

ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»

Обеспеченность учебной литературой

Специальность	Наименование дисциплины	Автор. Название издания	2015	2016	2017	2018	2019	2020	ЭР	ЭБ	
43.01.09 Повар, кондитер	Русский язык	Мизина И. Современный русский язык и культура речи							10		
		Антонова Е.С. Русский язык			30						
	Литература	Обернихина, Г.А. Русский язык и литература. Литература. Ч.1			25						
		Обернихина, Г.А. Русский язык и литература. Литература. Ч.2			25						
		Обернихина, Г.А. Русский язык и литература. Литература: Практикум			15						
	Иностранный язык	Голубев А.П. Английский язык									
		Бескоровайная Т.Г. Planet of English	25	25							
	Математика	Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия			30						
		Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Задачник			15						
		Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Сборник задач профильной направленности			5						
		Григорьев С.Г. Математика			25						
		Открытая математика. Алгебра								1	
		История	Артемов В.В. История Отечества			4	30				
	Основы безопасности жизнедеятельности	Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности			25						
	Физика	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля			26						
		Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей			15						

	Автор. Название издания	2015	2016	2017	2018	2019	2020	ЭР	ЭБ
Биология	Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и ЕН профилей			26					
Индивидуальный проект	Матяш, Н. В. Инновационные педагогические технологии: Проектное обучение		20						
	Куклина, Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности				26				
Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий	Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			26					
Введение в профессию	Повар, кондитер							2	
	Шеламова Г.М. Психология общения			25					
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник		25						
	Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии	25							
Основы товароведения продовольственных товаров	Матюхина, З.П. Товароведения пищевых продуктов			26					
Техническое оснащение и организация рабочего места	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места		25						
	Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания			13					
	Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания		25						
Экономические и правовые основы производственной деятельности	Каменева М.В. Экономические и правовые основы производства на предприятиях ОП		20						
Основы калькуляции и учета	Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета					26			
Охрана труда	Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности		25						
Иностранный язык в	Щербакова Н.И.	50							

профессиональной деятельности	Английский язык для специалистов сферы общественного питания									
	Автор. Название издания	2015	2016	2017	2018	2019	2020	ЭР	ЭБ	
Безопасность жизнедеятельности	Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности			25						
Физическая культура	Решетников Н.В. Физическая культура			26						
Основы энергосбережения	Климова Г.Н. Электрические системы и сети. Энергосбережение					26				
Основы предпринимательской деятельности	Череданова, Л. Н. Основы экономики и предпринимательства			30						
	Предпринимательское право							1		
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Анфимова Н.А. Кулинария	10	15							
	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной, кулинарной продукции		27							
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной, кулинарной продукции		27							
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Анфимова Н.А. Кулинария	10	15							
	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			25						
Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			25						
	Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие		25							
	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник	10	15							
	Дубровская Н.И.	25								

		Приготовление супов и соусов. Практикум									
		Автор. Название издания	2015	2016	2017	2018	2019	2020	ЭР	ЭБ	
		Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов	2			26					
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			26							
	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной, кулинарной продукции		27								
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной, кулинарной продукции		27								
	Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			26							
	Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			25							
	Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум	25									
	Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы.					26					
	Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов		18		8						
	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник	10	15								
	Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		23			3					
	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник	10	15							
		Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					26				
Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий			10	10							

ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж»

Обеспеченность учебной литературой (база 11 классов)

Специальность	Наименование дисциплины	Автор. Название издания	2015	2016	2017	2018	2019	2020	ЭР	ЭБ	
43.01.09 Повар, кондитер	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник		25							
		Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии	25								
	Основы товароведения продовольственных товаров	Матюхина, З.П. Товароведения пищевых продуктов			26						
	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места		25							
		Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания			13						
		Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания		25							
	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Каменева М.В. Экономические и правовые основы производства на предприятиях ОП		20							
	Основы калькуляции и учета	Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета					26				
	Охрана труда	Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности		25							
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания	50								
	Безопасность жизнедеятельности	Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности			25						
	Физическая культура	Решетников Н.В. Физическая культура			26						
	Основы энергосбережения	Климова Г.Н. Электрические системы и сети. Энергосбережение					26				
Индивидуальный проект	Матяш, Н. В. Инновационные педагогические технологии: Проектное обучение		20								

	Автор. Название издания	2015	2016	2017	2018	2019	2020	ЭР	ЭБ
	Куклина, Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности				26				
Основы предпринимательской деятельности	Череданова, Л. Н. Основы экономики и предпринимательства			30					
	Предпринимательское право							1	
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Анфимова Н.А. Кулинария	10	15						
	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной, кулинарной продукции		27						
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной, кулинарной продукции		27						
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Анфимова Н.А. Кулинария	10	15						
	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			25					
Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			25					
	Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие		25						
	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник	10	15						
	Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум	25							
	Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов	2			26				
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			26					

		Автор. Название издания	2015	2016	2017	2018	2019	2020	ЭР	ЭБ
		Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной, кулинарной продукции		27						
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной, кулинарной продукции		27						
		Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			26					
		Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			25					
		Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум	25							
		Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы.					26			
		Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов		18		8				
		Анфимова Н.А. Кулинария: учебник	10	15						
		Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		23			3			
	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Анфимова Н.А. Кулинария: учебник	10	15					
		Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					26			
		Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий		10	10					
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					26			
		Анфимова Н.А. Кулинария: учебник	10	15						

