|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Предмет | Эл учебники:Название, автор, издание | Эл учебные пособия:Название, автор, издание | Эл.тренажерыНазвание количество | Презентации:Темы, количество | Видеоролики:Темы, количество | Сайты Интернет, используемые в учебном процессе | **Учебники (печатные издания)**Автор издательство название количество |
| Информатика и ИКТ | 1.Информатика, Батищев П.С., ОВСХК, 2018 г.2.Электронный учебник по информатике, Ахметова Г.Н., 2018 г.3. Информатика, [Л. З. Шауцукова](http://book.kbsu.ru/shautsukova.html), 2018 г. | 1.ABCPascal, Меркулова Н.Ф. 2017 г.2.Основы HTML, Васенина Е.А., ВГГУ, 2017 г.3. Информатика, Акулов О.А., Омега – Л, 2018 г. | Клавиатурный тренажер Stamina, 16 | «ТБ на уроках информатики», «Векторная и растровая графика», «ЯПPascal», «Операционная система Windows», «Память компьютера, «Аппаратная часть компьютера», «Системы счисления», «СУБД», «Средства телекоммуникации»,«История развития ВТ», 10 шт. | «Архитектура ЭВМ», «Структура программы в Паскале», «Файловая система компьютера», 3 | 1)<http://videouroki.net/filecom.php?fileid=98660342>2) <http://www.metod-kopilka.ru/page-2-2.html>3) <http://www.zavuch.info/methodlib/221/>4) <http://laricavladimirovna.jimdo.com> | 1)Н.Угринович, «Информатика и информационые технологии», Бином, 2017 г., 21 шт.2) И.Г.СемакинИнформатика. Задачник-практикум. Бином, 2018 г., 22 шт.3)И.Г.Семакин, Информатика, базовый курс. Бином, 2018 г. , 3 шт. |
| Операционные системы | 1. А. В. Гордеев  Операционные системы, 2019 2.В.Г.Олифер Сетевые операционные системы, 20173.Алексеев Е.Г., Богатырев С.Д. Информатика, 2019 г. | - | - | «История развития MSDos», Файловая организация данных», «Операционные системы семейства Windows», «Операционная систем Linux», 4 шт. | - | 1.<http://inf.e-alekseev.ru/text/OS.html>2.<http://e-book.narod.ru/text/tr41.htm> | - |
| Теория алгоритмов | 1)Фомина Е.А.,Теория алгоритмов и вычислительных процессов", 2018 г. 2. И.Г.СемакинИнформатика. Задачник-практикум. Бином, 20173. И.Г. Семакин, Информатика, базовый курс Бином, 2018г. | - | - | «Алгоритм , способы описания, виды и свойства»,«Машина Поста», «Машина Тьюринга», 3 шт. | - | 1.<http://ru.wikiversity.org/wiki>2.<http://profbeckman.narod.ru/Komp.files/Lec7.pdf> | - |
| Технология разработки программного обеспечения | 1.Макарова Н.В., Информатика, Финансы и статистика, 2018 г., 1 шт |  |  | «Жизненный цикл ПП», «Парадигма Бейзели», «Планирование работ по созданию ПП», «Руководство пользователя», «Методы защиты ПО», 5 шт. |  |  | 1.А.В. Рудаков, «Технология разработки программных продуктов», Изд-во «Академия», 2018 г., 16 шт.2.А.В Рудаков Практикум, «Технология разработки программных продуктов», Изд-во «Академия», 2018 г. 16 шт. |
| Документирование и сертификация | 1)Липаев В.В. Документирование сложных программных продуктов, Синтег, 20172) Безруков А.И. Основы метрологии, стандартизации и сертификации, Саратовский Государственный Технический Университет. Технологический институт, 2018 г. | Е. Н. Николенко МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ, 2017 г. | - | «Сертификация ПП», «Документация программного обеспечения», 2 шт. | - | 1.<http://gendocs.ru/v10673/>2. <http://www.e-ng.ru/programmirovanie_i_komp-ry/dokumentirovanie_programmnogo.html> | - |
| Автоматизация технологических процессов |  |  |  | 1.Логометры и автома-тические мосты2. Поплавковые уровнемеры3. Контакторы и магнитные пускатели4.Буйковые и пьезометрические уровнемеры5.Электромагнитные реле6.Милливольтмеры и потенциометры7.Электрические исполнительные механизмы |  | <http://yandex.ru/clck/jsredir> | Л.И. СелевцовА.Л. СелевцовАвтоматизация технологических процессов 2018г.20 шт. |
| МДК 01.01 Технология производства дрожжей | Технология хлебопекарного производства. Т.Б.Цыганова.Москва 2018г.Технология хлебобулочных изделий.Л.П.Пащенко.И.М.ЖарковаМосква. Колос 2018г. |  |  | **Тема 1.1**Размножение и выращивание дрожжей.(3шт) |  |  | Технология хлебопекарного производства. Т.Б.Цыганова.МоскваПрофОбрИздат.2018г. - 20 шт. |
| МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий. | Технология хлебопекарного производства. Т.Б.Цыганова.МоскваПрофОбрИздат.2018г.Технология хлебобулочных изделий.Л.П.Пащенко.И.М.ЖарковаМосква. Колос 2018г. |  |  | **Тема 1.1** Приготовление пшеничного теста. (4шт)**Тема 1.2** Приготовление пшеничного теста на батонные и плетеные изделия (3шт)**Тема 1.3** Приготовление пшеничного теста на булочные и сдобные изделия (2шт)**Тема 1.4** Приготовление пшеничного теста на бараночные и сухарные изделия. (1шт)**Тема 1.5** Приготовление ржаного и ржано-пшеничного теста (3шт) | **Тема 1.2**.Приготовление пшеничного теста на батонные и плетеные изделия (1шт)**Тема 1.5**Приготовление ржаного и ржано-пшеничного теста (1шт) | <http://www.vkusnopoeli.ru/stories/Kak_prigotovit_droghghevoe_testo><http://realinvest31.ru/real_hleb-plyus> | Технология хлебопекарного производства. Т.Б.Цыганова.МоскваПрофОбрИздат2017г.-20шт |
| МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий |  |  |  | **Тема 02.01**.Приготовление без дрожжевых видов теста.(6шт) |  |  | Технология приготовления мучных кондитерских изделий.Н.Г. Бутейкис.Москва. Академия.2017г12шт |
| МДК 03.01 Технология деления теста, формование тестовых заготовок. | Технология хлебопекарного производства Т.Б.ЦыгановаМоскваПрофОбрИздат.2018г.Технология хлебобулочных изделий.Л.П.Пащенко.И.М.ЖарковаМосква. Колос 2019г. |  |  | **Тема 1.1.**Разделка и расстойкапшеничного теста. (2шт)**Тема 1.3**.Разделка и расстойка ржаного и ржано-пшеничного теста (4шт) | **Тема 1.1.**Разделка и расстойкапшеничного теста. (4шт) | http://www.russbread.ru/prigotovlenie-testa/razdelka-testa/razdelka-testa-dlya-podovogo-xleba-i-dlya-bulochnyx-izdelij.html | Технология хлебопекарного производства. Т.Б.Цыганова.МоскваПрофОбрИздат2017г.10шт. |
| МДК 03.02.Технология разделки мучных кондитерских изделий. |  |  |  | **Тема 1.1.**Разделка без дрожжевых видов теста (6шт) | **Тема 1.1.**Разделка без дрожжевых видов теста (1шт) |  | Технология приготовления мучных кондитерских изделий.Н.Г. Бутейкис.Москва. Академия.2017г22шт |
| МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий. |  |  |  | **Тема 1.1.**Условия и режим выпечки хлебобулочных изделий из пшеничной муки. (2шт).**Тема 1.2.**Условия и режим выпечки хлебобулочных изделий из ржаной и ржано-пшеничной муки. (3шт) | **Тема 1.1.**Условия и режим выпечки хлебобулочных изделий из пшеничной муки. (1шт) | http://www.comodity.ru/foodcommodity/grain/21.html | Технология хлебопекарного производства. Т.Б.Цыганова.МоскваПрофОбрИздат.2018г.20шт |
| МДК 04.02 Термическая обработка теста и отделка поверхности мучных кондитерских изделий. |  |  |  | Тема 2.1.Условия и режим выпечки мучных кондитерских изделий (4шт) |  |  | Технология приготовления мучных кондитерских изделий.Н.Г. Бутейкис.Москва. Академия.2017г12шт |
| МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции  |  |  |  | Тема 1.1.Укладка и упаковка готовой продукции. |  |  | Технология хлебопекарного производства. Т.Б.Цыганова.МоскваПрофОбрИздат2018г. 20шт |
| МДК 06.01 Технология приготовления высокорецептурных кондитерских изделий |  |  |  | Тема 1.1.Приготовление тортов и пирожных (16шт) |  |  | Технология приготовления мучных кондитерских изделий.Н.Г. Бутейкис.Москва. Академия.2017г12шт |
| Микробиология  |  |  |  | Тема 1.1Предмет, задачи и значение дисциплины(1ШТ) |  |  | Мармузова А.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Москва. Академия2017г. 1шт. |
| Основы программирования |  | - | - |  | Видеоуроки по темам «Pascal» |  | Голицына О.Л. Основы алгоритмизации и прогр., 2018г., М.: Издательство "Форум" (15 шт)Семакин. Основы алгоритмизации и программиров., 2018г., М.: Издательский центр "Академия" (16 шт) |
| МДК 01,02 по профессии Мастер по обработке цифровой информации |  | - | - |  | Видеоуроки «PhotoShop»,«CorelDraw» |  | Залогова Л.А.. Компьютерная графика. Учеб.пособ., 2019г, М.: Бином. Лаборатория знаний (30шт)Залогова Л.А.. Компьютерная графика. Практикум, 2017г, М.: Бином. Лаборатория знаний (30 шт) |
| МДК 03.02, 04 по специальности Программирование в компьютерных системах |  |  |  |  | Видеоуроки «PhotoShop»,«CorelDraw», «Sony Vegas» |  |  |
| Элементы высшей математики |  |  | - |  | - |  | Григорьев В.П. Сборник задач по высшей математике, 2017г, М.: Издательский центр "Академия" (2шт) |
| Элементы математической логики |  |  |  |  |  |  | Колмогоров А.Н. Математическая логика, 2018г, М.: Издательство "Едиториал УРСС" (3 шт) |
| Теория вероятностей и математическая статистика | Теория вероятностей и математическая статистика. Кремер Н.Ш.2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити-Дана, 2017г. |  |  |  |  |  |  |
| ПМ 01.01 Размножение и выращивание дрожжей УП | Т.Б.Цыганова «Технология хлебопекарного производства» Москва ПрофОбрИздат, 2017г.Технология хлебобулочных изделий. Л.П.Пащенко. И.М Жаркова. Москва. Колос 2018г. |  |  |  |  |  | ПМ 01.01Размножение и выращивание дрожжейУП |
| ПМ 02.01 Приготовление дрожжевого теста».ПМ 02.02 « Приготовление бездрожжевого теста». УП | Т.Б.Цыганова « Технология хлебопекарного производства» Москва ПрофОбрИздат, 2018г.Технология хлебобулочных изделий. Л.П.Пащенко. И.М Жаркова. Москва. Колос 2018 |  |  | Тема 01.1Приготовление пшеничного теста (4шт.)Тема 01.2Приготовление пшеничного теста на батонные и плетеные изделия (3шт.) Тема 01.3Приготовление пшеничного теста на булочные и сдобные изделия (2шт.)Тема 01.4Приготовление пшеничного теста на бараночные и сухарные изделия (1шт.)Тема 01.5Приготовление ржаного и ржано-пшеничного теста (3шт.)Тема02.1Приготовление без дрожжевых видов теста (6 шт.) |  |  | ПМ 02.01Приготовление дрожжевого теста».ПМ 02.02« Приготовление бездрожжевого теста».УП |
| ПМ 03.01 «Разделка теста». ПМ 03.02 «Разделка теста». УП, ПП | Т.Б.Цыганова «Технология хлебопекарного производства» Москва ПрофОбрИздат, 2017г.«Технология хлебобулочных изделий. Л.П.Пащенко. И.М Жаркова. Москва. Колос 2018г.  |  |  | Тема 03.1Разделка и расстойка пшеничного теста (2шт.)Тема 03.2Разделка и расстойка ржаного и ржано-пшеничного теста (4 шт.)Тема 03.02Разделка без дрожжевых видов теста (6 шт.) |  |  | ПМ 03.01«Разделка теста».ПМ 03.02 «Разделка теста».УП, ПП |
| ПМ 04.01 «Термич. обработка теста и отделка поверх-ти х/булочных и мучных конд. изделий». ПМ 04.02 «Термич. обраб-ка теста и отделка поверх-ти х/булочных и мучных конд. изделий». УП, ПП  | Т.Б.Цыганова «Технология хлебопекарного производства» Москва ПрофОбрИздат, 2017г. |  |  | Тема 04.1Условия и режим выпечки хлебобулочных изделий (4 шт.)Тема 04.02Термическая обработка без дрожжевых тестов ( 10 шт.) |  |  | ПМ 04.01«Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».ПМ 04.02«Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».УП, ПП  |
| МДК 05.01 «Укладка и упаковка готовой продукции». ПП | Т.Б.Цыганова «Технология хлебопекарного производства» Москва ПрофОбрИздат, 2017г.«Технология хлебобулочных изделий. Л.П.Пащенко. И.М Жаркова. Москва. Колос 2018г.  |  |  |  |  |  | МДК 05.01«Укладка и упаковка готовой продукции».ПП |
| Иностранные языки |  | Видеокурс Английский язык, Агентство,2017г. |  | Питание-10Праздники -2Грамматик - 3 | Страны Европы - 10 | www.studyenglish.ru | Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская «Анг.яз. для спец.сферыобщ.питания», Академия, 2017г. – 10штВ.П.Кузовлев Англ.язык 10-11кл, Просв-е, 2018 -6 шт.Воронина,Каренина Немец.контакты 10-11кл.,Просв-е,2017г – 7шт.В.П.Кузовлев Рабочая тетрадь, Просв-е, 2017 – 4штА.Кудрявцев Анг-руск,руск-англ,Мартин,2017 – 3штАнг-руск,руск-англ словарь,СПбПолиграфуслуги,2017 – 5штАнг-руск,руск-англ словарь,Оникс – 8штН.Галахов, Нем.рус.-руск.нем. словарь, Мартин,2016-5шт.Нем.рус.-руск.нем. словарь, Вече,2017-2шт,  |
| Аналитическая химия | С.А.Шаптро, М.А.Шаптро Аналитическая химия М.:2017Л.И.Коренман Р.П.Лисицкая Практикум по аналитической химии Анализ пищевых продуктов Воронеж 2018г. |  |  | Приготовление раств-ров из фиксанала – 1Гравиметрия – 2Качественный анализ – 5Комплексные соед-ия – 2Объемный анализ – 2Окислит-но-восстановит-ые реакции – 2Растворы – 2Физико – хими-ие методы анализа – 3Электрохимия – 1Железо – 1Теория электролит-ой диссоциации – 1 | Хромотография – 5Элетрохимия – 2ФЭК – 1Рн–метр – 1Растворы электролитов - 6 | [file://localhost/F:/химия/ХИМИЯ/АНАЛИТИКА/растворы/БУФЕРНЫЕ%20СВОЙСТВА%20\_кислотная%20резерв.mht](file://localhost/F%3A/%D1%85%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%8F/%D0%A5%D0%98%D0%9C%D0%98%D0%AF/%D0%90%D0%9D%D0%90%D0%9B%D0%98%D0%A2%D0%98%D0%9A%D0%90/%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%D1%80%D1%8B/%D0%91%D0%A3%D0%A4%D0%95%D0%A0%D0%9D%D0%AB%D0%95%20%D0%A1%D0%92%D0%9E%D0%99%D0%A1%D0%A2%D0%92%D0%90%20_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B5%D1%80%D0%B2.mht)[file://localhost/G:/химия/ХИМИЯ/АНАЛИТИКА/растворы/БУФЕРНЫЕ%20СВОЙСТВА%20\_кислотная%20резерв.mht](file://localhost/G%3A/%D1%85%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%8F/%D0%A5%D0%98%D0%9C%D0%98%D0%AF/%D0%90%D0%9D%D0%90%D0%9B%D0%98%D0%A2%D0%98%D0%9A%D0%90/%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%D1%80%D1%8B/%D0%91%D0%A3%D0%A4%D0%95%D0%A0%D0%9D%D0%AB%D0%95%20%D0%A1%D0%92%D0%9E%D0%99%D0%A1%D0%A2%D0%92%D0%90%20_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B5%D1%80%D0%B2.mht) | Аналитическая химия |
| Органическая химия | О.Я. Нейман Органическая химия Высшая школа, 2019г.Вайзман Основы органической химии С-Питербург, 2017г.Г.Тейлор Основы органической химии МИР, 2017г. |  |  | Белки – 3Аминокислоты – 1Нуклеиновые кислоты – 4Введение в органическую химию – 8Углеводороды – 6Витамины – 1Ферменты – 1Кислородсодержащие вещества – 5Липиды – 4Пищевые добавки – 2Углеводы - 3 | Строение органических веществ – 2Окислительно-восстановит-ые реакции – 3Растворы – 6 Углеводороды – 29Спирты – 19Кислоты – 13Альдегиды – 3Сложн. эфиры – 2Углеводы – 11Азотсодержащие органич. соединения – 10Белки – 5Жиры и масла – 2Полимеры – 3Компон-ты пищи - 5 | <https://sites.google.com/site/himulacom/> [file://localhost/F:/химия/ХИМИЯ/ОРГАНИКА/пищевые%20добавки/SC.%20Все%20пищевые%20добавки%20Е%20-%20разрешенные,%20запрещенные.%20Вредное%20действие%20пищевых%20добавок%20Е.mht](file://localhost/F%3A/%D1%85%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%8F/%D0%A5%D0%98%D0%9C%D0%98%D0%AF/%D0%9E%D0%A0%D0%93%D0%90%D0%9D%D0%98%D0%9A%D0%90/%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D0%B5%20%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B8/SC.%20%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D0%B5%20%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B8%20%D0%95%20-%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D0%B5%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%2C%20%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B5%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5.%20%D0%92%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%B4%D0%B5%D0%B9%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D1%85%20%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%B0%D0%B2%D0%BE%D0%BA%20%D0%95.mht)[file://localhost/F:/химия/ХИМИЯ/ОРГАНИКА/пищевые%20добавки/красители%20и%20отдушки.mht](file://localhost/F%3A/%D1%85%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%8F/%D0%A5%D0%98%D0%9C%D0%98%D0%AF/%D0%9E%D0%A0%D0%93%D0%90%D0%9D%D0%98%D0%9A%D0%90/%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D0%B5%20%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B8/%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D0%B8%20%D0%B8%20%D0%BE%D1%82%D0%B4%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B8.mht) – химия для любознательных | Органическая химия |
| Физическая и коллоидная химия | К.К.Горбатова Химия и физика молока и молочных продуктовСПб ГИОРД 2017г.А.Лукьянов Физическая и коллоидная химия 2018г.С.А.Калужская Практикум по физической и колло-идной химии 2016г.Ю.Г.Фролов Крс колло-идной химии. Поверхно-стные явления и диспер-сные системы М. – 2019г. | В.П.Ханин, В.П.Попов, С.В.Антимонов, М.Ю.Шрейдер Исследование физико-механических свойств пищевых продуктовОренбургский госуниверситет 2017г. |  | Агрегатные состяния вещества – 3Адсорбция – 1Дисперсные системы – 9Термодинамика – 1Химическая кинетика – 3Введение в физическую химию – 4Водородный показатель - 1 | Адсорбция – 2Диффузия – 1Дисперсные системы – 2Химическая кинетика - 8 | [file://localhost/G:/Игошина%20Л.Г/Сборник%20основных%20формул%20по%20химии%20для%20ВУЗов.mht](file://localhost/G%3A/%D0%98%D0%B3%D0%BE%D1%88%D0%B8%D0%BD%D0%B0%20%D0%9B.%D0%93/%D0%A1%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC%D1%83%D0%BB%20%D0%BF%D0%BE%20%D1%85%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D0%B8%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%92%D0%A3%D0%97%D0%BE%D0%B2.mht)сборник основных формул по физической и коллоидной химии | Физическая и коллоидная химия |
| Химия | Артеменко Органическая химия 2018г.С.Т.ЖуковаХимия 10-11 классП.И.Воскресенский Техника лабораторных работ 2018г.Сарафанов Пищевые добавкиС\_Петербург ГИОРД, 2017г.Основы физической химии Терия и задачи М.: Издательство «Экзамен»МГУ 2017г.Б.Д.Степин | А.И. Волков И.М.Жарский Большой химический справочник Минск, Современная школа, 2017г.Новосибирский госуниверситет Таблицы по общей и неорганической химии 2018г. |  | Химическая посуда – 1Введение – 1Генетическая связь между классами органических веществ – 1Карьбоновые кислоты – 1Аминокис лоты – 1Оксикислоты – 1Техника лабораторных работ – 3Техника безопасности в химической лаборатории - 1 | Фильтрование - 3 | ХиМуЛя.com[file://localhost/G:/химия%20фгос%20материалы/техника%20лабораторных%20работ/Фильтрование.%20Видеоурок%20-%20Органическая%20Химия%20в%20лаборатории.mht](file://localhost/G%3A/%D1%85%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%8F%20%D1%84%D0%B3%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D1%8B/%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%BB%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82/%D0%A4%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5.%20%D0%92%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BE%D1%83%D1%80%D0%BE%D0%BA%20-%20%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%A5%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%8F%20%D0%B2%20%D0%BB%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B8.mht)[file://localhost/G:/химия%20фгос%20материалы/ПрофиСтарт.mht](file://localhost/G%3A/%D1%85%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%8F%20%D1%84%D0%B3%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D1%8B/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B8%D0%A1%D1%82%D0%B0%D1%80%D1%82.mht) | Химия |
| История |  |  |  | История России с древнейших времен до конца 17 века-6 , Россия в 18 веке. -4, Россия в 19 веке -5,От новой к новейшей истории -3,Между мировыми войнами -3, Вторая мировая война -6, Мир во второй половине 20 века -1, СССР в 1945-1991гг -1 | Россия в 19 веке-1, От новой к новейшей истории -3, Между мировыми войнами -1, Вторая мировая война - 6. | Сайт Всероссийского архива, http://it.ru Сеть творческих учителей,http://www.encyclopedia.ruМир энциклопедий,http:// [www.istrodina.com](http://www.istrodina.com)Журнал «Родина» | А.Н. Сахаров,В.И. БугановИстория России с др. времен до конца 17 века М., Просв. 2017 г. – 20 шт.В.И. Буганов,П.И. ЗыряновИстория России 17-18 векаМ., Просв. 2017 г. – 34 шт.А.А. Левандовский История России 2021 века М.,Просв. 2017 г. – 26 шт.В.М. Хачатурян История мировых цивилизаций 10-11 кл. М., Дрофа 2018г.– 22 штВ.В. Артемов История ч. 1 - 3 шт. 2018 г.В.В. Артемов История ч. 2 - 3 шт. 2018 г.Л.Н.Алексашкина Россия и мир в 20-21в 11кл. 2018г 2шт |
| Обществознание |  |  |  | Раздел1 Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе -8, Раздел2 Основы знаний о духовной культуре человека и общества -5, Раздел3 Социальные отношения -8, Раздел -4 Политика как общественное явление -6 | Раздел2 Основы знаний о духовной культуре человека и общества -1, Раздел3 Социальные отношения -5 |  | Л.Н. Боголюбов Общество-знание 10 кл. М., 2018г.-30штЛ.Н. Боголюбов Общество-знание 11 кл. М., 2018г- 30штЛ.Н. Боголюбов Человек и общество ч.1 М.,2018 г.-20штЛ.Н. Боголюбов Человек и общество ч.2М.,2018г.-30 штКравченко А. Обществозна-ние 10-11 кл. 2017г. А.Г. Важенин Обществозн-е М., «Академия» 2017г.- 2 шт.А.Г. Важенин Обществозн-е контрольные задания М., «Академия» 2017г. – 2 шт. |
| Техническая механика |  |  |  | Введение 1;Статика 6;Кинематика 2; Динамика 10;Сопротивление материалов 4; | Введение 3;Статика 11;Кинематика13;Динамика 18;Сопротивление материалов 13;Детали машин 34. |  | Ю.Н. Березовский, Д.В. Чернилевский, М.С. Петров М. «Машиностроение» 2018г. 1шт. |
| Основы строительного черчения |  |  |  |  | Проекционные изображения 4 |  | 1.Короев Ю.И. Черчение для строителей – М. Высшая школа ИЦ «Академия», 2018. 16 шт. |
| Основы электротехники; Электротехника и электроника; Электротехника и электронная техника |  |  |  | Электрическое поле 3;Электрические цепи постоянного и переменного тока 33; | Электрическое поле 3;Электрические цепи постоянного и переменного тока 71;Электромагнетизм 17;Электрические измерения 20;Электрические машины 10;Трансформаторы 13;Физические основы электроники 12. |  | Ю.Г. Синдеев Электротехника с основами электроники ОАО «Московские учебники» 2017г. 1шт. |
| Физика |  |  |  | Кинематика30;Динамика 27;Законы сохранения29;Основы МКТ 15;Влажность воздуха 2;Внутренняя энергия и работа газа 6;Тепловые двигатели 2; Электростатика 2;Постоянный ток 15;Полупроводники 2;Магнитное поле 4;Электромагнитные колебания и волны 4;Волновые св-ва света 1;Фотоэффект 2 | Кинематика 32;Динамика 32;Законы сохр-я29;Основы МКТ 15;Внутр-я энергия и работа газа 2;Тепл-ые двиг-ли 3;Электростатика 3;Постоянный ток 4;Магнитное поле 6;Электромагн-е ко-лебания и волны 4;Волновые свойства света 2;Фотоэффект 7;Строение атома 2. | Files.shool-cjllection.egu.ru | Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н.Сотский Физика 10 класс М. «Просвещение» 2017г. 15 шт Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н.Сотский Физика 11 класс М. «Просвещение» 2018г. 15 шт  |
| Русский язык |  | Электронные диски: Из серии «Электронная библиотека» -«Толстой Л.Н.» - 1, «Н.В. Гоголь» - 1«Русская литература 20 века» - 1 | Диск «Электронный репетитор-тренажёр по русскому языку» | Презентации по русского языку - 3«Сложноподчинённое предложение с неск-ми придаточными»,«Мировое значение русского языка» (2шт),Презентация-тренажёр по подготовке к ЕГЭ,Презентация-тренажёр по орфоэпии,«Слово и его значение» | «Дом Поэта .Коктебель»« Заповедник Ясная Поляна»« Мой адрес – Ялта» А.П. Чехов»« Заповедник Константиново»« Киев – родина М.А. Булгакова» | <http://www.gramota.ru/>http://www.gramma.ru/ | Русский язык. 10-11 классы, Н.Г.Гольцова, М.: «Русское слово», 2018, 20 штукЭлектронные диски: Из серии «Электронная библиотека» -«Толстой Л.Н.» - 1, «Н.В. Гоголь» - 1, «Русская литература 20 века» - 1 |
| Литература |  |  |  | По тв-ву Л.Н.Толстого – 3 По творчеству Ф.М.Достоевского – 3По тв-ву А.П.Чехова - 2По творчеству поэтов Серебряного века - 11По творчеству М.А.Шолохова - 5По творчеству В.С.Высоцкого - 5Воен. проза и поэзия - 3По тв-ву И.С.Тургенева -1«Творч-во А.С. Пушкина»«Тв-во М. Лермонтова»«Творчество Н.В. Гоголя»«Творчество А.Н. Остров-ского»«Твор-во И.А Гончарова»«Творч-во А.П. Чехова»«Тв-во М.И. Цветаевой»«Тв-во М Волошина»«Тв-во В. В. Набокова»«Творчество В Цоя» | Видеофильмы:«Несколько дней из жизни Обломова»«Отцы и дети» в двух вариантах«Война и мир» в двух вариантах «Неоконченная пьеса для механического пианино»«В городе С.»«Преступление и наказание»«Гранатовый браслет»«Тихий Дон»«Есенин»«А зори здесь тихие…»«Прощание» | http://ruslit.ioso.ru/http://www.repetitor.org/http://www.silverage.ru/http://www.klassika.ru/http://writerstob.narod.ru/ | Литература. 11 класс, в 2-х частях, В.П.Журавлев, М.: «Просвещение», 2018, 48 штук Литература. 10 класс, в 2-х частях, Ю.В.Лебедев, М.: Просвещение, 2017, 40 штук |
| ЛитератураЛитературалитеоатура  |  |  |  |  «Тв-во Б.О. Пастернака» «Ясная Поляна»«Заповедник Ясная Поляна»«Музей-усадьба Карабиха»«Мемориальный комплекс Константиново»«Творчество Н.А Заболоцкого»«1812 год»«Окончание войны 1812 года»«Тв-тво М.А Шолохова»«Тв-во А Вампилова» |  «Восхождение»«Солдаты»«О. Табаков читает поэму А. Т. Твардовского «Василий Тёркин». |  |  |
| МДК 01.01 Технология штукатурных работ |  |  |  | Тема 1. 4 Технология оштукатуривания поверхностей 3 шт.Тема 1. 5 Технология оштукатуривания частей зданий 3 шт.Тема 1. 6 Основы механизации штукатурных работ 1 шт.Тема 1. 7 Технология облицовки стен и потолков гипсокартонными листами. Пазогребневые перегородки. 3 шт.Тема 1. 8Технология декоративного оштукатуривания 1 шт. | Тема 1. 4Технология оштукатуривания поверхностей3 шт.Тема 1. 6Основы механи-зации штукатурных работ 2штТема 1. 7Технология облицовки стен и потолков гипсокар-тонными листамиПазогребневые перегородки. 3 шт.Тема 1. 8Технология декора-тивного оштукату-ривания 2 шт. |  | Отделочные строительные работы, А.А. Ивлиеев, А.А. Кальгин, О.М.Скок, М.: Проф-ОбрИздат, 2017-20 шт.Охрана труда в строит-веО.Н. Кулик, Е.Н. Ролин, - М.: Издат. Центр «Академия», 2017.- 20 шт.Охрана труда В. ДевисиловМ.: Форум: ИНФРА – М, 2017–6 шт.Пиванов А.М. Штукатурные работы М.: Стройиздат, 201822 шт. |
| МДК 03.01Технология малярных работ |  |  |  | Тема 3.3Подготовка поверхностей под окрашивание и оклеивание поверхностей2 шт.Тема 3.4Технологияокрашивания поверхностей 3 шт.Тема 3.5 Технология оклеивания поверхностей обоями 2 шт.Тема 3.6 Малярные отделки1 шт. | Тема 3.3Подготовка поверхностей под окрашивание и оклеивание поверхностей 1 шт.Тема 3.4 Техно-логия окрашивания поверхностей 1штТема 3.5 Технология оклеивания повер-хностей обоями3 шт.Тема 3.6 Маляр-ные отделки 4 шт. |  | Отделочные строительные работы, А.А. Ивлиеев, А.А. Кальгин, О.М.Скок, М.: Проф-ОбрИздат, 2017. Справочник молодого маляра М.: Высшая школа, 2019г, 8 шт. |
| МДК 04.01.Технология облицовочныхработ |  |  |  | Тема 4. 3Технология облицовки вертикальных и горизонтальных поверхностей12 шт | Тема 4. 3Технология облицовки вертикальных и горизонтальных поверхностей10 шт |  | Отделочные строительные работы, А.А. Ивлиеев, М.: ПрофОбрИздат, 2017г.Профессиональное образо-вание ремесленников: Специальность: плиточник-мозаичник М.: 2018г, 8 шт.Неелов В. Иллюстр.пособие для облицовщикаМ.: Стройиздат 2017, 15 шт. |
| Основы технологии отделочных строительных работ |  |  |  | Тема 1.1Классификация и виды отделочных строительных работ1 шт. | Тема 1.1Классификация и виды отделочных строительных работ5шт. |  | Отделочные строительные работы, А.А. Ивлиеев, А.А. Кальгин, О.М.Скок, М.: Проф-ОбрИздат, 2017г. – 88 |
| Основы материаловедения |  |  |  | Тема 1.2 Основные свойства строительных материалов. 1шт.Тема 1.3 Минеральные вяжущие вещества. 1шт.Тема № 1.4 Общие сведения о заполнителях. 1шт.Тема 2.1 Общие сведения о растворах и строительных смесях.1шт.Тема 2.2 Растворы для штукатурных работ 1шт.Тема 2.3Полимерцементные растворы 1шт.Тема 3.1 Пигменты и связующие для маляр-ных составов 1шт.Тема 3.2 Грунтовочные и шпаклевочные составы.1шт.Тема 3.3 Готовые лакокрасочные материалы. 1шт.Тема 3.4 Материалы для оклеивания поверхностей. 1шт.Тема 4.1 Материалы для плиточных работ,сухая штукатурка. 1 шт.Тема 4.2 Рулонные материалы 1 шт. | Тема 3.2 Грунтовочные и шпаклевочные составы.1шт.Тема 3.3 Готовые лакокрасочные материалы. |  | Смирнов В.А. Материаловедение для отделоч.строит.работ М.: Издательский центр "Академия"2018, 20 шт.Смирнов В.А. Материаловедение. Отделоч.строит.работы М.: ПрофОбрИздат, 2017, 5 шт. |
| Обеспечение безопасности жизнедеятельности |  | Электронные плакаты ООО «Премьер –Уч Фильм», 2017г.Электронное информационно-методическое пособие «Исто-рия создания вооруженных сил. «Общевоинские уставы» ООО «Премьер –Уч Фильм», 2017г.Электронное информационно-методическое пособие «Строевая, тактическая, огневая подготовка» ООО «Премьер –Уч Фильм», 2017г. |  | Раздел 1Основы безопасности личности, общества и государства10 шт.Раздел 2 Основы медицинских знаний и здорового образа жизни5 шт.Раздел 3 Основы обороны государства24 шт. | Раздел 1Основы безопасности личности, общества и государства2 шт.Основы медицинских знаний и здорового образа жизни6штРаздел 3 Основы обороны государства5 шт. |  | ОБЖ. 10 класс / Под ред. Ю.Л.Воробьева М.: АСТ: Астрель 2017, 57 шт.ОБЖ. 11 класс / Под ред. Ю.Л.Воробьева М.: АСТ: Астрель 201753 шт.Латчук В.Н. Основы безопасности жизнедеят-ти,10 класс М.: Дрофа 2017, 40 шт.А.Т.Смирнов. ОБЖ. 11 класс М.: ООО "Фирма Издательство АСТ" 201714 шт. |
| Безопасность жизнедеятельности |  | Электронное информационно-методическое пособие «Основы оказания первой медицинской помощи» ООО «Премьер –Уч Фильм», 2017г. 1 шт. | Робот - «Гоша 2» Тренажер для проведения реанимационных действий. | Раздел 1Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения 5 шт.Раздел 2 Основы военной службы 3 шт.Раздел 3 Основы медицинских знаний и здорового образа жизни7 шт. | Раздел 1Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения4 шт.Раздел 2Основы военной службы1 шт.Раздел 3 Основы медицинских знаний и здорового образа жизни 8 шт. |  | Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс М.: Просвещение 2017, 34 шт.Смирнов А.Т. Основы военной службы М.: Издательский центр "Академия" 2018, 16 шт. |
| Математика |  |  |  | 11 презентаций к урокам «Логарифмы», «Решение логарифмических равне-ний», «Решение простей-ших тригонометрических уравнений»,«Тригонометрические уравнения», «Решение тригономет-рических уравнений и неравенств», «Функции», «За страницами учебника математики», «Преобра-зование выражений при решении уравнений», «Комбинаторные задачи. Правило умножения», «Математическое путе-шествие»(игра по стан-циям), «Приёмы и мето-ды решения логических задач. урок-мастер-класс», 27 презентаций для устного счёта, 12 презентаций с физкульт-минутками. |  | [www.lib.mexmat.ru/books/41](http://www.lib.mexmat.ru/books/41)[www.newlibrary.ru](http://www.newlibrary.ru/)[www.edu.ru](http://www.edu.ru/)[www.mathnet.ru](http://www.mathnet.ru/)[www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru/)[www.matburo.ru](http://www.matburo.ru/)[www.nehudlit.ru](http://www.nehudlit.ru/)[Подготовка к ЕГЭ по математике](http://wl.positivecontent.ru/egesdam.ru)[Сайт учителя математики](http://wl.positivecontent.ru/le-savchen.ucoz.ru)[E-parta](http://wl.positivecontent.ru/e-parta.ru)[http://www.problems.ru](http://www.problems.ru/) | Гусев В.А. Математика. Справочные материалы. 2017г. – 16штКолмогоров А.Н. Алгебра и начала анализа 10-11 кл.М.: Просвещение. 2018 -36штПогорелов А.В. Геометрия 7-11 классы. М.: Просв.2018.- 27штАтанасян Л.С. Геометрия 10-11 кл.М.: Просв.2017 – 40штИвлев Б.М. Дидакт.материалы по алгебре и нач.ан. для 10кл.М.: Просв.2018.-18штЗив Б.Г. Дидакт.материалы по геометрии для 10 класса. М.: Просв.2017г.-15штДорофеев Г.В.. Математика. Сборник заданий для подгот. к экз.М.: Дрофа.2018г.-16шт |
| Биология |  |  |  | Учение о клетке 1Основы генетики и селекции 2История развития жизни на земле 2 | Основы экологии 1Эволюционное учение 1 | <http://ru.wikipedia>.<http://festival.1september.ru/> | Общая биология: 10-11 кл. (под ред. Захарова В.Б.) - М:Дрофа, 2018 – 20 Полянский Ю.И. Общая биология. 10-11 кл. М.: Просвещение, 2017 – 40Беляев Д.К. Общая биология 10-11 кл. М.: Просв,2017 – 25  |
| Химия |  |  |  |  | Углеводороды и их природные источ-ники 3Кислород-содержащие органические вещества 4Классификация неорганических соединений и их свойства 2 | <http://ru.wikipedia>.<http://festival.1september.ru/><http://www.xumuk.ru/> | **Рудзитис Г., Фельдман Ф. Химия: Органическая химия: 10 кл.- М.: Просв, 2017. – 15** Химия. 10 класс. Базовый уровень: О. С. Габриелян. — М.: Дрофа, 2018 – 23 Химия. 11 класс. Базовый уровень: учеб.для общеобразоват. учреждений О. С. Габриелян. — М.: Дрофа, 2018 – 14 |
| География  |  |  |  | Классификация стран 1 |  |  | Максаковский В.П. География. Экономическая и социальная география мира. 10 кл. - М.: Просв, 2017 – 35 Гладкий Ю. Экономическая и социальная география мира: 10 кл. М.: Просв, 2018– 20шт |
| Экологические основы природопользования |  |  |  |  | Глобальные проблемы человечества 1 |  | Константинов В.М. Экологические основы природопользования: Учебник.- М.: Академия, НМЦ СПО, 2017. – 15  |
| Экономика | Липсис И.В.Экономика. Базовый курс. Учебник для 10,11 классов общеобразовательных учреждений 2017г. |  |  | -«Развитие и история науки экономика основные понятия экономики. Введение в экономику»-1- «Типы экономических систем»-1-«Собственность и конкуренция»-1- «Источники доходов семьи, основные виды расходов»-1-«Безработица»-1«Международные отношения» 1 | -«Ценные бумаги»- лекция в 2 частях- «ресурсы «(Лес)- 2 Приватизация -1Сельское хозяйство-1 | <http://school.edu> – официальный сайт российского образов-ия[www.videoresursy.ru](http://www.videoresursy.ru) – медиатека пед. опыта.[www.ndce.edu.ru/books.php](http://www.ndce.edu.ru/books.php) – каталог учебни-ков, оборудования, электронных ресурсов.<http://www.ug.ru> –учительская газета.<http://1september.ru> – газета «1 сентября».Электронный ресурс – http\\bishelp.ru | -И.В. Липсис «Экономика» М.:Омега- Л 2017-**1 экз.**-Череданова Л.Н Основы экономики и предпринима-тельства(для СПО) М., Academia.2018 **-1 экз.**-Соколова С.В. «Основы экономики М. Академия 2017г. -**15 экз.**- Н.Кожевников «Основы экономики и управления» посодие для студентов СПО-М Академия:2017г-**15 экз.** |
| Экономика организации |  |  |  | ММ презентация корректор (Выполняется совместно с обучающимися на уроке)«Закон спроса и предложения»«Организационно- правовые формы предприятия»-1  |  | <http://school.edu> – официальный сайт российского образования[www.videoresursy.ru](http://www.videoresursy.ru) – медиатека педагогического опыта.[www.ndce.edu.ru/books.php](http://www.ndce.edu.ru/books.php) – каталог учебников, оборудования, электронных ресурсов.<http://www.ug.ru> –учительская газета.<http://1september.ru> – газета «1 сентября».Электронный ресурс– http\\bishelp.ru | 1Экономика организаций (предприятий) - Сергеев И.В. – Учебник М.: Академия 2010-**1 экз**-Череданова Л.Н Основы экономики и предпринима-тельства учебник для СПО М., Academia.2017**-1 экз**Соколова С.В. «Основы экономики М.:Академия 2017г. -5 экз.-Н.Кожевников «Основы экономики и управления» М Академия 2017г-15 экз.-М.Н.Куликов «Основы экономической теории» М.:ИД Юрайт2017 г **-1 экз.**- Экономика организации: за-дачи и тесты: учебное посо-бие-М.: КНОРУС 2017г- **1 шт.** |
| Основы предпринимательства |  |  |  | Бизнес планирование 1Бизнес планы различных предприятий-15 | Поддержка предпринимательсва в Кировской области | <http://school.edu> – официальный сайт российского образ-я[www.videoresursy.ru](http://www.videoresursy.ru) – медиатека пед. опыта.[www.ndce.edu.ru/books.php](http://www.ndce.edu.ru/books.php) – каталог учеб-ников, оборудования, электронных ресурсов.<http://www.ug.ru> –учительская газета.<http://1september.ru> – газета «1 сентября».Электронный ресурс – http\\bishelp.ru | Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства**.** Учебник для начального профессионального образования, 8-е изд., стер. М.: Академия, 2017г.-под редакцией В.П.СамаринойЭкономика органиации: задачи и тесты: учебное пособие-М.: КНОРУС 2018 г- **1 экз.** |
| Деловая культура |  |  |  | 1«Выдающиеся имена в мире искусства»-82«Понятие об этической культуре»13«Имидж работника сферы услуг» 2 | Видео сюжет «Как устроиться на работу» | <http://school.edu> – официальный сайт российского образ-я[www.videoresursy.ru](http://www.videoresursy.ru) – медиатека пед. опыта.[www.ndce.edu.ru/books.php](http://www.ndce.edu.ru/books.php) – каталог учеб-ников, оборудования, электронных ресурсов.<http://www.ug.ru> –учительская газета.<http://1september.ru> – газета «1 сентября».Электронный ресурс – http\\bishelp.ru | -И.И. Зарецкая «Основы этики и психологии делового общения» учеб. пособие.ООО Оникс2017- **13 экз**.- Г.М. Шелемова «Деловая культура и психология общения» учебник для нпо-МПрофОбрИздат2017г**-15 экз.** |
| Введение в профессию / специальность |  |  | Тест на определения уровня интеллекта -10  | «Диалог» 1«Монолог» 1«Эмоциональная гибкость в профессиональной деятельности»1.«Интеллектуальная гибкость в профессиональной деятельности» - 1 | «Как не провалить собеседование» - 1 | <http://school.edu> – официальный сайт российского обр-я[www.videoresursy.ru](http://www.videoresursy.ru) – медиатека пед. опыта.[www.ndce.edu.ru/books.php](http://www.ndce.edu.ru/books.php) – каталог учеб-ников, оборудования, электронных ресурсов.<http://www.ug.ru> –учительская газета.<http://1september.ru> – газета «1 сентября». | И.И. Зарецкая «Основы этики и психологии делового общения» учеб. пособие.М.ООО Оникс:2017- 3 экз.- Г.М. Шелемова «Деловая культура и психология общения» 2018г-5 экз. |
| МДК 01.01 |  |  |  | Подготовка сырья к производству (10шт) |  | [www.russbread.ru](http://www.russbread.ru) | Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделийМ.,«Академия» 2017-5штА.И.Хроменков «Технологи-ческое оборудование»М.,Академия.2017-6 шт |
| МДК 02.02 |  |  |  | Приготовление теста (2 шт)Разделка теста (4 шт)Выпечка хлеба ( 2 шт) |  | [www.russbread.ru](http://www.russbread.ru) |  |
| Инженерная графика |  |  |  |  |  |  | Н.А.БерезинаИнженерная графикаМосква «АЛЬФА-М»2017 – 6шт |
| Метрология, стандартизация и сертификация |  |  |  |  |  |  | Л.А.ПановаМетрология, стандартизация и сертификацияМосква «Академия»2018 – 15 шт |
| МДК 01.01 |  |  |  | «Прием, обработка и вручение РПО» -20 шт | Почта-мастерство общения – 1 шт.Штемпелевальная машина – 3 шт | <http://www.russianpost.ru/> | В.В. Шелихов Оператор связи М, «Академия» 2018г – 8 штВ.В. Шелихов Организация почтовой связи М,Академия 2017 год - 10 штА. Вигилев, История отече-ственной почты, 2018г.-1 шт. |
| МДК |  |  |  | История разв-я почт. связи 1Виды, категории, размеры, вес почтовых отправлений -1Именные вещи ОПС – 1Оформление ОПС – 1Письм. корреспонденция - 1Письма с объяв-й ценностью -1Бандероли с объявленной ценностью -1Порядок приема посылок -1Прием п/о с уведом., с наложенным платежом -2Разряды почтовых отпр-й -1Партионные почт-ые отпр-я -1Оформ-ие досыла и возвр-а -1Оформление извещений ф.30 и актов ф. 51 -1Междунар. почт. отправл-я -4EMSотправления -1Прием подписки на период. изд-я - 3Порядок приема переводов – 2Порядок оплаты пенсии -1Непрофильные услуги почты -5Оказание услуги ПКД -1Начало и оконч-е раб. дня -1Учет и отчетность в ОПС – 1 | Обработка письменной корреспонденции (АСЦ) – 1Стандарты качества клиентского сервиса – 5Почта: вчера, сегодня, завтра -1 | www.russianpost.ru | Шелихов В.В. Оператор связи: учебник для нач.проф.образования- М.: Издательский центр «Академия»2018. 15 экзШелихов В.В. Организация почтовой связи: учебник для студ.учрежденийсред.проф.образования – М.: Издательский центр «Академия»2018, 1 экз |
| Учебная практика |  |  |  | Прием, обработка и вручение заказных РПО -3Прием, обработка и вручение РПО с о/ц -4Прием, обработка и вручение мжд. РПО -4Отправления 1 класса 2Подписка»-2Денежные переводы-2Интерактивные РПО -1Досыл и возврат П/о – 1Партионные П/О -1РПО с уведомлением о вручении - 1 | «Стандарт качества обслуживания клиентов» -5Фильм о почте -1 | [www.russianpost.ru](http://www.russianpost.ru) |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Предмет | Эл учебники:Название, автор, издание | Эл учебные пособия: Название, автор, издание | Электронные обучающие программы: Название, автор, издание | Эл.тренажеры Название, автор, издание | Презентации: Название, автор, количество | Видеоролики:Темы, количество | Сайты Интернет, используемые в учебном процессе | Учебники (печатные издания) Автор, издательство, название, кол-во |
| Основы философии | 1.Бучило Н.Ф. Философия: электронный учебник. - М.: КноРус, 2017 |  |  |  |  |  |  | 1. Горелов А. Основы фило-софии: Академия, 2017, 3 экз.2. Спиркин А.Г. Философия, 2018, 7 экз.3.Философия Под.ред. В. Ко-хановского, Феникс, 2018, 8 шт |
| Иностранный язык нем./англ. | 1.Шевелева С.А. Английский для гуманитариев: ЮНИТИ-ДАНА, 2018.2. Шевелева С.А. Английский для экономистов : ЮНИТИ-ДАНА, 2018 |  |  |  |  |  |  | 1.Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей, 2017, 18 экз.2.Щербакова Н. Английский язык для специалистов сферы общественного питания Академия, 2017, 6 шт3.Агабекян И. Английский для инженеров 2018, 10 экз.4.Колесникова Н. Английский язык для менеджеров Академия, 2017, 10 экз.5.Веселовская Н. Английский язык для направления «Зем-леустройство и кадастры» 2018, 1 экз.6.Хайрова Н.Немецкий язык для технических колледжей: Феникс, 2018, 10 экз. |
| Физкультура |  |  |  |  |  |  |  | 1.Решетников Н.В., Кислицин Ю.Л. Физическая культура: Академия, 2017, 10 экз.2. Бароненко В.А. Здоровье и физическая культура студента: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018, 3 экз. |
| История | 1.Родригес А. История стран Азии и Африки в новейшее время (2018)2. Всемирная история под ред. Г.Б. Поляка ЮНИТИ-ДАНА, 2017.3.Деревянко А.П. История России Проспект; КНОРУС, 2017г7. | История. 2 курс / С.Л. Галашева. –КМТТ МП, 2018. |  |  |  |  |  | 1.Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): Академия, 2018, 5 экз.2.Загладин Н.В. История России и мира в ХХ веке. 11 кл., Русское слово, 2017г. 10 экз. |
| Математика | 1.Макаров С.И. Математика для экономистов КНОРУС, 2018г. |  |  |  |  |  |  | 1.Пехлецкий И.Д. Математика: Мастерство: Академия, 2018, 10 экз.2.Филимонова Е.В. Математика, 2018, 10 экз. |
| Экологические основы природопользования | 1.Передельский Л.В. Экология Проспект; КНОРУС, 2019 | Экологические основы природопользования / Е.Н. Власова КОГОБУ СПО КМТТМП, 2018. |  |  |  |  |  | 1.Арустамов Э.А. Экологи-ческие основы природополь-зования 2017, 20 экз.2.Хандогина Е.К. и др. Экологические основы природопользования: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018, 3 экз. |
| Химия |  | Химия / О.М. Гирева. –КОГОБУ СПО КМТТМП, 2018. |  |  |  |  |  | 1.Ерохин Ю.Химия 2017, 10 шт2. Саенко О.Е. Аналитическая химия: Феникс, 2019, 1 экз.3. Физическая и коллоидная химия С.Горбунцова 2019, 1шт4.Пищевая химия / Под ред. А.П. Нечаева.2018, 3 экз. |
| Инженерная графика | Основы инженерной графика / под ред. А.А. Рывлиной. –КНОРУС, 2018 |  | Материаловедение; Инженерная графика / Н.К. Смотрина. КОГОБУ СПО КМТТМП, 2018. |  |  |  |  | 1.Куликов В.П. Инженерная графика: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017, 15 экз.2.Куликов В.П. Стандарты инженерной графики: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017, 5 экз. |
| Техническая механика |  |  |  |  |  |  |  | 1.Олофинская В.П. Техниче-ская механика, 2018, 15 экз.2.Вереина Л.Техническая механика 2018, 5 экз.3.Ивченко В.А. Техническая механика 2017, 5 экз. |
| Электротехника и электронная техника | Савилов Г.В. Электротехника и электроннка: КноРус, 2018 |  |  |  |  |  |  | 1.Немцов М.В. Электротехника, 2018, 3 экз.2.Синдеев Ю.Г. Электротехника с основами электроникиРн/Д: Феникс, 2017, 15 экз. |
| Метрология и стандартизация  |  | Широкова О.В Метрология, стандартиза-ция, сертифи-кация:комплект слайд-лекций: КМТТМП, 2019 |  |  |  |  |  | 1.Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: Академия, 2018, 20 экз.2.Кошевая И.П., Канке А.А. Метрология, стандартизация, сертификация: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017, 5 экз. |
| Процессы и аппараты пищевых производств |  | Алексеев Г.В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу «Процес-сы и аппараты пищевых про-изводств» 2017 |  |  |  |  |  | 1.Пилипенко Н.И., Пелевина Л.Ф. Процессы и аппараты: Академия, 2018, 3 экз.2.Горбатюк В.И. Процессы и аппараты пищевых производств Колос, 2017, 10 экз. |
| Автоматизация технологических процессов |  |  |  |  |  |  |  | 1.Селевцов Л. Автоматизация технологических процессов: Академия, 2017, 10 экз.2.Евдокимова Г.В. Автоматизация технологических процессов в мясной и молочной промышленности 2017,10 экз. |
| Информационные технологии в проф. деятельности | Информационные системы и технологии в экономике и управлении / под ред. В.В. Трофимова. КНОРУС, 2017 | Информа-ционные тех-нологии в профессио-нальной дея-тельности Н. Никонова–КОГОБУ СПО КМТТМП, 2017Пантюхин П. Компьютерная графика 2017 |  |  |  |  |  | 1.Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Академия, 2017, 3 экз.2.Гришин В.Н., Панфилова Е.Е. Информационные технологии в профессиональной деятельности: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018, 5 экз. |
| Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов |  | Микробиологиясанитария и гигиена в пищевом производстве Л.И. Черанева КОГОБУ СПО КМТТМП, 2017  |  |  |  |  |  | Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Академия, 2017, 12 экз.Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: Академия, 2018, 12 экз. |
| Правовые основы проф. деятельности | 1.Основы государства и права / под ред. А.В. Малько. – М.: КНОРУС, 20172.Правоведение / под ред. В.А. Алексеенко. КНОРУС, 2017. | Правовое обеспечение профессиональной деятельности КОГОБУ СПО КМТТМП, 2018.  |  |  |  |  |  | 1.Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Академия, 2017, 5 экз.2.[Казанцев С.Я.](http://www.academia-moscow.ru/authors/?id=369), [Кофман Б. И.](http://www.academia-moscow.ru/authors/?id=2930) Основы права: Академия, 2017, 5 экз. |
| Охрана труда |  |  |  |  |  |  |  | Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Академия, 2017, 5 экз.Девисилов В.А. Охрана труда: ФОРУМ: ИНФРА 2017, 15 экз.3.Охрана труда и промыш-ленная экология: В.Т. Медведев- 2018, 3 экз. |
| Безопасность жизнедеятельности | Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: КноРус, 2017 |  |  |  |  |  |  | 1.Гайсумов А.С. и др. Безопасность жизнедеятельности: Феникс, 2017, 5 экз.2.Безопасность жизнедеятельности / Под общ. ред. С.В. Белова.- М.: Высшая школа, 2017, 10 экз. |
| Основы предприниматель-ской деятельности | Самарина В.П. Основы предпринимательской деятельности: КноРус, 2017 | «Основы предпринимательской деятельности» / А.В. Сходнова. –КОГОБУ СПО КМТТМП, 2018 |  |  | Основы предпринимательской деятельности / Н.Е. Петрова. –КОГОБУ СПО КМТТМП, 2018  |  |  | 1.Арустамов Э.А., Пахомкин А.Н., Митрофанова Т.П. Организация предпринима-тельской деятельности: Дашков и Ко, 2017, 5 экз.2. Замедлина Е.А. Предпринимательство: Феникс, 2018, 5 экз. |
| Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Беляев В.И. Маркетинг. Основы теории и практики КНОРУС, 2017Борисов Е.Ф. Экономика, 2017.Герчикова И.Н. Менеджмент ЮНИТИ-ДАНА, 2017.Герчикова И.Н. Менеджмент: практикум. ЮНИТИ-ДАНА, 2017 |  |  |  | Основы экономики, менеджмента и маркетинга : слайд-презентация по курсу / Н.Е. Петрова. –КОГОБУ СПО КМТТМП, 2017 |  |  | 1.Кожевников Н.Н., Басов Т.Ф. Основы экономики: Академия, 2017, 5 экз.2.Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: Академия, 2017, 30 экз.3. Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг: Академия, 2017, 30 экз. |
| Управление качеством и безопасностью молочных продуктов |  | Управление качеством и безопасностью в отраслях пищевой про-мышлен-ти: по спец. «Технология молока и мо-лочных про-дуктов КОГОБУ СПО КМТТМП, 2017 |  |  |  |  |  | 1.Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: Гиорд, 2017, 3 экз.2. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность/ под общ. ред. В.М. Позняковского. -Сиб. унив. изд-во, 2017, 3 экз. |
| Эргономическое обеспечение предприятий молочной промышленности |  |  |  |  |  |  |  | 1.Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Академия, 2017, 5 экз.3.Лисин П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов: пастеризационные установки, подогреватели, охладители заквасочники: / под общ. ред. К.К. Полянского. ГИОРД, 2019, 3 экз.3.Попов Ю.П. Охрана труда: Кнорус, 2017, 3 экз. |
| Основы проектирования производства |  |  |  |  |  |  |  | 1.Проектирование пред-приятий молочной отрасли с основами промстроительства: Л.В. Голубева, 2017, 15 экз.2.Виноградов Ю.Н. Проекти-рование предприятий мясо-молочной отрасли и рыбооб-рабатывающих производств. Теоретические основы обще-строительного проектирова-ния: ГИОРД, 2018, 3 экз.3.Стабровская О.И. Проекти-рование хлебопекарных предприятий: Троицкий мост, 2017, 1 экз. |
| Микробиология и биохимия молока и молочных продуктов |  | 1.Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов М. Зубарева. –КОГОБУ СПО КМТТМП, 2017.2.Микробиология и биохимия молока и молочных продуктов / Л.И. Черанева. –КОГОБУ СПО КМТТМП, 2017. |  |  | Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов]: слайд-презентации / М.А. Зубарева. –КОГОБУ СПО КМТТМП, 2017.  |  |  | 1.Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: ГИОРД, 2017, 10 экз.2.Забодалова Л.А. Технико-химический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности: Троицкий мост, 2019, 5 экз.3.Степаненко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов: Колос, 2017, 12 экз. |
| ПМ.01. Прием и первичная обработка молока |  | Информатика. МДК 1.1. «Приемка и первичная обработка молочного сырья» / Н.С. Никонова. КОГОБУ СПО КМТТМП, 2018. |  |  |  |  |  | Крусь Г.Н. Технология молока и молочных продуктов: / под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: КолоС, 2018, 5 экз.Лисин П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов: пастеризационные установки, подогреватели, охладители заквасочники / под общ. ред. К.К. Полянского. ГИОРД, 2019, 3 экз.Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока. - М.: Колос, 2018, 20 экз. |
| ПМ.02. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания |  | Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания / М.А. Зубарева. –КОГОБУ СПО КМТТМП, 2018 |  |  | Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания: слайд-презентации по МДК 02.01 / М.А. Зубарева. –КОГОБУ СПО КМТТМП, 2017. |  |  | 1.Крусь Г.Н. Технология молока и молочных продуктов: / под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: КолоС, 2018, 5 экз.2.Лисин П.А. Современное технологическое оборудова-ние для тепловой обработки молока и молочных продуктов: пастеризационные установки, подогреватели, охладители заквасочники / под общ. ред. К.К. Полянского, 2019, 3 экз.3.Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока. - М.: Колос, 2017, 20 экз.4. Калинина Л.В. Технология цельномолочных продуктов, 2018, 5 экз. |
| ПМ.03. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты |  |  |  |  |  |  |  | 1.Крусь Г.Н. Технология молока и молочных продуктов: / под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: КолоС, 2018, 5 экз.2.Лисин П.А. Современное технологическое оборудова-ние для тепловой обработки молока и молочных продуктов: пастеризационные установки, подогреватели, охладители заквасочники 2009, 3 экз.3.Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока. - М.: Колос, 2017, 20 экз.4.Вышемирский Ф.А. Масло из коровьего молока и комбини-рованное. 2017, 1 экз.5.Степанова Л.И.Справочник технолога молочного произ-водства. Технология и рецеп-туры Т. 2. Масло коровье и комбинированное 2018, 10 экз.6.Храмцов А.Г.Промышленная переработка вторичного мо-лочного сырья. 2003, 10 экз. |
| ПМ.04. Производство различных сортов сыра и продуктов из молочной сыворотки |  |  |  |  |  |  |  | 1.Крусь Г.Н. Технология молока и молочных продуктов: / под ред. А.М. Шалыгиной. – М. 2018, 5 экз.2.Лисин П.А. Современное тех-нологическое оборудование для тепловой обработки молока и мо-лочных продуктов: пастериза-ционные установки, подогрева-тели, охладители заквасочники, 2019, 3 экз.3.Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока. - М.: Колос, 2017, 20 экз.4. Гудков А.Сыроделие: техноло-гические, биологические физико-химические аспекты- 2017, 5шт5.Оноприйко В.Технология сыро-делия на мини-заводах 2017,8шт6.Храмцов А.Г. Технология про-дуктов из молочной сыворотки, 2017, 10 экз. |
| ПМ.05. Организация работы структурным подразделением | 1.Планирование на предприятии/ Е.Н. Симулин и др. – М.: КНОРУС, 2018.2. Сергеев И.В. Экономика организаций (предприятий. КНОРУС, 2018.3. Экономика предприятия: электронный учебник / Т.А. Вайс и др. – М.: КНОРУС, 2017 | Управление структурным подразделением организации: по МДК 05.01 по специальности «Технология молока и молочных продуктов» / А.В. Сходнова. КОГОБУ СПО КМТТМП, 2013. |  |  |  |  |  | 1.Голубева Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: ГИОРД, 2017, 5 экз.2.Стерлигов Б.И. Экономика мясной и молочной промышленности. КолосС, 2017, 5 экз. |
| ПМ.0.7. Производство молочных консервов и сухих детских продуктов |  | Технология производства молочных консервов и сухих продуктов детского питания по междисциплинарному курсу 07.01 / М.А. Зубарева. – КОГОБУ СПО КМТТМП, 2018. |  |  | Технология производства молочных консервов и сухих продуктов детского питания: слайд-презентации по МДК 07.01 / М.А. Зубарева. –КОГОБУ СПО КМТТМП, 2018 |  |  | Крусь Г.Н. Технология молока и молочных продуктов: / под ред. А.М. Шалыгиной. – М.2018, 5 экз.Лисин П.А. Современное техно-логическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов: пастери-зационные установки, подогре-ватели, охладители заквасочники 2018, 3 экз.Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока. - М.: Колос, 2017, 20 экз.Кузнецов В.В., Шилер Г.Г. Использование сухих молочных компонентов в пищевой промышленности: 2017, 3 экз.Кузнецов В., Липатов Н. Спра-вочник технолога молочного про-изводства. Технология и рецеп-туры. Т. 6. Технология детских молочных продуктов, 2005, 3 экз.Справочник технолога молочного производства. Технология и ре-цептуры Т. 9. Консервирование и сушка молока. - 2005, 3 экз. |
| Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |  |  |  |  |  |  |  | 1.Зеленевский Н.В., Васильев А.П., Логинова Л.К. Анатомия и физиология животных: Академия, 2017, 3 экз.2. Письменская В.Н., Ленченко Е.Н., Голицына Л.А. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных, 2017, 10 экз. |
| ПМ.03. Организация работы структурного подразделения | 1.Планирование на предприятии/ Е.Н. Симулин и др. – М.: КНОРУС, 2010.2. Сергеев И.В. Экономика организаций (предприятий. КНОРУС, 2010.3. Экономика предприятия: электронный учебник / Т.А. Вайс и др. – М.: КНОРУС, 2011 |  |  |  |  |  |  | 1.Стерлигов Б.И., Заздравных А.В. Экономика мясной и молочной промышленности: КолосС, 2009, 20 экз.2. Ланин Г.А. Экономика перерабатывающих предприятий потребительской кооперации: ВУЗОВСКИЙ УЧЕБНИК, 2010, 1 экз. |
| Микробиология, хлеба, кондитерских и макаронных изделий |  | Микробиология хлеба, кондитерских и макаронных изделий / Л.И. Черанева. –КОГОБУ СПО КМТТМП, 2017 |  |  |  |  |  | 1.Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: рек. в кач-ве уч-ка для вузов. - М.: Академия, 2018, 5 экз. |
| ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |  | Информатика. МДК 1.1. «Технология хранения и подготовки сырья» / Н.С. Никонова. КОГОБУ СПО КМТТМП, 2017 |  |  |  |  |  | 1.Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: Академия, 2017, 20 экз.1.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: Академия, 2017 |
| ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий |  |  |  |  |  |  |  | 1.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: Академия, 2012.2.Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: Академия, 2007. 5 экз. |
| ПМ.03 Производство кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |  | 1.Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: Академия, 2017, 20 экз.2. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства: ДелиПринт, 2017. 1 экз.3. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий: РАПП, 2017, 1 экз. |
| ПМ.04 Производство макаронных изделий |  |  |  |  |  |  |  | Хромеенков В.М. Технологи-ческое оборудование хлебо-заводов и макаронных фабрик. Ч.1, 2018., 3 экз.Калачев М.В. Поточные линии и оборудование хлебобулоч-ного и макаронного производ-ства: Дрофа, 2017. 1 экз. |
| ПМ.05 Организация работы структурным подразделением | 1.Планирование на предприятии/ Е.Н. Симулин и др. – М.: КНОРУС, 20172. Сергеев И.В. Экономика организаций и предприятий. 2017.3. Экономика предприя-тия: электронный учебник Т.А. Вайс и др. – М.: КНОРУС, 2017 |  |  |  |  |  |  | 1.Ланин Г.А. Экономика перерабатывающих предприятий потребительской кооперации: Вузовский учебник, 2017, 1 экз.2.Дубровин И.А. Экономика и организация производства / И.А. Дубровин, А.Р. Есина, И.П. Стуканова. –Дашков и К, 2017, 2 экз. |
| Русский язык и культура речи |  |  |  |  |  |  |  | 1.[Антонова Е.С.](http://www.academia-moscow.ru/authors/?id=1804), [Воителева Т.М.](http://www.academia-moscow.ru/authors/?id=692) Русский язык и культура речи: Академия, 2017, 15 экз. |
| Психология общения | 1.Свенцицкий А.Л. Социальная психология КНОРУС, 2017.2.Фролов С.С. Общая социология КНОРУС, 2017 | Чернышова Л.И. Деловое общение: ЮНИТИ-ДАНА, 2017 |  |  |  |  |  | 1.Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: Академия, 2017, 25 экз. |
| Информатика | Коноплева И.А. Информационные технологии: КНОРУС, 2017 |  |  |  |  |  |  | 1.Сергеева И.И. Информатика.- ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017, 5 экз.2. Акулов О.А., Медведев Н.В. Информатика: базовый курс: Омега-Л, 2017, 3 экз. |
| Материаловедение |  | Материаловедение / Н.К. Смотрина. – Киров: КОГОБУ СПО КМТТМП, 2017 |  |  |  |  |  | 1.Адаскин А.М. Материаловедение и техноло-гия материалов А.М. Адаскин – Форум, 2017, 5 экз.2.Вишневецкий Ю.Т. Материаловедение для технических колледжей: 2017, 5 экз. |
| Термодинамика, теплотехника и гидравлика |  |  |  |  |  |  |  | 1.Брюханов О. Основы гидравлики, теплотехники и аэродинамики: ИНФРА-М, 2017, 5 экз. |
|  Компьютерная графика |  | Компьютерная графика. Программа «Компас» Н. Никонова. КОГОБУ СПО КМТТМП, 2018 |  |  |  |  |  | 1.Пантюхин П. Компьютерная графика. в 2-х частях. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2018 + CD, 2 экз |
|  Строительные конструкции холодильных предприятий |  |  |  |  |  |  |  | Основы строительного дела А.В. Шашин, И.А. Синянский, Ю.П. Мурашко 2017, 2 экз. |
| Технология холодильной обработки |  |  |  |  |  |  |  | 1.Холодильная технология пищевых продуктов: Ч.2. Технологич-ие основы А. Бараненко, 2018, 2 экз.2. Шавра В.М. Основы холо-дильной техни-ки и технологии пищевых отрас-лей промыш-ти ДеЛи принт, 2017, 5 экз. |
| Холодильное оборудование и системы кондиционирования воздуха  | Данзанов В.А. Основы хладотехники: Профессия, 2018 |  | Специалист по ремонту и обслужи-ванию сис-тем венти-ляции. Специалист по ремонту и обслу-живанию систем кондиционирования воздуха Труд, 2018 |  |  |  |  | 1.Стрельцов А. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания М.: Академия, 2018, 25 экз. |
| ПМ.01. Ведение процесса по монтажу, технической эксплуатации и обслуживанию компрассорных машин и холодильных установок уха |  | Монтаж холодильных установок Михеев С.И.. КОГОБУ СПО КМТТМП, 2018 |  |  |  |  |  | 1.Антипов А.В. Монтаж и эксплуатация хладоновых установок –Академия, 2019, 1 экз.2.Акимова Н.А. Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт электр. и электроме-ханического оборудования: Н. Котеленца. - Академия, 2017, 25 экз.3.Полевой А.А. Монтаж холодильных установок: Профессия, 2017, 10 экз. |
| ПМ.02 Участие в работах по ремонту и испытанию холодильного оборудования |  |  |  |  |  |  |  | 1.Антипов А.В. Диагностика и ремонт торго-вой холодиль-ной техники А.В. Антипов, И.А. Дубровин. – М.: Академия, 2018, 3 экз.2.Воронкин Ю., Поздняков Н.В Методы профи-лактики и ремонта промышл-го оборудования, Академия, 2018, 20 экз.3.Лашутина Н. Холодильные машины и установки: КолосС, 2018, 30 экз. |
| Теоретические основы товароведения |  |  |  |  |  |  |  | 1.Николаева М. Теоретические основы товароведения: М.: НОРМА, 2017, 18 экз.2. Райкова Е., Додонкин Ю. Теория товароведения: Академия, 2017, 5 экз. |
| Статистика | Салин В.Н. Статистика: КНОРУС, 2017 |  |  |  |  |  |  | 1.Статистика Под ред. В.С. Мхитаряна.- М.: Академия, 2017, 15 экз. |
| Эффективное поведение на рынке труда |  |  |  |  |  |  |  | 1.Шеламова Г.М. Культура и психология общения: Академия, 2019, 15 экз.2.Кузин Ф.А. Культура делового общения: Ось-89, 2018, 5 экз. |
| Компьютерные технологии в торговых организациях |  |  |  |  |  |  |  | Коробов Н.А., Комлев А.Ю. Информационные технологии в торговле: Академия, 2017, 3 экз. |
| Бухгалтерский учет |  | Бухгалтерский учет в торговле по спец. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» Н. Никонова: КОГОБУ СПО КМТТМП, 2018 |  |  |  |  |  | 1.Гомола А.И., Кириллов В.Е., Кириллов, С.В. Бухгалтерский учет. – Академия, 2017, 3 экз.2.Богаченко В., Кириллова Н. Бухгалтерский учет. – Дашков и К, 2017, 15шт.3. Чая В.Т., Латыпова О.В. Бухгалтерский учет. – Кнорус, 2017, 3 экз. |
| ПМ.01. Управление ассортиментом товаров |  |  |  |  |  |  |  | 1.Отскачная З. Организация и технология торговли: Академия, 2018, 3 экз.2.Волошко Н.И. Эстетика и дизайн товаров Дашков и Ко, 2018, 1 экз.3.Снегирева В. Розничный магазин. Управление ассортиментом по товарным категориям.- 2017, 3 экз. |
| ПМ.02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров |  | Широкова О. Комплект слайд-лекций по дисциплине «Товарная экспертиза» КМТТ мп, 2019 |  |  |  |  |  | 1.Николаева М. Товарная экспертиза: Деловая литература, 2017, 17 экз.2. Вилкова С.А. Экспертиза потребит-х товаров: Дашков и Ко, 2017, 5 экз. |
| ПМ.03. Организация работ в подразделении организации |  | «Организация работ в подразделении организации» ПМ 03 / А.В. Сходнова. КОГОБУ СПО КМТТМП, 2018 |  |  |  |  |  | 1.Брагин Л.А. Экономика торгового предприятия. Торговое дело: ИНФРА-М, 2018, 5 экз.2.Карпенко Е.А. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: Альфа-М; ИНФРА-М, 2017, 5 экз. |
| ПМ.04. Оценка конкурентоспо-собности товаров и услуг | Беляев В.И. Маркетинг. Основы теории и практики КНОРУС, 2017 | Маркетинго-вые исследо-вания Продвижение товаров и ус-луг по дисци-плине МДК 05.01; МДК 05.02 А. Сходнова. –КОГОБУ СПО КМТТМП, 2017.  |  |  |  |  |  | 1.Барышев А.Ф. Маркетинг: Академия, 2017, 3 экз.2.Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг: Академия, 2017, 20 экз.3.Гомола А.И., Жанин П.А. Бизнес-планирование: Академия, 2017, 3 экз. |
| Финансы, денежное обращение и кредит | 1.Ковалева Т.М. Финансы и кредит: КноРус, 20172. Финансы: электронный КноРус, 2018 | Финансы, де-нежное обра-щение и кре-дит, Основы экономич-ой теории, Эко-номический анализ спец. Земельно-имущественные отношения Никонова Н.; КМТТМП 2018 |  |  |  |  |  | 1.Перекрестова Л.В. Финансы и кредит: Академия, 2018, 15 экз.2.Перекрестова Л.В. Финансы и кредит. Практикум: Академия, 2018, 3 экз. |
| Бухгалтерский учет и налогообложение | Черник Д.Г. Налоги и налогообложение: ЮНИТИ-ДАНА, 2017 |  |  |  |  |  |  | 1.Скворцов О. Налоги и нало-гообложение: Академия, 2018, 5 экз.2. Гомола А.И. Бухгалтерский учет: Академия, 2019, 5 экз. |
| Основы экономической теории | Носов С.С. Экономическая теория: КноРус, 2018 | **Основы экономической теории**, спец. Земельно-имущественные отношения / Никонова Н.С.; КМТТМП.- 2018 |  |  |  |  |  | 1.Пястолов С. Экономическая теория: рек. ФГУ ФИРО учебник для СПО.- М.: Академия, 2018, 5 экз.2.Пястолов С. Экономическая теория. Практикум: Академия, 2017 5 экз. |
| Экономический анализ | Любушин Н.П. Экономический анализ: электронный ресурс: ЮНИТИ-ДАНА, 2018 | **Экономич-й анализ** спец. Земельно-имущественные отношения / Никонова Н.; КМТТМП- 2017 |  |  |  |  |  | 1.Гиляровская Л.Т. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности: Проспект, 2018, 5 экз.2.Шеремет А.Д Теория эконо-мического ана-лиза: ИНФРА-М, 2017, 3 экз. |
| ПМ.01. Управление земельно-имущественным комплексом | Иванова Е.Н. Оценка стоимости недвижимости: КноРус, 2017 | Коровкина С. Управление территориями и имуществом , 2017 |  |  |  |  |  | Марченко А.В. Экономика и управление недвижимостью:Феникс, 2017, 5 экз. |
| ПМ.02. Осуществление кадастровых отношений | Петров В.И. Оценка стоимости земельных участков: Кнорус, 2017 |  |  |  |  |  |  | 1.Бурмакина Н. Осуществление кадастровых отношений: Академия,20172. Коротеева Л. Земельно-кадастровые работы. Техно-логия и органи-зация: учеб. пособие-Феникс, 2017 |
| ПМ .03. Картографо-геодезическое сопровождение земельно-имущественных отношений |  |  |  |  |  |  |  | 1.Киселев М.И., Михелев Д.Ш. Геодезия: Академия, 2011, 10 экз.2. Куштин И.Ф. Геодезия: учебно- Феникс, 2009, 3 экз. |
| ПМ .04. Определение стоимости недвижимого имущества | Иванова Е.Н. Оценка стоимости недвижимости: М.: КноРус, 2017 | Государ-ное регулир-ние рынка недвиж-ти спец. «Земельно-имущ-ые отношения» Сходнова А., 2017 |  |  |  |  |  | 1.Севостьянов А.В. Экономическая оценка недвижимости и инвестиции: Академия, 2008, 15 экз.2. Грязнова А.Г., Федотова М.А. Оценка недвижимости: Финансы и статистика, 2007, 3 экз. |
| Менеджмент | 1.Герчикова И. Менеджмент: ЮНИТИ-ДАНА, 20112.Герчикова И. Менеджмент: практикум. ЮНИТИ-ДАНА, 2017 | «Менеджмент» спец. «Страховое дело» (по отраслям) / Сходнова А.В.; КМТТМП., 2017 |  |  |  |  |  | 1.Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: Академия, 2002, 25 экз.2.Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: Практикум: Академия, 2017, 3 экз. |