Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Эвенкийский многопрофильный техникум»
Сведения об обеспечении печатными и (или) электронными ресурсами ОПОП СПО
по профессиям «Повар», «Пекарь»

№ п/п	Наименование дисциплин, входящих в заявленную образовательную программу	Кол-во обуч-ся, изуча ю-щих дисци пли ну	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов	Кол-во экзе мпля - ров (печ ат-ных)	Наличие электронного учебника	Ссылка на интернет - ресурс
	Адаптивные дисциплины					
1	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		1. Кузьмина, Н. В. Социально-правовая теория этнического конфликта : монография / Н.В. Кузьмина. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 173 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/1842565. - ISBN 978-5-16-017317-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1842565. – Режим доступа: по подписке.	10	1. Жегульская, Ю.В. Социальная адаптация лиц с нарушениями социализации: сущность, виды, факторы социализации и социальной адаптации : учеб. пособие для обучающихся по направлению подготовки 51.03.03 «Социально-культурная деятельность», профиль «Социально-культурная анимация и рекреация», квалификация (степень) выпускника «бакалавр» / Ю.В. Жегульская. - Кемерово : Кемеровский гос. ин-т культуры, 2018. - 116 с. - ISBN 978-5-8154-0457-1. - Текст : электронный. - URL:	https://znanium.ru/ https://www.iprbookshop.ru/ https://cyberleninka.ru/?+from =

					https://znanium.com/catalog/product/1041167. – Режим доступа: по подписке.	
2	Психология личности и профессиональное определение		1. Соснин В. А. Социальная психология : учебник / В. А. соснин, Е. А. Красникова. – 3-е изд. – Москва : Форум, ИНФРА-М, 2025. – 335 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-00091-492-2 (Форум), ISBN 978-5-16-013398-0 (ИНФРА-М). 2. Руденко А. М. Профессиональная этика и психология делового общения : учебник / А. М. руденко, С. И. Самыгин. – москва : Кнорус, 2021. – 324 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-01698-5. 3. Киселев В. В. Психология и этика профессиональной деятельности : учебник / В. В. Киселев. – Москва : КНОРУС, 2021. – 214 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 6-5.	10 15 10	1. Бисалиев, Р. В. Психология личности. Расстройства личности : учебное пособие / Р. В. Бисалиев. – Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. - 216 с. – ISBN 978-5-9729-2432-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2226132. – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru/ https://www.iprbookshop.ru/ https://cyberleninka.ru/?+from=
3	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		1. Суворова, Г. М. Адаптивные информационные и коммуникационные технологии в управлении средой обитания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 210 с. 2. Шитов, В. Н. Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / В.Н. Шитов. – Москва : ИНФРА-М, 2022. – 247 с. 3. Арбатская, О. А. Информационно-коммуникационные технологии : учебнометодическое пособие / О. А. Арбатская. – Улан-Удэ : ВСГИК, 2020. – 64 с.	10 10 10	1. Брыксина, О. Ф. Информационно-коммуникационные технологии в образовании : учебник / О.Ф. Брыксина, Е.А. Пономарева, М.Н. Сонина. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 549 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_59e45e228d2a80.96329695. - ISBN 978-5-16-019848-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2141019. – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru/ https://www.iprbookshop.ru/ https://cyberleninka.ru/?+from=

			4. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 355 с.		2. Никольская, И. А. Информационно-коммуникационные технологии в специальном образовании : учебник / И.А. Никольская. — 2-е изд., перераб. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 232 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016425-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2223142. – Режим доступа: по подписке.	
	Общепрофессиональные учебный цикл					
4	История Росии		1. Мединский В. Р., Торкунов А. В. История. История России. 1914-1945. 10 класс. Базовый уровень : учебник / В. Р. Мединскиц, А. В. Торкунов. – Москва : Просвещение, 2023. – 496 с. ISBN 978-5-09-109474-9. 2. Мединский В. Р., Торкунов А. В. История. История России. 1945 – начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень : учебник / В. Р. Мединскиц, А. В. Торкунов. – Москва : Просвещение, 2023. – 448 с. – ISBN 978-5-09-109477-0. 3. Мединский В. Р., Торкунов А. В. История. История России. 1914-1945 годы : учебник / В. Р. Мединскиц, А. В. Торкунов, Минпросвещение России. – Москва : Академия, 2024. – 464 с. ISBN 978-5-0054-2947-6. 4. Мединский В. Р., Чубарьян А. О. История. Всеобщая история. 1914-начало XXI	75 25 25 25	1. Оришев, А. Б. История : учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2026. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: https://doi.org/10.29039/01828-6. - ISBN 978-5-369-01833-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2231462. – Режим доступа: по подписке	https://rulers.narod.ru/ https://znanium.ru/ http://www.istorya.ru/

			века : учебник / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян, Минпросвещения России. – Москва : Академия, 2024. – 496 с. ISBN 978-5-0054-2949-0. 5. Мединский В. Р., Торкунов А. В. История. История России. 1945 – начало XXI века : учебник / В. Р. Мединскиц, А. В. Торкунов, Минпросвещение России. – Москва : Академия, 2024. – 416 с. ISBN 978-5-0054-2948-3.	25		
5	Основы финансовой грамотности		1. Богаченко, В. М. Основы финансовой грамотности : учебное пособие / В. М. Богоченко, И. Г. Бурейко, Н. П. Жиляскова. – 4-е изд. – Ростов-На-Дону : Феникс, 2023. 159 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-38130-4.	13	1. Основы финансовой грамотности : учебное пособие / под общ. ред. В.А. Кальней. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 248 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086517. - ISBN 978-5-16-016198-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2221064. – Режим доступа: по подписке. 2. Ковригин, В. В. Основы финансовой грамотности : учебник / В.В. Ковригин. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 189 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2222814. - ISBN 978-5-16-021358-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2222814. – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru/ https://bestaccountingsoftware.com/accounting-news-sites-organizations/

6	Кулинария		1. СП 2.2.2.1327-03 Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту.; СП 3.5.3.554-96 Организация и проведение дератизационных мероприятий.; СП 3.5.3.1129-02 Санитарно - эпидемиологические требования к проведению дератизации.; СП 3.1.086-96 Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Сальмонеллез 2. СанПиН 2.4.5. 2409-08 3. Блюда из овощей и грибов : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 47 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05018-3 4. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017889-9. 5. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебное пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдирова, А.Ю. Никитенко. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1913587. - ISBN 978-5-16-018151-6.	10 5 10 10	1. Блюда из овощей и грибов : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 47 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05018-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2082477 2. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2230302 3. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебное	https://znanium.ru/ https://www.kuharka.ru/?ysclid=mw8n68me2g676368845 https://povar.ru/list/ https://www.gastronom.ru/ https://znanium.ru/read?id=431975

					пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдирова, А.Ю. Никитенко. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1913587. - ISBN 978-5-16-018151-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1913587	
7	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		1. Камышева К. С. Основы микробиологии и иммунологии : учебное пособие / К. С. Камышева. – Ростов-На-Дону : Феникс, 2026. – 415 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-46092-4. 2. Крымская И. Г. Гигиена и экология человека : учебное пособие / И. Г. крымская. – 3-е изд. – Ростов-На-дону : Феникс, 2020. – 429 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-33570-3. 3. Солодовников Ю. Л. Гигиена и экология человека (цикл лекция и практических занятий) : учебное пособие для СПО / Ю. Л. Салодовников. – 6-е изд. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 468 с. ISBN 978-5-8114-6784-6. 4. Основы микробиологии и иммунологии : учебник / под ред. В. В. Зверева, М. Н. Бойченко. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. – 368 с. ISBN 978-5-9704-6199-0. 5. Земсков А. М. Основы микробиологии и иммунологии : учебник / коллектив авторов ; под ред. А. М. Земскова. – Москва : КНОРУС, 2023. – 240 с. – (Среднее	15 15 10 15 5	1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491216. 2. Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. —	https://znanium.ru/ https://pitportal.ru/ http://www.vseovese.ru/ https://www.rusarticles.com/ https://meduniver.com/ https://pbprog.ru/tk/pm

			профессиональное образование). ISBN 978-5-406-10-344-9.		Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491855. 3. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. — 178 с. — ISBN 978-985-503-869-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131943. — Режим доступа: для авториз. пользователей. 4. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный //	

					Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492587. 5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: ЭУМК для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2021. – URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5411/478840/. 6. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	

					https://urait.ru/bcode/494971.	
8	Основы товароведение продовольственных товаров		1. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6.	10	Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2216891 Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2220933 Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва :	https://znanium.ru/ http://foodprom.ru/journals/pischevaya-promyshlennost

					ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1832336 Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2220933 Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1832336	
9	Оборудование предприятий общественного питания		1. Алексеев, Г. В. Опыт и перспективы применения инновационных технологий образования в области пищевых производств		1. Алексеев, Г. В. Опыт и перспективы применения инновационных	https://znanium.ru/ http://www.oborud.info/ https://yandex.ru/support/

			: монография / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 321 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/6526. - ISBN 978-5-16-010414-0. 2. Сибикин, М. Ю. Технологическое оборудование. Металлорежущие станки и инструмент : учебник / М.Ю. Сибикин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015845-7.		технологий образования в области пищевых производств : монография / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 321 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/6526. - ISBN 978-5-16-010414-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2238383. 2. Сибикин, М. Ю. Технологическое оборудование. Металлорежущие станки и инструмент : учебник / М.Ю. Сибикин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015845-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2141767. 3. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для среднего профессионального образования/ З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер.	

					— Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652. 4. Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики : учебное пособие для среднего профессионального образования/ С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195409.	
10	Организация производства общественного питания		1. Жуков, В. И. Процессы и аппараты пищевых производств / В. И. Жуков. - Новосибирск : НГТУ, 2013. - 188 с. - ISBN 978-5-7782-2403-2. 2. Технология различных видов теста для мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А. А. Кузнецова, Л. В. Кушнаренко, Н. Ю. Чеснокова, Л. В. Левочкин. – Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. - 136 с. – ISBN 978-5-9729-2629-9.		1. Жуков, В. И. Процессы и аппараты пищевых производств / В. И. Жуков. - Новосибирск : НГТУ, 2013. - 188 с. - ISBN 978-5-7782-2403-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/546590.	https://znanium.ru/ http://www.oborud.info/ https://yandex.ru/support

					2. Технология различных видов теста для мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А. А. Кузнецова, Л. В. Кушнаренко, Н. Ю. Чеснокова, Л. В. Левочкин. – Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. - 136 с. – ISBN 978-5-9729-2629-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/22261464. 3. Сибикин, М. Ю. Технологическое оборудование. Металлорежущие станки и инструмент : учебник / М.Ю. Сибикин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015845-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2141767.	
11	Основы экономики отрасли		1. Липсиц И. В. Экономика : учебник / И. В. Липсиц. – Москва : Кнорус, 2020. – 278 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-01418-9. 2. Богаченко, В. М. Основы финансовой грамотности : учебное пособие / В. М. Богоченко, И. Г. Бурейко, Н. П. Жиляскова. – 4-е изд. – Ростов-На-Дону : Феникс, 2023. 159	8 13	1. Елицур М. Ю. Экономика и бухгалтерский учет. Общепрофессиональные дисциплины: учебник / М. Ю. Елицур, В. П. Наумов, О. М. Носова, М. В. Фролова. — Москва :	https://znanium.ru/ https://bestaccountingsoftware.com/accounting-news-sites-organizations/ https://gaap.ru/ https://www.ipbr.org/projects/vestnik/?ysclid=ldd01somk9185036820

			с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-38130-4.		ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: http://znanium.com. — Режим доступа: по подписке.	https://www.glavbukh.ru/ https://buh.ru/
12	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда		1. Сычев Ю. Н. Основы безопасности и защиты Родины : учебное пособие / Ю. Н. Сычев. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 305 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-16-119935-1 (print), ISBN 978-16-112471-0 (online). 2. Алексеев С. В., Данченко С. П. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 класс. Базовый уровень : учебное пособие для учащихся общеобразовательных организаций / С. В. Алексеев, С. П. Данченко, Г. А. костецкая и др. – 5-е изд. – Москва : Вентана-Граф, 2020. – 413 с. –(Российский учебник). ISBN 978-5-360-11977-7. 3. Бурлаков А. А. Основы безопасности жизнедеятельности : учебное пособие / А. А. Бурлаков. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. – 176 с. ISBN 978-5-9704-5430-5. 4. Беляков Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3-е изд. – Москва : Юрайт, 2020. – 404 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00376-5.	10 10 10 10	1. Ковальчук, А. Н. Основы безопасности жизнедеятельности : учебное пособие : в 2 частях. Часть 1. Основы защиты населения и территорий от военных, техногенных и природных чрезвычайных ситуаций / А. Н. Ковальчук, Н. М. Ковальчук. — Москва : ИНФРА-М, 2027. — 287 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018124-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2264699. – Режим доступа: по подписке. 2. Ковальчук, А. Н. Основы безопасности жизнедеятельности : учебное пособие : в 2 частях. Часть 2. Основы подготовки граждан к военной службе / А.Н. Ковальчук. — Москва : ИНФРА-М, 2027. — 328 с. — (Среднее профессиональное	https://znanium.ru/ https://mchs.gov.ru/ https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php

					образование). - ISBN 978-5-16-018123-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2264700. – Режим доступа: по подписке. 3. Графкина, М. В. Охрана труда : учебник / М.В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1173489. - ISBN 978-5-16-016522-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2213277. – Режим доступа: по подписке.	
12	Физическая культура		1. Виленский М. Я. Физическая культура : учебник / М. Я. Виленский, А. Г. Горшков. – 3-е изд. – Москва :Кнорус, 2021. - 214 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-08169-3.	4	1. Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2227930. – Режим доступа: по подписке	https://znanium.ru/ https://www.gto.ru/ https://preprod.minsport.gov.ru/activity/mass-sport/kompleksy-fiz-uprazhnenij/
	Профессиональный цикл					

35	ПМ.01 Приготовление простых и основным блюд		1. СП 2.2.2.1327-03 Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту.; СП 3.5.3.554-96 Организация и проведение дератизационных мероприятий.; СП 3.5.3.1129-02 Санитарно - эпидемиологические требования к проведению дератизации.; СП 3.1.086-96 Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Сальмонеллез 2. СанПиН 2.4.5. 2409-08 3. Блюда из овощей и грибов : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 47 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05018-3 4. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017889-9. 5. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебное пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдирова, А.Ю. Никитенко. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1913587. - ISBN 978-5-16-018151-6.	10 5 10 10	1. Блюда из овощей и грибов : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 47 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05018-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2082477 2. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2230302 3. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебное	https://znanium.ru/ https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/ https://www.gastronom.ru/ https://znanium.ru/read?id=431975

					пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдирова, А.Ю. Никитенко. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1913587. - ISBN 978-5-16-018151-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1913587	
36	ПМ.02 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		1. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для среднего профессионального образования/ З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. 2. Технология различных видов теста для мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А. А. Кузнецова, Л. В. Кушнаренко, Н. Ю. Чеснокова, Л. В. Левочкин. – Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. - 136 с. – ISBN 978-5-9729-2629-9.		1. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для среднего профессионального образования/ З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652 . 2. Технология различных видов теста для мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А. А. Кузнецова, Л. В. Кушнаренко, Н. Ю. Чеснокова, Л. В.	https://znanium.ru/ https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/ https://www.gastronom.ru/ https://znanium.ru/read?id=431975

					Левочкин. – Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. - 136 с. – ISBN 978-5-9729-2629-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2226146.	

Каждый обучающийся имеет логин и пароль для свободного доступа к информационному ресурсу. В КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум» сформирована дополнительная электронная библиотечная система – https://znanium.ru/ (Договор № 229 эбс от 27.04.2026г.до 26.04.2027г.)

Директор КГБПОУ «ЭМТ» _____
Л.В. Паникаровская подпись

М.П.

«01»сентября 2026г.