

СПРАВКА

о наличии электронных образовательных и информационных ресурсов

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

(указывается полное наименование лицензиата)

Кошурниковский филиал краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

(указывается полное наименование филиала лицензиата) *

Среднее профессиональное образование; 43.01.09 Повар, кондитер

(указывается вид образования, уровень образования, профессия, специальность, направление подготовки (для профессионального образования), подвид дополнительного образования)**

№ п/п	Наименование электронных образовательных и информационных ресурсов	Наличие электронных образовательных и информационных ресурсов (наименование и реквизиты документа, подтверждающего их наличие), количество экземпляров на одного обучающегося по основной образовательной программе (шт.)***
1	Библиотеки, в том числе цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам Электронно-библиотечная система http://www.iprbookshop.ru «Академия-Медиа» https://eln.ktps24.ru Информационная система «Система электронного обучения»	Доступ свободный контракта поставки №6721/20 от 20.04.2020 ООО «Вузовское образование» Доступ свободный контракта поставки № 43/СЭО 3,5-18 от 07.12.2018 ООО «Академия-Медиа»
2	Учебные издания (включая учебники и учебные пособия) по всем входящим в образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам, модулям, разделам, темам в соответствии с учебным планом, программой.	

<p>Разделы, темы программы (для дополнительного образования, профессионального обучения):</p> <p>Предметы, курсы, дисциплины в соответствии с учебным планом (для основных общеобразовательных программ):</p> <p>Перечень учебников и учебных пособий: (автор, название, издательство, год издания)</p>	
<p><u>Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</u></p> <p>1. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, 1 ч. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2017 г. 256 с.</p> <p>2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 352 с., 2 ч.</p> <p>3. Канивец И.А., Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Учебное пособие, 2017 г. http://www.iprbookshop.ru</p> <p>4. Бондарук А.М., Дудчик Н.В., Журихина Л.Н., Коломиец Н.Д., Сычик С.И., Федоренко Е.В. Гигиена и санитария общественного питания. Учебное пособие, 2017 г. http://www.iprbookshop.ru</p> <p>5. Тюменцева Е.Ю. Основы микробиологии. Учебное пособие, 2016 г. http://www.iprbookshop.ru</p>	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>
<p><u>Основы товароведения производственных товаров</u></p> <p>1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П.Матюхина.-7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017 -336 с., [16] с. цв. ил. <i>[Электронная версия]</i></p>	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>
<p><u>Техническое оснащение и организация рабочего места</u></p> <p>1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб. для учащихся</p>	

<p>учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336</p> <p>2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017 – 240 с.</p> <p>3. Бочкарева Н.А. Оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие, 2020 г. http://www.iprbookshop.ru</p> <p>4. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие (книга), 2017 http://www.iprbookshop.ru</p>	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>
<p><u>Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</u></p> <p>1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 336 с.</p> <p>2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.</p> <p>3. Якушкин Е.А., Якушкина Т.В. Основы экономики. Учебное пособие, 2020 г. http://www.iprbookshop.ru</p> <p>4. Основы правоведения. Учебное пособие для студентов неюридических вузов (книга), 2020, Чумакова О.В. http://www.iprbookshop.ru</p>	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>

<p><u>Основы калькуляции и учета</u></p> <p>1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова - 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 336 с.</p> <p>2. Мацикова О.В., Болашенко Т.Н., Короткевич И.Л., Калькуляция и учет. Учебное пособие (книга), 2019 г. http://www.iprbookshop.ru</p>	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>
<p><u>Охрана труда</u></p> <p>1. Дубровская И.А. Охрана труда в торговле (книга), 2017 г. http://www.iprbookshop.ru</p> <p>2. Новиков Е.А., Бурова М.А. Охрана труда в пищевой промышленности (книга), 2017 г. http://www.iprbookshop.ru</p>	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>
<p><u>Иностранный язык в профессиональной деятельности</u></p> <p>1. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. - М., 2017. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. <i>[Электронная версия]</i></p> <p>2. Петровская Т.С., Рыманова И.Е., Макаровских А.В. Практикум по английскому языку. Практикум для СПО, 2017 г., Профобразование http://www.iprbookshop.ru</p> <p>3. Беликова Е.В. Английский язык. Учебное пособие для СПО, 2019 г. http://www.iprbookshop.ru</p> <p>4. Иностранный язык в профессиональной деятельности «Академия-Медиа» https://eln.ktpps24.ru</p>	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>
<p><u>Безопасность жизнедеятельности</u></p> <p>1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. – Москва: ИЦ «Академия», 2017. – 288 с.</p> <p>2. Екимова И.А. Безопасность жизнедеятельности. Учебное</p>	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>

<p>пособие , 2017 г. http://www.iprbookshop.ru</p>	
<p><u>Физическая культура</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Быченков С.В., Везеницын О.В. Физическая культура. Учебное пособие для СПО 2017, Профобразование http://www.iprbookshop.ru 2. Физическая культура «Академия-Медиа» https://eln.ktps24.ru 	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>
<p><u>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с. <u>[Электронная версия]</u> 2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 160 с. 3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с. 4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017 – 336 с. <u>[Электронная версия]</u> 5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с., 2 ч. 6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования 	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>

<p>/ И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017-128 с. <u>[Электронная версия]</u></p> <p>7. Сборник рецептов блюд для предприятий общественног о питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. Справочник (книга), 2017 г. <u>http://www.iprbookshop.ru</u></p> <p>8. Бочкарева Н.А. Оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие, 2020 г. <u>http://www.iprbookshop.ru</u></p> <p>9. Борисова А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие, 2018 г. <u>http://www.iprbookshop.ru</u></p> <p>10. Тюменцева Е.Ю. Основы микробиологии. Учебное пособие, 2016 г. <u>http://www.iprbookshop.ru</u></p> <p>11. Смирнова И.Р., Ефимов А.Д., Толстова Л.А., Козловская Л.В. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2017 г. <u>http://www.iprbookshop.ru</u></p> <p>12. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В. Блюда из овощей и грибов, 2018 г. <u>http://www.iprbookshop.ru</u></p>	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>
<p><u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u></p> <p>1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 400 с. <u>[Электронная версия]</u></p> <p>2. Борисова А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие, 2018 г. <u>http://www.iprbookshop.ru</u></p> <p>3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017- 160 с.</p>	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>

<p>4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 240 с.</p> <p>5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017 – 336 с. <i>[Электронная версия]</i></p> <p>6. Тюменцева Е.Ю. Основы микробиологии. Учебное пособие, 2016 http://www.iprbookshop.ru</p> <p>7. Смирнова И.Р., Ефимов А.Д., Толстова Л.А., Козловская Л.В. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2017 http://www.iprbookshop.ru</p> <p>8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017-128 с. <i>[Электронная версия]</i></p> <p>9. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В. Блюда из овощей и грибов, 2018 г. http://www.iprbookshop.ru</p> <p>10. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. Справочник, 2017 г. http://www.iprbookshop.ru</p>	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>
<p><u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u></p> <p>1. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. Справочник, 2017 г. http://www.iprbookshop.ru</p> <p>2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 400 с. <i>[Электронная версия]</i></p>	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>

<p>3. Борисова А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие, 2018 г. http://www.iprbookshop.ru</p> <p>4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 240 с.</p> <p>5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017 – 336 с. <i>[Электронная версия]</i></p> <p>6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 352 с., 2 ч.</p> <p>7. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие, 2017 г. http://www.iprbookshop.ru</p> <p>8. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с</p>	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>
---	--

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. Справочник (книга), 2017 г.

<http://www.iprbookshop.ru>

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400с
[Электронная версия]

3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 3 -е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017- 336с.

4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования/С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 80 с.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с. **[Электронная версия]**

7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с., 2 ч.

Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося

<p>8. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие (книга), 2017 г. http://www.iprbookshop.ru</p> <p>9. Мадикова О.В., Болашенко Т.Н., Короткевич И.Л., Калькуляция и учет. Учебное пособие (книга), 2019 г. http://www.iprbookshop.ru</p> <p>10. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования/А.В. Синицына, Е.И. Соколова – М.: Издательский центр «Академия», 2017- 282 с.</p>	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>
<p><u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</u></p> <p>1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 3 -е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017- 336с.</p> <p>2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф.образования/С.В. Ермилова.Е.И. Соколова – 5-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.</p> <p>3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.</p> <p>4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Кузнецова Л.С. изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.</p> <p>5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Издательский центр</p>	<p>Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося</p>

	<p>«Академия», 2017 г.</p> <p>6. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие (книга), 2017 г. http://www.iprbookshop.ru</p> <p>7. Мацикова О.В., Болашенко Т.Н., Короткевич И.Л., Калькуляция и учет. Учебное пособие (книга), 2019 г. http://www.iprbookshop.ru</p>	Обеспеченность: 1 учебник на 1 обучающегося
3	<p>Методические и периодические издания по всем входящим в образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам, модулям, разделам, темам в соответствии с учебным планом, программой</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Журнал «Коллекция рецептов»; 2. Журнал «Кулинарный практикум»; 3. Журнал «Школа гастронома». 	<p>http://www.iprbookshop.ru</p> <p>24 шт. 26 шт.</p>
4	<p>Периодические издания по всем входящим в образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам, модулям, разделам, темам в соответствии с учебным планом, программой</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Журнал «Люблю готовить. Сборник лучших рецептов»; 2. Журнал «Моя кулинарушка»; 3. Журнал «Гастрономъ». 	<p>http://www.iprbookshop.ru</p> <p>7 шт. 66 шт.</p>

Дата заполнения « ____ » _____ Г.

(наименование должности руководителя лицензиата или иного лица, имеющего право действовать от имени лицензиата)
М.П.

(подпись руководителя лицензиата или иного лица, имеющего право действовать от имени лицензиата)

(фамилия, имя, отчество (при наличии) руководителя лицензиата или иного лица, имеющего право действовать от имени лицензиата)

*Данный раздел заполняется в случае, если лицензиат намерен осуществлять образовательную деятельность в филиале (филиалах). Информация о филиале (филиалах) указывается отдельно по каждому филиалу (филиалам).

**Таблица заполняется отдельно: по виду образования, уровню образования, профессии, специальности, направлению подготовки (для профессионального образования), подвиду дополнительного образования.

***Количество экземпляров на одного обучающегося по основной образовательной программе указывается в разделах № 2–4.