. Ф. Рисование и лепка для кондитеров: Учебник для проф.учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. -132 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО: – М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2005 – 272с.
<b>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
<b>Печатные издания:</b>
1.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
2.Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
3.Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
4.Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.
5. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240 с.
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» <a href="http://classinform.ru/profstandarty/33.010-konditer.html">http://classinform.ru/profstandarty/33.010-konditer.html</a>
<b>Электронные издания:</b>
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm</a>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56009.htm">https://docplan.ru/Index/56/56009.htm</a>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

<a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm</a>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="https://docplan.ru/Index/56/56023.htm">https://docplan.ru/Index/56/56023.htm</a>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm">http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm</a>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm</a>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. - <a href="https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm">https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm</a>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. - <a href="http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm">http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm</a>
9. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <a href="http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html">http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</a>
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <a href="https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390">https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&amp;documentId=57390</a>
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <a href="http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/">http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/</a>
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901806306">http://docs.cntd.ru/document/901806306</a>
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901802127">http://docs.cntd.ru/document/901802127</a>
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901751351">http://docs.cntd.ru/document/901751351</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626</a>

	2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841</a>
	3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
	4. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383">http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383</a>
	5. Ермакова Н. Б. Технология изготовления шоколадных и кондитерских изделий: ПУМ. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. <a href="https://elearning.academia-moscow.ru/shellserver?id">https://elearning.academia-moscow.ru/shellserver?id</a>
	6. Ботов Н.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 496с
	7. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
	8. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 304 с
	9. Барановский В. А., Перетятко Т. И. Кондитер. Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. – Ростов на Дону: Издательство «Феникс», 2001. – 384 с.
	10. Справочник «Кондитер». – Ростов на Дону: Феникс, 2003. – 352 с.
	11. Мазепа Е. В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. – Ростов на Дону, Феникс, 2002. – 384 с.
	12. Технология продукции общественного питания, практические основы профессиональной деятельности кондитера: Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2005. – 192 с.
	13. Татарская Л. Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие. – Издательский центр «Академия», 2005. – 112 с.
	14. Коева В. А. Рисование и лепка кондитерских изделий. – Ростов на Дону: Феникс, 2001. – 160 с.
	15. Шембель А. Ф. Рисование и лепка для кондитеров: Учебник для проф.учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. -132 с.
3	<b>Методические и периодические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям)</b>
	1. Журнал «Готовим сами» 2017 г. № 1-12, 2018 г. № 1-12, 2019 № 1-6
	2. Журнал «Люблю готовить» 2017 г. № 1-12, 2018 г. № 7-12, 2019 № 1-6
	3. Журнал «Кулинарный практикум» 2017 г. № 7-12, 2018 г. № 7-12, 2019 № 1-6
	4. Журнал «Азбука кулинара» 2019 № 1-6
	5. Журнал «Наша кухня» 2018 г. № 7-12, 2019 № 1-6
	6. Журнал «Прост вкусно и полезно» 2018 г. № 7-12, 2019 № 1-6
	7. Журнал «Суперкухня» 2019 № 1-6

8. Журнал «Лиза. Приятного аппетита» 2014 г. № 1-6, 2015 г. №7-12
---

9. Журнал «Физкультура и спорт» 2017 г. № 1-12, 2018 г. 1-12, 2019 № 1-6
--

10. Журнал «Информатика» 2016 г. - № 1-6, 2018 г. 7-12, 2019 № 1-6
--

11. Журнал «Английский язык» 2017 г. - № 1-12, 2018 г. № 1- 12, 2019 № 1-6
--

## СПРАВКА

## о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов

## По профессии 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))

№ п/п	Наименование печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов (автор, название, издательство, год издания)
1.	<p>Библиотеки, в том числе цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам:            Адрес для доступа в ЭБС: <a href="http://bik.sfu - kras.ru/">http://bik.sfu - kras.ru/</a>            Адрес для доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru\</a>            Адрес для доступа: <a href="https://elearning.academia-moscow.ru/">https://elearning.academia-moscow.ru/</a>            Сеть Консультант Плюс</p>
	Библиотека. Читальный зал с выходом в Интернет
2.	Печатные и (или) электронные учебные издания (включая учебники и учебные пособия)
	<b>0.00 Общеобразовательный цикл</b>
	<b>ОУД.01 Русский язык</b>
	<b>Печатные издания:</b>
	1. Антонова Е. С. Русский язык: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.
	<b>Электронные издания:</b>
	1. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : электрон. учеб.-метод. комплекс дисциплины . - Красноярск : ИПК СФУ, 2007. – Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-965107.zip">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-965107.zip</a>
	2. Русский язык и культура речи (базовые компетенции) [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Красноярск: СФУ, 2015. - 513 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b81/i-324027564.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b81/i-324027564.pdf</a>
	3. Русский язык и культура речи: оценочные средства [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие. - Красноярск : СФУ, 2014. - 28 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b81/i-019970.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b81/i-019970.pdf</a>
	<b>Дополнительные источники:</b>
	1. Потиха З. А Школьный словарь строения слов русского языка: пособие для учащихся. – М.: Просвещение, 1987. – 319 с.
	2. Жуков В. П., Жуков А. В. Школьный фразеологический словарь русского языка: пособие для учащихся. – М.: Просвещение, 1989. – 383 с.

3. Баранов М. Т. Школьный орфографический словарь русского языка. – М.: Просвещение, 1995. – 240 с.
<b>ОУД.01 Литература</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Обернихина Г. А. Литература: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 656 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Литература стран изучаемого языка [Электронный ресурс] учебно-методический комплекс). - Красноярск: СФУ, 2015. Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-345152782.exe">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-345152782.exe</a>
2. Литература Красноярского края [Электронный ресурс] учебно-методический комплекс]. - Красноярск: СФУ, 2007. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-533160417.zip">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-533160417.zip</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Лебедев Ю. В. Русская литература XIX века, 10 класс.: учебник В 2 Ч: Ч. 2. – М.: Просвещение, 2004. – 378 с.
2. Агеносов В. В. Русская литература XX века. 11 класс: учебник В 2 Ч.: Ч 1. – М.: Дрофа, 1997. – 528 с.
<b>ОУД.02 Иностранный язык</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Безкоровайная Г. Т. Planet of English: Учебник английского языка для учреждений СПО/ Г. Т. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Композиция английской письменной речи [Текст]: Учебное пособие / Ю. И. Детинко. - Красноярск: СФУ, 2017. - 140 с. – Режим доступа: <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b81/i-353901.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b81/i-353901.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018
2. Голубев А. П. Английский язык для технических специальностей: Учебник для учреждений СПО.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с
<b>ОУД.04 История</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Артемов В. В. История: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 256 с
<b>Электронные издания:</b>
1. Малютина Л. Ф. История многопартийности в России: российский и региональный компоненты [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Красноярск: СФУ, 2016. - 132 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b66/i-238055.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b66/i-238055.pdf</a>
2. История. Политическая история России в терминах (19-21 век): учебное методическое пособие (Электронный ресурс)/ А. С. Кузьменко, Г.

<p>М. Лушаева. – Красноярск: СФУ, 2014. - 127 с. -Режим доступа:  <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b66/i-553041.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b66/i-553041.pdf</a></p>
<p><b>Дополнительные источники:</b></p>
<p>1. Артемов В. В. История для всех специальностей: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 256 с</p>
<p>2. Данилов А. А. История России, XX – начало XXI века: учебник для 9 класса. – М.: Просвещение, 2005. – 381 с.</p>
<p>3. Сахаров А. Н., Буганов В. И. История России с древнейших времен до конца XVII века: учебник для 10 класса. – М.: Просвещение, 1999. – 303 с.</p>
<p><b>ОУД.05 Физическая культура</b></p>
<p><b>Печатные издания:</b></p>
<p>1. Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -320 с.</p>
<p><b>Электронные издания:</b></p>
<p>1. Теория и методика физической культуры [Электронный ресурс]: контрольно-измерительные материалы. - Красноярск: СФУ, 2015. - 40 с. - Режим доступа:  <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-660809832.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-660809832.pdf</a></p>
<p>2. Марков К. К. Техника современного волейбола [Текст]: монография / К. К. Марков. – Красноярск: СФУ, 2013. - 218 с. - Режим доступа:  <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-762358.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-762358.pdf</a></p>
<p>3. Физическая культура. Силовая подготовка [Электронный ресурс]: учебно – методическое пособие / В. А. Толстикова. - Красноярск: СФУ, 2012. - 43 с. - Режим доступа:  <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-792882.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-792882.pdf</a></p>
<p><b>ОУД.06 ОБЖ</b></p>
<p><b>Печатные издания:</b></p>
<p>1. Косолапова Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.</p>
<p><b>Электронные издания:</b></p>
<p>1. Морозова О. Г. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. Г. Морозова, М. Д. Кудрявцев, С. В. Маслов. - Красноярск: СФУ, 2016. - 266 с. – Режим доступа:  <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b20/i-669295.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b20/i-669295.pdf</a></p>
<p><b>Дополнительные источники:</b></p>
<p>1. Сапронов Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.</p>
<p>2. Карнаух Н. Н. Охрана труда: учебник для СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2017. – 380 с.</p>
<p>3. Косолапова Н. Охрана труда: Учебник для студентов учреждений СПО, М.: Издательство «КноРус», 2017.- с.234</p>
<p><b>ОУД. 09 Химия</b></p>
<p><b>Печатные издания:</b></p>

1. Ерохин Ю. М. Химия: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 496 с.
<b>Электронные ресурсы:</b>
1. Химия. Коллоидная химия [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие. - Красноярск: СФУ, 2012. - 161 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b24/i-951744.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b24/i-951744.pdf</a>
2. Николаева Раиса. Борисовна. Неорганическая химия [Электронный ресурс]: учеб. пособие в 2-х ч. - Красноярск : СФУ, 2012 - . Ч. 2: Химия элементов и их соединений. - 2012. - 95 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b24/i-917692.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b24/i-917692.pdf</a>
3. Вострикова, Наталья Михайловна. Химия [Электронный ресурс] : наглядное пособие. - Красноярск : СФУ, 2012. -
4. <a href="http://school-collection.edu.ru/">http://school-collection.edu.ru/</a> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
5. <a href="http://www.krugosvet.ru/">www.krugosvet.ru/</a> универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;
6. <a href="http://sciteclibrary.ru/">http://sciteclibrary.ru/</a> научно-техническая библиотека/
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Белик В. В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.
2. Рудзитис Г. Е. Химия: Орган. химия: учебник для 10 класса. – М.: Просвещение, 2003. – 176 с.
3. Гузей Л. С., Суровцева Р. П. Химия. 10 класс: учебник. – М.: Дрофа, 2001. – 240 с.
4. Рудзитис Г. Е. Химия 11 класс: учебник. – М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Издательство Астрель», 2004. – 143 с.
5. Гольдфарб Я. Л. Сборник задач и упражнений по химии: учебное пособие для учащихся 7-10 классов. – М.: Просвещение, 1988. – 192 с
<b>ОУД. 10 Обществознание (включая экономику и право)</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Важенин А. Г. Обществознание: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 528 с.
2. Грязнова А. Г. Экономика: учебник для 10-11 кл. – М.: Издательство «ЛитРест», 2019. – 496 с.
3. Певцова Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономических профилей: учебник для студентов учреждений СПО, - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 424 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Кодекс РФ об административных правонарушениях – Режим доступа: – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901807667">http://docs.cntd.ru/document/901807667</a>
2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [с изменениями на 5 февраля 2018 года] – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901807664/">http://docs.cntd.ru/document/901807664/</a>
3. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [с изменениями на 29 декабря 2017 года]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/9027690/">http://docs.cntd.ru/document/9027690/</a>
4. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой: с изменениями на 7 марта 2018 года.]. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901765862/">http://docs.cntd.ru/document/901765862/</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Кравченко А. И. Обществознание: учебник для 10 – 11 классов. – М.: ТИД «Русское слово – РС», 2001 . – 312 с.

2. Смирнов И. П. Введение в современное обществознание: Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 144 с.
3. Смирнов И. П. Введение в современное обществознание: Хрестоматия. Учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288 с.
4. Смирнова И. П. Введение в современное обществознание: Учебное пособие в двух частях. – М.: Издательский центр «Академия», 1992. – 404 с.
<b>ОУД.15 Биология</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Константинов В. М. Биология: учебник для студентов СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
<b>Электронные ресурсы:</b>
1. Биология с основами экологии [Электронный ресурс]. - Красноярск: СФУ, 2013. – режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-190997777.exe">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-190997777.exe</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Захаров В. Б. Общая биология: учебник для 10-11 классов. – М.: Дрофа, 2001. – 624 с.
2. Беляев Д.К., Бородин П. М., Воронцов Н. Н. и др. Общая биология: учебник для 10 – 11 классов. – М.: Просвещение, 2002. – 303 с.
<b>ОУД.16 География</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Баранчиков Е. В. География: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. География отраслей экономики: [Электронный ресурс]. - Красноярск: СФУ, 2019. - 58 с. – режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-086483447.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-086483447.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Максаковский В. П. Экономическая и социальная география мира: учебник. – М.: Просвещение, 2005. – 400 с.
2. Кузнецов А. П. География. Население и хозяйство мира. 10 класс: учебник. – М.: Дрофа, 1999. – 304 с.
3. Лобжанидзе А. А. География России: эколого-экономические аспекты: учебное пособие. – М.: Просвещение, 1996. – 96 с.
<b>ОУД.17 Экология</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Титов Е. В. Экология: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Пучинина Т. Г. Основы экологического права [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Г. Пучинина. - Красноярск: СФУ. – 2000. 213 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b67/0005911.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b67/0005911.pdf</a>
2. Бураков Д. А. Учение об атмосфере [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов / Д. А. Бураков, А. В. Гренадерова. – Красноярск: СФУ, 2013. - 290 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u55/i-774014.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u55/i-774014.pdf</a>

3. Закон «Об охране окружающей среды» 10.01.2002 г. – Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34823/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34823/</a>
4. ГОСТ Р 52104-2003 «Ресурсосбережение». – Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=EXP;n=354694;dst=100001#04823187817362167">http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=EXP;n=354694;dst=100001#04823187817362167</a>
5. ГОСТ 18294-2004 «Вода питьевая». – Режим доступа: <a href="https://meganorm.ru/Index2/1/4293855/4293855065.htm">https://meganorm.ru/Index2/1/4293855/4293855065.htm</a>
6. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов». – Режим доступа: <a href="http://gostexpert.ru/gost/gost-17.0.0.01-76/download">http://gostexpert.ru/gost/gost-17.0.0.01-76/download</a>
7. ГОСТ 17.1.3.05-82 «Охрана природы. Гидросфера». – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200003616">http://docs.cntd.ru/document/1200003616</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Константинов В. М., Челидзе Ю. Б. Экологические основы природопользования: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
2. Горелов А. А. Экология: учебное пособие. – М.: Центр, 1998. – 240 с.
3. Экологическое право РОССИЙСКОЙ Федерации: Курс лекций. – М.: Издательство МНЭПУ, 1998. – 457 с.
4. Макевнин С. Г., Вакулин А. А. Охрана природы: учебное пособие. – М.: Агропромиздат, 1991. – 127 с.
<b>ОУД.18 Астрономия</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Астрономия: учебник для СПО/ Е. В. Алексеева, Т. С. Фещенко, П. М. Скворцов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с
<b>Электронные издания:</b>
Астронет ( <a href="http://www.astronet.ru/">http://www.astronet.ru/</a> ).
АстроТоп 100 (AstroTop of Russia) ( <a href="http://www.sai.msu.su/top100/">http://www.sai.msu.su/top100/</a> )
«Открытый Колледж» — «Астрономия» ( <a href="http://www.college.ru/astronomy/">http://www.college.ru/astronomy/</a> )
«Русский переплет» ( <a href="http://www.pereplet.ru/pops/rusweb.html">http://www.pereplet.ru/pops/rusweb.html</a> )
Астрономия» ( <a href="http://www.catalog.afledu.ru/">http://www.catalog.afledu.ru/</a> , <a href="http://catalog.alledu.ru/predmet/astro/">http://catalog.alledu.ru/predmet/astro/</a> ).
«Треугольник» ( <a href="http://citadel.pioner-samara.ru/distance/3.html">http://citadel.pioner-samara.ru/distance/3.html</a> и <a href="http://maul.samara.ru/~astrohacker/">http://maul.samara.ru/~astrohacker/</a> ).
<b>Профильные дисциплины</b>
<b>ОУД.03 Математика.</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Башмаков М. И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
2. Башмаков М. И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: задачник: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.
<b>Электронные издания:</b>

<p>1. Математика. Сборник заданий для самостоятельной работы студентов [Электронный ресурс]. - Красноярск : СФУ, 2018. - 61 с. Режим доступа:  <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b22/i-608907532.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b22/i-608907532.pdf</a></p>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Григорьев С. Г. Математика: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с
<b>ОУД.07 Информатика</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 416 с.
2. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: практикум. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 416 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Информационные технологии: учебно-методическое пособие. [Электронный ресурс]. – Красноярск: СФУ, 2016. - 32 с. - Режим доступа: <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u004/i-841077362.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u004/i-841077362.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности: Учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 416 с.
<b>ОУД. 08 Физика</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Фирсов А. В. Физика для студентов учреждений СПО. – Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Физика [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие [для студентов первых курсов всех специальностей]. - Красноярск: СФУ, 2015. - 173 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b22/i-182591515.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b22/i-182591515.pdf</a>
2. Физика. Механика [Электронный ресурс] : лабораторный практикум для студентов всех специальностей и форм обучения. - Красноярск : СФУ, 2017. - 91 с. - Режим доступа: <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b22/i-744277079.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b22/i-744277079.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Балашов М. М. Физика: учебник для 9 класса общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 1994. – 320 с.
2. Мякишев Г. Я., Буховцев Б. Б. Физика: учебник для 10 класса общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 1999. – 222 с.
3. Мякишев Г. Я. Физика: учебник для 11 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2004. – 336 с.
<b>УД.01 Основы рыночной экономики и предпринимательства</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с.

2. Шимко П. Д. Основы экономики: учебник и практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 380 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Экономическая теория [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. - Красноярск: СФУ, 2018. - 223 с. – режим доступа: Режим доступа: <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-884676922.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-884676922.pdf</a>
2. Мировая экономика и международные экономические отношения [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. - Красноярск : СФУ, 2018. - 48 с. – режим доступа: Режим доступа: <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b66/i-920732752.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b66/i-920732752.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Грязнова А. Г. Экономика: учебник для 10-11 кл. – М.: Издательство «ЛитРест», 2019. – 496 с.
2. Важенин А. Г. Обществознание: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 528 с.
3. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320 с.
<b>УД. 02 Навыки эффективного поиска работы</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Технология поиска работы и трудоустройства: учебное пособие/ [А. М. Корягин, Н. Ю. Бариева, И. В. Грибенюкова, А. И. Колпаков]. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112 с.
<b>УД.03 Основы проектно-исследовательской деятельности</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Куклина Е. Н. Основы учебно – исследовательской деятельности: учебное пособие для СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2019. – 186
<b>ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл</b>
<b>ОП.01 Основы инженерной графики</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Бродский А. М. Инженерная графика: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 400 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Инженерная графика. Простые геометрические тела с вырезами [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для контрольной работы/ И. К. Шарыпова, И. В. Дорогавцев. – Красноярск: СФУ, 2015 – 42 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u74/i-688315451.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u74/i-688315451.pdf</a>
2. Начертательная геометрия и инженерная графика [Текст]: учебное пособие / Л. Н. Гулидова [и др.]. – Красноярск: СФУ, 2016 – 183 с. – Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b22/i-651968.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b22/i-651968.pdf</a>
<b>ОП.02 Основы электротехники:</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Кузовкин В. А. Электротехника и электроника: учебник для СПО. – Издательство «Юрайт», 2017. – 431 с.

**Электронные издания:**

1. Электротехника и электроника [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для практических занятий/ О. А. Кручек. – Красноярск: СФУ, 2013. - Режим доступа:  
<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-658666.pdf>
2. Электротехника и электроника. Электроника [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О. А. Кручек. – Красноярск: СФУ, 2013. - 15 с. - Режим доступа:  
<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-251615.pdf>
3. Электротехника и электроника [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для лабораторных работ/ О. А. Кручек. – Красноярск: СФУ, 2012 – 32 с. - Режим доступа:  
<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u621/i-673237.pdf>

**ОП.03 Основы материаловедения****Печатные издания:**

1. Ржевская С. В. материаловедение: учебник. – М.: Издательство Московского государственного горного университета, 2015. – 456 с.

**Электронные издания:**

1. История науки о материалах и технологиях [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Красноярск: СФУ, 2016. - 410 с. – режим доступа:  
<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u62/i-588550335.pdf>

**ОП.04 Допуски и технические измерения:****Печатные издания:**

1. Аркуша А. И. Техническая механика. Теоретическая механика и сопротивление материалов: учебник для СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2016 г.

**ОП.05 Основы экономики****Печатные издания:**

1. Шимко П. Д. Основы экономики: учебник и практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 380 с.
2. Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с.

**Электронные издания:**

1. Экономическая теория [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. - Красноярск: СФУ, 2018. - 223 с. – режим доступа:  
Режим доступа:  
<http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-884676922.pdf>
2. Мировая экономика и международные экономические отношения [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. - Красноярск: СФУ, 2018. - 48 с. – режим доступа:  
Режим доступа:  
<http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b66/i-920732752.pdf>

**Дополнительные источники:**

1. Грязнова А. Г. Экономика: учебник для 10-11 кл. – М.: Издательство «ЛитРест», 2019. – 496 с.

2. Важенин А. Г. Обществознание: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 528 с.
3. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320 с.
<b>ОП.06 Безопасность жизнедеятельности</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Сапронов Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 336 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Косолапова Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник для студентов СПО / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: Академия, 2013. - 320 с. - Режим доступа: <a href="http://catalog.sfu-kras.ru">http://catalog.sfu-kras.ru</a>
1. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник / В.Ю. Микрюков. — М.: КноРус, 2006. — 283 с. — Режим доступа: <a href="http://catalog.sfu-kras.ru">http://catalog.sfu-kras.ru</a>
<b>П.00 Профессиональный учебный цикл</b>
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01 Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки.</b>
<b>МДК.01.01 Основы технологии сварки и сварочное оборудование</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Чернышов Г. Г. Сварочное дело: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 496 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Сварка специальных сталей и сплавов [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие. - Красноярск: СФУ, 2013. - 121 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-387661.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-387661.pdf</a>
2. Технологические основы сварки плавлением и давлением [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие. - Красноярск : СФУ, 2013. - 102 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-710256.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-710256.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Маслов В. И. Сварочные работы: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 240 с.
2. Банов М. Д., Казаков Ю. В., Козулин М. Г. и др. Сварка и резка металлов: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 400 с.
<b>МДК.01.02 Технология производства сварных конструкций.</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Чернышов Г. Г. Сварочное дело: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 496 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Маслов В. И. Сварочные работы: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 240 с.
2. Банов М. Д., Казаков Ю. В., Козулин М. Г. и др. Сварка и резка металлов: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.:

Издательский центр «Академия», 2004. – 400 с.
<b>МДК.01.03 Подготовительные и сборочные операции перед сваркой</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Чернышов Г. Г. Сварочное дело: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 496 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Маслов В. И. Сварочные работы: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 240 с.
2. Банов М. Д., Казаков Ю. В., Козулин М. Г. и др. Сварка и резка металлов: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 400 с.
<b>МДК.01.04 Контроль качества сварных соединений</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Чернышов Г. Г. Сварочное дело: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 496 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Маслов В. И. Сварочные работы: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 240 с.
2. Банов М. Д., Казаков Ю. В., Козулин М. Г. и др. Сварка и резка металлов: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 400 с.
<b>ПМ.02 Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом</b>
<b>МДК.02.01 Техника и технология ручной дуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Чернышов Г. Г. Сварочное дело: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 496 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Маслов В. И. Сварочные работы: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 240 с.
2. Банов М. Д., Казаков Ю. В., Козулин М. Г. и др. Сварка и резка металлов: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 400 с.
<b>ПМ.04 Частично механизированная сварка (наплавка) плавлением</b>
<b>МДК.04.01 Техника и технология частично механизированной сварки (наплавки) плавлением в защитном газе</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Чернышов Г. Г. Сварочное дело: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 496 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Маслов В. И. Сварочные работы: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 240 с.
2. Банов М. Д., Казаков Ю. В., Козулин М. Г. и др. Сварка и резка металлов: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 400 с.
<b>ПМ.05 Газовая сварка (наплавка)</b>
<b>МДК.05.01 Техника и технология газовой сварки (наплавки)</b>
<b>Печатные издания:</b>

	1. Чернышов Г. Г. Сварочное дело: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 496 с.
	<b>Дополнительные источники:</b>
	1. Маслов В. И. Сварочные работы: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 240 с.
	2. Банов М. Д., Казаков Ю. В., Козулин М. Г. и др. Сварка и резка металлов: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 400 с.
	3. Юхин Н. А. Газосварщик: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 160 с.
3	<b>Методические и периодические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям)</b>
	1. Журнал «Сварочное производство» 2017 г. № 1-12, 2018 г. № 1-12, 2019 № 1- 6
	2. Журнал « Сварщик в России » 2019 № 7 - 12
	3. Журнал «Английский язык» 2017 г. № 7-12, 2018 г. № 1-12, 2019 № 1-12
	4. Журнал «Информатика» 2018 г. № 7-12, 2019 № 1-6
	5. Журнал «Физкультура и спорт» 2018 г. № 1-12

## СПРАВКА

## о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов

## По профессии: 35.01.13 Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства

№ п/п	Наименование печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов (автор, название, издательство, год издания)
1.	<p>Библиотеки, в том числе цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам:            Адрес для доступа в ЭБС: <a href="http://bik.sfu - kras.ru/">http://bik.sfu - kras.ru/</a>            Адрес для доступа: <a href="http://www.academia-moscow. ru\">http://www.academia-moscow. ru\</a>            Адрес для доступа: <a href="https://elearning.academia-moscow.ru/">https://elearning.academia-moscow.ru/</a>            Сеть Консультант Плюс</p>
	Библиотека. Читальный зал с выходом в Интернет
2.	Печатные и (или) электронные учебные издания (включая учебники и учебные пособия)
	<b>ОУД.00 Общеобразовательный цикл</b>
	<b>ОУД.01 Русский язык</b>
	<b>Печатные издания:</b>
	1. Антонова Е. С. Русский язык: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.
	<b>Электронные издания:</b>
	1. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : электрон. учеб.-метод. комплекс дисциплины . - Красноярск : ИПК СФУ, 2007. – Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-965107.zip">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-965107.zip</a>
	2. Русский язык и культура речи (базовые компетенции) [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Красноярск: СФУ, 2015. - 513 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b81/i-324027564.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b81/i-324027564.pdf</a>
	3. Русский язык и культура речи: оценочные средства [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие. - Красноярск : СФУ, 2014. - 28 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b81/i-019970.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b81/i-019970.pdf</a>
	<b>Дополнительные источники:</b>
	1. Потиха З. А Школьный словарь строения слов русского языка: пособие для учащихся. – М.: Просвещение, 1987. – 319 с.
	2. Жуков В. П., Жуков А. В. Школьный фразеологический словарь русского языка: пособие для учащихся. – М.: Просвещение, 1989. – 383 с.
	3. Баранов М. Т. Школьный орфографический словарь русского языка. – М.: Просвещение, 1995. – 240 с.

<b>ОУД.01 Литература</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Обернихина Г. А. Литература: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 656 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Литература стран изучаемого языка [Электронный ресурс] учебно-методический комплекс). - Красноярск: СФУ, 2015. Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-345152782.exe">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-345152782.exe</a>
2. Литература Красноярского края [Электронный ресурс] учебно-методический комплекс]. - Красноярск: СФУ, 2007. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-533160417.zip">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-533160417.zip</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Лебедев Ю. В. Русская литература XIX века, 10 класс.: учебник В 2 Ч: Ч. 2. – М.: Просвещение, 2004. – 378 с.
2. Агеносов В. В. Русская литература XX века. 11 класс: учебник В 2 Ч.: Ч 1. – М.: Дрофа, 1997. – 528 с.
<b>ОУД.02 Иностранный язык</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Безкоровайная Г. Т. Planet of English: Учебник английского языка для учреждений СПО/ Г. Т. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Композиция английской письменной речи [Текст]: Учебное пособие / Ю. И. Детинко. - Красноярск: СФУ, 2017. - 140 с. – Режим доступа: <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b81/i-353901.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b81/i-353901.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018
2. Голубев А. П. Английский язык для технических специальностей: Учебник для учреждений СПО.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с
<b>ОУД.03 Математика.</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Башмаков М. И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
2. Башмаков М. И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: задачник: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Математика. Сборник заданий для самостоятельной работы студентов [Электронный ресурс] . - Красноярск : СФУ, 2018. - 61 с. Режим доступа: <a href="http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b22/i-608907532.pdf">http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b22/i-608907532.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Григорьев С. Г. Математика: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с

**ОУД.04 История****Печатные издания:**

1. Артемов В. В. История: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 256 с

**Электронные издания:**

1. Малютина Л. Ф. История многопартийности в России: российский и региональный компоненты [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Красноярск: СФУ, 2016. - 132 с. - Режим доступа:  
<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b66/i-238055.pdf>
1. История. Политическая история России в терминах (19-21 век): учебное методическое пособие (Электронный ресурс)/ А. С. Кузьменко, Г. М. Луцаева. – Красноярск: СФУ, 2014. - 127 с. -Режим доступа:  
<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b66/i-553041.pdf>

**Дополнительные источники:**

1. Артемов В. В. История для всех специальностей: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 256 с
2. Данилов А. А. История России, XX – начало XXI века: учебник для 9 класса. – М.: Просвещение, 2005. – 381 с.
3. Сахаров А. Н., Буганов В. И. История России с древнейших времен до конца XVII века: учебник для 10 класса. – М.: Просвещение, 1999. – 303 с.

**ОУД.05 Физическая культура****Печатные издания:**

1. Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -320 с.

**Электронные издания:**

1. Теория и методика физической культуры [Электронный ресурс]: контрольно-измерительные материалы. - Красноярск: СФУ, 2015. - 40 с. - Режим доступа:  
<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-660809832.pdf>
2. Марков К. К. Техника современного волейбола [Текст]: монография / К. К. Марков. – Красноярск: СФУ, 2013. - 218 с. - Режим доступа:  
<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-762358.pdf>
3. Физическая культура. Силовая подготовка [Электронный ресурс]: учебно – методическое пособие / В. А. Толстикова. - Красноярск: СФУ, 2012. - 43 с. - Режим доступа:  
<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-792882.pdf>

**ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности****Печатные издания:**

1. Косолапова Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.

**Электронные издания:**

2. Морозова О. Г. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебное пособие / О. Г. Морозова, М. Д. Кудрявцев, С. В. Маслов. - Красноярск: СФУ, 2016. - 266 с. – Режим доступа:

<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b20/i-669295.pdf>

**Дополнительные источники:**

1. Сапронов Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
2. Карнаух Н. Н. Охрана труда: учебник для СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2017. – 380 с.
3. Косолапова Н. Охрана труда: Учебник для студентов учреждений СПО, М.: Издательство «КноРус», 2017.- с.234

**ОУД.07 Информатика**

**Печатные издания:**

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 416 с.
2. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: практикум. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 416 с.

**Электронные издания:**

1. Информационные технологии: учебно-методическое пособие. [Электронный ресурс]. – Красноярск: СФУ, 2016. - 32 с. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u004/i-841077362.pdf>

**Дополнительные источники:**

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности: Учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 416 с.

**ОУД.08 Физика**

**Печатные издания:**

1. Фирсов А. В. Физика: учебник для студентов учреждений СПО. – Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.

**Электронные издания:**

1. Физика [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие [для студентов первых курсов всех специальностей]. - Красноярск: СФУ, 2015. - 173 с. - Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b22/i-182591515.pdf>
2. Физика. Механика [Электронный ресурс] : лабораторный практикум для студентов всех специальностей и форм обучения . - Красноярск : СФУ, 2017. - 91 с. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b22/i-744277079.pdf>

**Дополнительные источники:**

1. Балашов М. М. Физика: учебник для 9 класса общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 1994. – 320 с.
2. Мякишев Г. Я., Буховцев Б. Б. Физика: учебник для 10 класса общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 1999. – 222 с.
3. Мякишев Г. Я. Физика: учебник для 11 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2004. – 336 с.

**ОУД. 09 Химия**

**Печатные издания:**

1. Ерохин Ю. М. Химия: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 496 с.

**Электронные ресурсы:**

1. Химия. Коллоидная химия [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие. - Красноярск: СФУ, 2012. - 161 с. - Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b24/i-951744.pdf>
2. Николаева Раиса. Борисовна. Неорганическая химия [Электронный ресурс] : учеб. пособие в 2-х ч. - Красноярск : СФУ, 2012 - . Ч. 2: Химия элементов и их соединений. - 2012. - 95 с. - Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b24/i-917692.pdf>
3. <http://school-collection.edu.ru/> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
4. [www.krugosvet.ru/](http://www.krugosvet.ru/) универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;
5. <http://sciteclibrary.ru/> научно-техническая библиотека/

**Дополнительные источники:**

1. Рудзитис Г. Е. Химия: Орган. Химия: учебник для 10 класса. – М.: Просвещение, 2003. – 176 с.
2. Гузей Л. С., Суровцева Р. П. Химия. 10 класс: учебник. – М.: Дрофа, 2001. – 240 с.
3. Рудзитис Г. Е. Химия 11 класс: учебник. – М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Издательство Астрель», 2004. – 143 с.
4. Гольдфарб Я. Л. Сборник задач и упражнений по химии: учебное пособие для учащихся 7-10 классов. – М.: Просвещение, 1988. – 192 с.

**ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право)****Печатные издания:**

1. Важенин А. Г. Обществознание: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 528 с.
2. Грязнова А. Г. Экономика: учебник для 10-11 кл. – М.: Издательство «ЛитРест», 2019. – 496 с.
3. Певцова Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономических профилей: учебник для студентов учреждений СПО, - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 424 с.

**Электронные издания:**

1. Кодекс РФ об административных правонарушениях – Режим доступа: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901807667>
2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [с изменениями на 5 февраля 2018 года] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901807664/>
3. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [с изменениями на 29 декабря 2017 года]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9027690/>
4. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой: с изменениями на 7 марта 2018 года.]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901765862/>

**Дополнительные источники:**

1. Шимко П. Д. Основы экономики: учебник и практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 380 с.
2. Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с.
3. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224 с.
4. Кравченко А. И. Обществознание: учебник для 10 – 11 классов. – М.: ТИД «Русское слово – РС», 2001. – 312 с.
5. Смирнов И. П. Введение в современное обществознание: Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия»,

2004. – 144 с.
6. Смирнов И. П. Введение в современное обществознание: Хрестоматия. Учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288 с.
7. Смирнова И. П. Введение в современное обществознание: Учебное пособие в двух частях. – М.: Издательский центр «Академия», 1992. – 404 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320 с.
<b>ОУД.15 Биология</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Константинов В. М. Биология: учебник для студентов СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
<b>Электронные ресурсы:</b>
1. Биология с основами экологии [Электронный ресурс]. - Красноярск: СФУ, 2013. – режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-190997777.exe">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-190997777.exe</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Захаров В. Б. Общая биология: учебник для 10-11 классов. – М.: Дрофа, 2001. – 624 с.
2. Беляев Д.К., Бородин П. М., Воронцов Н. Н. и др. Общая биология: учебник для 10 – 11 классов. – М.: Просвещение, 2002. – 303 с.
<b>ОУД.16 География</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Баранчиков Е. В. География: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. География отраслей экономики: [Электронный ресурс]. - Красноярск: СФУ, 2019. - 58 с. – режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-086483447.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-086483447.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Максаковский В. П. Экономическая и социальная география мира: учебник. – М.: Просвещение, 2005. – 400 с.
2. Кузнецов А. П. География. Население и хозяйство мира. 10 класс: учебник. – М.: Дрофа, 1999. – 304 с.
3. Лобжанидзе А. А. География России: эколого-экономические аспекты: учебное пособие. – М.: Просвещение, 1996. – 96 с.
<b>ОУД.17 Экология</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Титов Е. В. Экология: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Пучинина Т. Г. Основы экологического права [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Г. Пучинина. - Красноярск: СФУ. – 2000. 213 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b67/0005911.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b67/0005911.pdf</a>
2. Бураков Д. А. Учение об атмосфере [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов / Д. А. Бураков, А. В. Гренадерова. – Красноярск: СФУ, 2013. - 290 с. - Режим доступа:

<a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u55/i-774014.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u55/i-774014.pdf</a>
3. Закон «Об охране окружающей среды» 10.01.2002 г. – Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34823/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34823/</a>
4. ГОСТ Р 52104-2003 «Ресурсосбережение». – Режим доступа <a href="http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=EXP;n=354694;dst=100001#04823187817362167">http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=EXP;n=354694;dst=100001#04823187817362167</a>
5. ГОСТ 18294-2004 «Вода питьевая». – Режим доступа: <a href="https://meganorm.ru/Index2/1/4293855/4293855065.htm">https://meganorm.ru/Index2/1/4293855/4293855065.htm</a>
6. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов». – Режим доступа: <a href="http://gostexpert.ru/gost/gost-17.0.0.01-76/download">http://gostexpert.ru/gost/gost-17.0.0.01-76/download</a>
7. ГОСТ 17.1.3.05-82 «Охрана природы. Гидросфера». – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200003616">http://docs.cntd.ru/document/1200003616</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Константинов В. М., Челидзе Ю. Б. Экологические основы природопользования: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
2. Горелов А. А. Экология: учебное пособие. – М.: Центр, 1998. – 240 с.
3. Экологическое право РОССИЙСКОЙ Федерации: Курс лекций. – М.: Издательство МНЭПУ, 1998. – 457 с.
4. Макевнин С. Г., Вакулин А. А. Охрана природы: учебное пособие. – М.: Агропромиздат, 1991. – 127 с.
<b>УД.01 Основы рыночной экономики и предпринимательства</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с.
2. Шимко П. Д. Основы экономики: учебник и практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 380 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Грязнова А. Г. Экономика: учебник для 10-11 кл. – М.: Издательство «ЛитРест», 2019. – 496 с.
2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320 с.
3. Важенин А. Г. Обществознание: учебник для учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 528 с
<b>УД. 02 Навыки эффективного поиска работы</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Технология поиска работы и трудоустройства: учебное пособие/ [А. М. Корягин, Н. Ю. Бариева, И. В. Грибенюкова, А. И. Колпаков]. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112 с.
<b>УД.03 Основы проектно – исследовательской деятельности</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Куклина Е. Н. Основы учебно – исследовательской деятельности: учебное пособие для СПО, - М.: Издательство «Юрайт», 2019. – 235 с.
<b>УД.04 Астрономия</b>

<b>Печатные издания:</b>
1. Алексеева Е. В. Астрономия: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. –186 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Астронет ( <a href="http://www.astronet.ru/">http://www.astronet.ru/</a> ).
2. АстроТоп 100 (AstroTop of Russia) ( <a href="http://www.sai.msu.su/top100/">http:// www.sai.msu.su/top100/</a> )
3. «Открытый Колледж» — «Астрономия» ( <a href="http://www.college.ru/astronomy/">http://www.college.ru/astronomy/</a> )
4. «Русский переплет» ( <a href="http://www.pereplet.ru/pops/rusweb.html">http://www.pereplet.ru/pops/rusweb.html</a> )
5. Астрономия» ( <a href="http://www.catalog.afledu.ru/">http://www.catalog.afledu.ru/</a> , <a href="http://catalog.alledu.ru/predmet/astro/">http://catalog.alledu.ru/predmet/astro/</a> ).
6. «Треугольник» ( <a href="http://citadel.pioner-samara.ru/distance/3.html">http://citadel.pioner-samara.ru/distance/3.html</a> и <a href="http://maul.samara.ru/~astrohacker/">http://maul.samara.ru/~astrohacker/</a> ).
<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>
<b>ОП.01 Основы технического черчения</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Бродский А. М. Инженерная графика: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 400 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Супрун, Лилия. Ивановна. Основы черчения и начертательной геометрии [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Красноярск : СФУ, 2014. - 137 с. – Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b22/i-362043009.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b22/i-362043009.pdf</a>
1. Шпаков, Петр Сергеевич. Маркшейдерско-топографическое черчение [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Красноярск: СФУ, 2014. - 286 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u74/i-313638.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u74/i-313638.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Гусарова Е. А., Митина Т. В., Полежаев Ю. О. и др. Строительное черчение: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 336
2. Вышнепольский И. С. Техническое черчение: учебник для профессиональных учебных заведений. – М.: Высшая школа; Издательский центр «Академия», 1998. – 224 с.
<b>ОП.02 Основы материаловедения и технология общеслесарных работ</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Ржевская С. В. Материаловедение: учебник. – М.: Издательство Московского государственного горного университета, 2015. – 456 с.
2. Покровский Б. С. Основы слесарных и сборочных работ: учебник.- Издательский Центр «Академия». – 2017. - 208 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Покровский Б. С. Слесарное дело: учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 320 с.
2. Макиенко Н. И. Общий курс слесарного дела: учебник для НПО. – М.: Высшая школа; Издательский центр «Академия», 1998. – 334 с.
3. Кропивницкий Н. Н. Основы слесарного дела: учебник для НПО, - Лениздат, 1974. – 476 с.
4. Крупицкий Э. И. Слесарное дело. – Минск, 1976. – 288 с.
5. Карагодин В. И., Шестопапов С. К. Слесарь по ремонту автомобилей: учебное пособие. – М.: высшая школа, 1985. – 192 с.

6. Покровский Б. С. Справочник слесаря: учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 384 с.
<b>ОП.03 Техническая механика с основами технических измерений.</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Аркуша А. И. Техническая механика. Теоретическая механика и сопротивление материалов: учебник для СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2016 г.
<b>Электронные издания:</b>
1. Прикладная механика. [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для практических занятий и самостоятельной работы / О. А. Корзун. – Красноярск: СФУ, 2013. - 33 с. Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-544827.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-544827.pdf</a>
2. Теория механизмов и машин [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов / М. А. Мерко [и др.]. – Красноярск: СФУ, 2015. - 247 с. Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-284160898.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-284160898.pdf</a>
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Зайцев С. А. Контрольно-измерительные приборы и инструменты: учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 464
<b>ОП.04 Основы электротехники:</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Кузовкин В. А. Электротехника и электроника: учебник для СПО. – Издательство «Юрайт», 2017. – 431 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Электротехника и электроника [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для практических занятий/ О. А. Кручек. – Красноярск: СФУ, 2013. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-658666.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-658666.pdf</a>
2. Электротехника и электроника. Электроника [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О. А. Кручек. – Красноярск: СФУ, 2013. - 15 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-251615.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-251615.pdf</a>
3. Электротехника и электроника [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для лабораторных работ/ О. А. Кручек. – Красноярск: СФУ, 2012 – 32 с. - Режим доступа: <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u621/i-673237.pdf">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u621/i-673237.pdf</a>
<b>ОП.05 Безопасность жизнедеятельности</b>
1. Сапронов Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 336 с.
<b>Электронные издания:</b>
1. Косолапова Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник для студентов СПО / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: Академия, 2013. - 320 с. - Режим доступа: <a href="http://catalog.sfu-kras.ru">http://catalog.sfu-kras.ru</a>
1. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник / В.Ю. Микрюков. — М.: КноРус, 2006. — 283 с. — Режим доступа:

2. <a href="http://catalog.sfu-kras.ru">http://catalog.sfu-kras.ru</a>
<b>ОП.06 Основы агрономии</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Третьяков Н. Н. Основы агрономии: учебник для НПО, - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 360 с.
<b>П.00 Профессиональный цикл</b>
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01 Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования</b>
<b>МДК.01.01 Технология механизированных работ в сельском хозяйстве</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Верещагин Н. И. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве: учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Левитский Г. И., Пронин А. Ф. Практикум по организации и технологии производства механизированных работ: учебник для СПУ. – М.: Высшая школа, 1980. – 263 с.
2. Бубнов В. З., Портнов М. Н. Сельскохозяйственные машины и технология механизированных работ: учебное пособие. – М.: Просвещение, 1980. – 192 с.
3. Воронов Ю. И. Сельскохозяйственные машины: учебник. – М.: Агропромиздат, 1990. – 255 с
4. Ленский А. В. Техническое обслуживание машинно-тракторного парка: учебник. – М.: Колос, 1995. – 272 с.
5. Гельман Б. М. Москвин М. В. Сельскохозяйственные тракторы и автомобили: учебник. – М.: Колос, 1996. – 415 с.
6. Землянский Б. А. Эксплуатация тракторов МТЗ-80, МТЗ-82: учебник. – М.: Россельхозиздат, 1977. – 160 с.
7. Проничев Н. П. Справочник механизатора: учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 272 с.
<b>МДК.01.02 Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования</b>
<b>Печатные издания:</b>
1. Верещагин Н. И. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве: учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
<b>Дополнительные источники:</b>
1. Землянский Б. А. Эксплуатация тракторов МТЗ-80, МТЗ-82: учебник. – М.: Россельхозиздат, 1977. – 160 с.
2. Ленский А. В. Техническое обслуживание машинно-тракторного парка: учебник. – М.: Колос, 1995. – 272 с.
3. Копылов Ю. М. Техническое обслуживание и ремонт гусеничных тракторов. – М.: Росагропромиздат, 1990. – 159 с.
4. Гельман Б. М. Москвин М. В. Сельскохозяйственные тракторы и автомобили: учебник. – М.: Колос, 1996. – 415 с.
5. Воронов Ю. И. Сельскохозяйственные машины: учебник. – М.: Агропромиздат, 1990. – 255 с
6. Бубнов В. З., Портнов М. Н. Сельскохозяйственные машины и технология механизированных работ: учебное пособие. – М.: Просвещение, 1980. – 192 с.
<b>ПМ. 02 Выполнение слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования</b>

	<b>МДК.02.01 Технология слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования</b>
	<b>Печатные издания:</b>
	1. Покровский Б. С. Основы слесарных и сборочных работ: учебник.- Издательский Центр «Академия». – 2017. - 208 с.
	<b>Дополнительные источники:</b>
	1. Покровский Б. С. Слесарное дело: учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 320 с
	2. Макиенко Н. И. Общий курс слесарного дела: учебник для НПО. – М.: Высшая школа; Издательский центр «Академия», 1998. – 334 с.
	3. Кропивницкий Н. Н. Основы слесарного дела: учебник для НПО, - Лениздат, 1974. – 476 с.
	4. Крупницкий Э. И. Слесарное дело. – Минск, 1976. – 288 с.
	5. Карагодин В. И., Шестопапов С. К. Слесарь по ремонту автомобилей: учебное пособие. – М.: высшая школа, 1985. – 192 с.
	<b>ПМ.03 Транспортировка грузов</b>
	<b>МДК.03. 01 Теоретическая подготовка водителей автомобилей категории «С»</b>
	<b>Печатные издания:</b>
	1. Шестопапов С. К. Устройство, техническое обслуживание и ремонт легковых автомобилей: учебник для СПО. – Издательский центр «Академия», 2016. – 544 с.
	<b>Дополнительные источники:</b>
	1. Власов В. М. Техническое обслуживание и ремонт автомобилей: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 480
	2. Карагодин В. И., Митрохин Н. Н. Ремонт автомобилей и двигателей: учебник для СПО. – М.: Высшая школа, 2001. – 496 с.
	3. Чумаченко Ю. Т. Автомобильный практикум: учебное пособие. – Ростов на дону, 2002. – 480 с
3	<b>Методические и периодические государственного горного университета, 2006. – 370 с.издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям)</b>
	1.Журнал «Сельскохозяйственная техника» 2018 г. № 1-12, 2019 г. № 1-6
	2. Журнал «Сельский механизатор» 2018 г. № 1-12, 2019 г. № 1-12.
	3. Журнал «Техническое обслуживание и ремонт» 2018 г. № 1-12, 2019 г. № 1-12
	4. Журнал «Наука и техника» 2019 г. № 7-12
	5. Журнал «Юный техник» 2019 г. № 7-12
	6. Журнал «Информатика » 2018 г. № 1-12, 2019 № 1-12
	7. Журнал «Физкультура и спорт » 2018 г. № 1-12, 2019 г. № 1-12
	8.Журнал «Английский язык» 2018 г. № 1-12, 2019 г. № 1-12