

ПРИЛОЖЕНИЕ 4.

Информационное обеспечение образования по адаптированной образовательной программе профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиям: 16472 Пекарь, 13450 Маляр

Индекс Дисциплины, профессиональног о модуля, практики	Наименование циклов и программ	Информационное обеспечение
1	2	3
АД.00	Адаптационный цикл	
АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кошечкина И.П. Профессиональная этика и психология делового общения: учеб. пособие/И.П. Кошечкина, А.А. Канке. -М. ИД "ФОРУМ": ИНФРА-М, 2018.-304с.-(Среднее профессиональное образование).ISBN978-5-8199-0739-9 (ИД"ФОРУМ"). 2. Черноус Г.Г. Выполнение штукатурных и декоративных работ: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Черноус.-3-е изд., стер.- М.:Издательский центр "Академия", 2018.-240с. 3. Васильева В.А. Ландшафтный дизайн малого сада: учебное пособие для среднего профессионального образования/В.А. Васильева, А.И. Головня, Н.Н. Лазарев. - 2-е изд., перераб. и доп. -Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 184с. - (Профессиональное образование).-Текст: непосредственный. 4. Горбатова В. И. основы садово-паркового искусства: учеб. Для студ. Учреждений сред. проф. образования/В.И. Горбатова, В.И. Горбатов, В.А. Севостьянов.-3-е изд., стер.-М.:Издательский центр "Академия", 2019.-208с 5. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. Для студ. Учреждений сред. проф. образования/Г.М. Шеламова. - 18-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. -192с 6. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии: учеб. пособие / Н.С. Ефимова. - М.: ИД "ФОРУМ": ИНФРА-М, 2018.-192с. - (Среднее профессиональное образование). 7. Вьюгин С.М., Вьюгина Г.В. Цветоводство и питомниководство.- «Лань», 2017г. 8. Жарова М.Н. Психология общения.— «Академия», 2017г.

АД.02	Коммуникативный практикум	<p>1. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии: учебное пособие / Н.С. Ефимова –Москва:ИД«ФОРУМ»:ИНФРА-М,2018.–192с. – ISBN978-5-8199-0693-4.</p> <p>2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для СПО/ М.Ю. Коноваленко. –2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт,2019. – 476с. –ISBN 978-5-534-11060-9.</p> <p>3. Бороздина, Г.В. Психология и этика делового общения: учебник и практикум для академического бакалавриата / Г.В. Бороздина, Н.А.Кормнгова.–Москва:ИздательствоЮрайт,2019. –463с.–ISBN978-5-534-01527-0.</p> <p>4. Кошечая, И.П. Профессиональная этика и психология делового общения: учеб. пособие/ И.П. Кошечая, А.А. Канке.–Москва: ИД «ФОРУМ»:ИНФРА-М,2018.-56с.–ISBN978-5-8199-0739-9.</p> <p>5. Жарова М.Н. Психология общения: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования / М.Н. Жарова. - 2-е изд., стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с. – ISBN 978-5-4468-5621-3.</p>
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	<p>1. Антипьева, Н.В. Социальная защита инвалидов в РФ: Правовое регулирование: уч. пос. для студ. высш. уч. заведений / Н.В.Антипьева. – М.:Владос-Пресс,2016.-224с</p> <p>2. Основы права. Учебники практикум для СПО/отв. Ред. Вологдин А.А.–М.: Научная школа, 2016. – 09с. 12. Самарина, В.П. Основы предпринимательства. /В.П. Самарина.–М.:КноРус,2016.–222 с.</p>
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01.	Экономика отрасли и предприятия, включая ОПД	<p>1. Грибов В.Д. Экономика предприятия: Учебник. Практикум./ В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. - 8-изд., перераб. и доп.–Москва: КУРС :ИНФРА-М, 2018.– 448с. –ISBN978-5-906923-73-8. –Текст: непосредственный.</p> <p>2. Грибов В.Д. Экономика предприятия: Учебник. Практикум./ В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. -8-изд.,перераб.идоп.–Москва:КУРС:ИНФРА-М,2020.– 448с. –ISBN978-5-906923-73-8. –Текст: непосредственный</p> <p>3. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учеб. Для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А.Жанин.– М.:Издательскийцентр«Академия»,2017.–352с.–ISBN978-5-4468-2538-7. Текст: непосредственный.</p> <p>4. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – 2-изд.,стер.–М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304с. – ISBN 978-54468-6585-7. –Текст: непосредственный.</p> <p>5. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова.–2-изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с. – ISBN 978-5-4468-6164-4.–Текст: непосредственный.</p> <p>6. Матвеев Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности</p>

		<p>краткий курс / Р.Ф. Матвеев. – 3-е изд., и спр. и доп. – Москва : ФОРУМ :ИНФРА–М,2020.–128с.–(Профессиональноеобразование).–ISBN978-5-16-010793-6.–Текст:непосредственный.</p> <p>7. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина. – М.:Издательскийцентр«Академия»,2017.–224с.–ISBN978-5-4468-5794-4.–Текст: непосредственный.</p> <p>8. Косьмин А.Д. Менеджмент учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Космина, – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2017. – 208 с. – ISBN 978-5-4468-4803-4 – Текст: непосредственный.</p> <p>9. Косьмин А.Д. Менеджмент. Практикум: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования /А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Космина, –6-еизд.,стер.–М.:Издательскийцентр«Академия»,2016.–160с.–ISBN978-5-4468-2918-7 –Текст: непосредственный.</p> <p>10. Черданова Л.Н.. Основы экономики и предпринимательства: учеб. длястуд.учрежденийсред.проф.образования/Л.Н.Черданова.–18-еизд., стер.–М.:Издательскийцентр«Академия»,2018.–224с.–ISBN978-5-4468-6683-0. –Текст: непосредственный.</p>
ОП.02.	Общая физическая подготовка/Адаптивная физическая культура	<p>1. Бишаева А.А., Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Бишаева. – 6-еизд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2020. –320с. ISBN 978-5-4468-7895-6</p>
ОП.03.	Безопасность жизнедеятельности	<p>1. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. -3-е изд., стер. - Москва: Академия, 2018.- 288 с. ISBN 978-5-4468-7303-6</p>
ОП.04.	Основы калькуляции и учета	<p>1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).</p> <p>2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).</p> <p>3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.</p> <p>4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.</p> <p>5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.</p> <p>6. ГОСТ Р31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета</p>

		<p>отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>8. ГОСТ Р30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"</p> <p>9. 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», 2016. – 336 с.</p> <p>10. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2015.-176с.</p>
ОП.05.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p>1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.</p> <p>2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.</p> <p>3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.</p> <p>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.</p> <p>5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.</p> <p>6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.</p> <p>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.</p> <p>8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых</p>
ОП.06.	Охрана труда	<p>1. Охрана труда в строительстве: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ О.Н. Куликов, Е.И. Ролин. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр«Академия»,2019. –416с.ISBN978-5-4468-8193</p> <p>2.Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва: Издательство Юрайт, 2016. — 380 с. — (Профессиональное образование).— ISBN978-5-9916-6786-9.</p> <p>3. Тургиев А.К. Охрана труда в сельском хозяйстве: учеб. пособие для студ.</p>

		учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
ОП.07.	Техническое оснащение рабочего места	<p>1. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.</p> <p>2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.</p> <p>3. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2018.- 412с.</p> <p>Электронные издания:</p> <p>4. http://www.hogeca-magazine.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания;</p> <p>5. https://www.food-service.ru/ - Каталог пищевого оборудования;</p> <p>6. www.restoracia.ru - Компания «Ресторация»;</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>7. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, в общественном питании и торговле. М. «Академия», 2018. -272с.</p> <p>8. Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования/ Лутошкина Г.Г - 2-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176с</p> <p>9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с</p>
ОП.08.	Организация, хранение и контроль запасов сырья	<p>1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.</p> <p>2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.</p> <p>3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.</p> <p>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.</p> <p>5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.</p> <p>6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11</p>

		<p>с.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>9. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Володина, Т. А. Сопачева.-6-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия». 2017. - 192с.</p> <p>10. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко - М.: Кнорус, 2013.-328с. «Академия». 2017. - 192с.</p>
ОП.09.	Основы строительного черчения	<p>1 Инженерная графика [Текст] : учебник для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальностям "Мехатроника и мобильная робототехника (по отраслям)", "Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)", "Оснащение средствами автоматизации технологических процессов и производств (по отраслям)", "Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей", "Обеспечение информационной безопасности телекоммуникационных систем", "Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования" / С. Н. Муравьев, Ф. И. Пуйческу, Н. А. Чванова ; под редакцией С. Н. Муравьева. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 319, [1] с. : ил., табл.; 22 см. - (Профессиональное образование).; ISBN 978-5-4468-7300-5</p> <p>2. Инженерная графика. Строительство [Текст] : учебник по специальности "Строительство и эксплуатация зданий и сооружений" / С. В. Томилова. - 5-е изд. стер. - Москва : Академия, 2018. - 332, [1] с. : ил.; 22 см. - (Профессиональное образование. Строительство и архитектура).; ISBN 978-5-4468-5958-0</p> <p>3. Инженерная графика (металлообработка) [Текст] : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих ФГОС СПО по специальностям технического профиля, ОП.01 "Инженерная графика" / А. М. Бродский, Э. М. Фазлулин, В. А. Халдинов. - 14-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 398, [1] с. : ил., табл.; 22 см. - (Профессиональное образование. Общепрофессиональные дисциплины).; ISBN 978-5-4468-4504-0.</p> <p>4. Основы строительного черчения : учебник для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессиям "Мастер</p>

		отделочных строительных и декоративных работ", "Мастер столярно-плотничных, паркетных и стекольных работ" / [Гусарова Елена Александровна, Митина Тамара Васильевна, Полежаев Юрий Олегович, Тельной Виктор Иванович] ; под редакцией Ю. О. Полежаева. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 364, [1] с. : ил., табл.; 22 см. - (Профессиональное образование).; ISBN 978-5-4468-8475-9.
ОП.10.	Основы материаловедения	1. Основы материаловедения. Отделочные работы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ (И.В. Баландина, Б.А.Ефимов, Н.А. Сканава и др.). – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.– 304 с. ISBN978-5-4468-8416-2
ОП.11.	Основы технологии строительных отделочных работ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Баландина И.В. Основы материаловедения. Отделочные работы: учебник для СПО / И.В. Баландина. - 5-е изд., перераб. и доп. – М.:ИЦ «Академия», 2019.–304с. 2. Ивилян И.А. Технология плотничных, столярных, стекольных и паркетных работ: Практикум: учебное пособие для СПО/ И.А. Ивилян.- 4-е изд.–М.:ИЦ«Академия»,2019.–256с. 3. Петрова, И.В. Основы технологии отделочных строительных работ: учебник/ И.В. Петрова. -3-е изд.,стер.-ИЦ«Академия»,2019.-112с. 4. Прекрасная Е.П. Технология малярных работ: учебник/ Е.П. Прекрасная. – М.:ИЦ «Академия»,2019.–320с. 5. Прекрасная Е.П. Технология декоративно-художественных работ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования– М.: Издательский центр «Академия»,2018.– 192с. 6. Прекрасная Е.П. .Выполнение мозаичных и декоративных работ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования–М. Издательский центр «Академия», 2019.–144с. 7. Мастер отделочных строительных и декоративных работ. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие/ Г.В. Ткачева, С.А. Дмитриенко, Г.В. Шульц. – Москва: КНОРУС,2019– 178с. 8. Мастер сухого строительства. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие/ Г.В. Ткачева, С.А. Дмитриенко, Г.В. Шульц. – Москва: КНОРУС,2020 –228с. 9. Черноус Г.Г. Выполнение штукатурных и декоративных работ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.. – М.: Издательский центр « Академия», 2018г.
ОП.12.	Современные отделочные материалы	1 Петров И.В. Основы технологии отделочных строительных работ: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/И.В. Петрова. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. - 112с.(Профессиональное образование).- ISBN978-4468-8107-9.– Текст: непосредственный.
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	1. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст] : учебник для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальностям "Монтаж, техническое обслуживание и ремонт

		<p>промышленного оборудования (по отраслям)", Оснащение средствами автоматизации технологических процессов и производств (по отраслям), "Технология аналитического контроля химических соединений", "Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей", "Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования" / Е. В. Михеева, О. И. Титова. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 410, [1] с. : ил., табл.; 22 см. - (Профессиональное образование) (Топ 50).; ISBN 978-5-4468-8202-1</p> <p>2. Михеева Е.В., Титова О.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности (технические специальности): учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.</p> <p>3. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности [Текст] : учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальностям "Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)", "Оснащение средствами автоматизации технологических процессов и производств (по отраслям)", "Технология аналитического контроля химических соединений", "Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей", "Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования" / Е. В. Михеева, О. И. Титова. - Москва : Академия, 2017. - 286, [1] с. : ил., табл.; 22 см. - (Профессиональное образование).; ISBN 978-5-4468-5349-6</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>4. Информационные технологии [Текст] : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по укрупненной группе специальностей 230100 "Информатика и вычислительная техника" / Г. С. Гохберг, А. В. Зафиевский, А. А. Короткин. - 8-е изд., испр. - Москва : Академия, 2013. - 206, [1] с. : ил.; 22 см. - (Учебник) (Среднее профессиональное образование. Информатика и вычислительная техника) (Соответствует ФГОС).; ISBN 978-5-7695-9830-2</p> <p>5. Информационная безопасность [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В. П. Мельников, С. А. Клейменов, А. М. Петраков ; под ред. С. А. Клейменова. - 7-е изд., стер. - Москва : Академия, 2013. - 331, [1] с. : ил., табл.; 22 см. - (Среднее профессиональное образование. Информатика и вычислительная техника).; ISBN 978-5-7695-9954-5 (в пер.)</p> <p>6. Защита программ и данных [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 090900 "Информационная безопасность" (бакалавр) и специальностям 090301 "Компьютерная безопасность", 090303 "Информационная безопасность автоматизированных систем" / В. Г. Проскурин. - 2-е изд. стер. - Москва : Академия, 2011. - 198, [1] с. : ил.; 21 см. - (Высшее</p>
--	--	--

		профессиональное образование. Бакалавриат. Информационная безопасность) (Учебное пособие).; ISBN 978-5-7695-9288-1 (в пер.)
ОП.14.	Экологические основы природопользования	
ПМ.00Профессиональныйцикл		
ПМ.01Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		
МДК.01.01.	Технология приготовления, формирования и упаковки хлебобулочных изделий	1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с. 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. 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. 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с. 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. 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. 9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). 10. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: для студ. учреждений сред. проф.
УП.01.01.	Приготовление, формирование и упаковка хлебобулочных изделий	
МДК.01.02.	Технология приготовления, формирования и упаковки кондитерских изделий	
УП.01.02.	Приготовление, формирование и упаковка кондитерских изделий	
ПП.01.	Производственная практика	

		<p>образования / С.В. Ермилова— 2-е изд, стер - М.: Изд.центр «Академия», 2018. – 336 с. [16]с цв.ил.</p> <p>11. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРРГ), 2010. – 1216 с.: ил.</p> <p>12. 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», 2018. – 80 с.</p> <p>13 .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», 2018. – 240 с.</p> <p>Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.</p> <p>Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.</p>
ПМ.02.Выполнение работ по профессии 13450 Маляр строительный		
МДК.02.01.	Технология малярных работ	<p>Петрова И. В.Основы технологии отделочных строительных работ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. В. Петрова. —3-е изд.,стер.-М.:Издательскийцентр«Академия»,2019.— 112с.(Профессиональноеобразование).-ISBN978-4468-8107-9.- Текст:непосредственный</p> <p>2. Черноус Г.Г. Выполнение штукатурных и декоративных работ: учебникдля студ. Учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Черноус. - 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.</p> <p>3. Мастер отделочных строительных и декоративных работ. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие/ Г.В. Ткачева, С.А. Дмитриенко Г.В. Шульц.–Москва: КНОРУС,2019 –178с.</p> <p>4. Завражин Н.Н. Технология отделочных строительных работ. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.</p> <p>Завражин Н.Н. Малярные работы высокой сложности. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г.</p>
УП.02.01.	Выполнение малярных работ	
МДК.02.02	Технология декоратино-художественных работ	

УП.02.02.	Выполнение декоративно-художественных работ	
ПП.02	Производственная практика	