УТВЕРЖДЕНО

приказом Министерства просвещения

и воспитания Ульяновской области  
от 08.04.2021   № 12

СПРАВКА

о наличии электронных образовательных и информационных ресурсов

\_\_ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций

(указывается полное наименование или Ф.И.О. (последнее при наличии) соискателя лицензии (лицензиата))

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(указывается полное наименование филиала соискателя лицензии (лицензиата))

**43.01.09 Повар, кондитер**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Условия | Да/нет |
| 1 | 2 | 3 |
|  | Библиотеки, в том числе цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам | да |
|  | при наличии перечислить: Библиотека ОГАПОУ «УАвиаК – МЦК», 67 тысяч экземпляров, г. Ульяновск, пр. Созидателей, 13  ЭБС «Znanium.com» издательства «Инфра-М», Договор №581 эбс от 01.11.2022 г. | Х |

- на бумажном носителе

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом | Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной, методической литературы, периодических изданий | Количество экземпляров | Количество обучающихся |
| **ОП.00 Общепрофессиональный цикл** | | | | |
| 1 | ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084415>  Лунгу, И. Н. Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» : практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. - 96 с. - ISBN 978-5-4499-1640-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1907315>   Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИ ПО, 2019. — 178 с. - ISBN 978-985-503-869-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055985>  *Васильева, И. В.* Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530347> | ЭР,20  ЭР  ЭР,3 | 25 |
| 2 | ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров | Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1976197>   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.com/catalog/product/1832336>  Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учебное пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014604-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1871022> | ЭР    ЭР,3  ЭР | 25 |
| 3 | ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места | Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0776-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1003603>  Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719>    Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001262> | ЭР  ЭР,5  ЭР | 25 |
| 4 | ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | Давыдович, А. Р. Экономика и организация деятельности предприятий питания : учебное пособие / А.Р. Давыдович. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1058945. - ISBN 978-5-16-015822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1058945>    Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А.И. Тыщенко. — 4-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: https://doi.org/10.12737/24252. - ISBN 978-5-369-01657-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1920494>  Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т.М. Голубева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1912054. - ISBN 978-5-16-018148-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1912054> | ЭР  ЭР  ЭР,30 | 25 |
| 5 | ОП.05 Основы калькуляции и учета | Мацикова, О. В. Калькуляция и учет : учебное пособие / О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, И. Л. Короткевич. - Минск : РИПО, 2019. - 195 с. - ISBN 978-985-503-920-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1088302> | ЭР | 25 |
| 6 | ОП.06 Охрана труда | Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1860506> | ЭР | 25 |
| 7 | ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности | Маньковская, З. В. Английский язык : учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/22856. - ISBN 978-5-16-012363-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1779975>  Стронг А.В. Англо-русский, русско-английский словарь с транскрипцией в обеих частях. – Москва : Атлант, 2013.  Новейший англо-русский, русско-английский словарь:80 000 слов. - Москва : Евро-Пресс, 2013. | ЭР  10  10 | 25 |

|  |
| --- |
|  |
|  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8 | ОП.08 Безопасность жизнедеятельности | | Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для СПО. - Москва : Академия, 2020.  Никифоров, Л. Л. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Л. Л. Никифоров, В. В. Персиянов. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 297 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014043-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1017335>  Микрюков В.Ю., Шамаев В.Г. Основы военной службы: учебник / В.Ю.Микрюков, В.Г.Шамаев. - Москва : КНОРУС, 2023. – 506 с. | | ЭР  5,ЭР  5 | 25 |
| 9 | ОП.09 Физическая культура | | Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1905554>  Бишаева А.А., Малков В.В. Физическая культура: учебник для СПО / А.А.Бишаева, В.В.Малков. – 3-е изд.,перераб. И доп. – Москва : КНОРУС, 2022. – 380 с. | | ЭР  5 | 25 |
| 10 | ОП.10 Основы предпринимательской деятельности | Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т.М. Голубева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 256 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-857-1.  Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015386-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2103209>    Губин, Е. П. Предпринимательское право Российской Федерации : учебник / Е.П. Губин, П.Г. Лахно. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юр.Норма : НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 992 с. - ISBN 978-5-91768-769-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1058081> | | 15  ЭР  ЭР | | **25** |
| 11 | ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности | Федотова, Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Е.Л. Федотова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 367 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0752-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2079929>    Голицына, О. Л. Информационные системы и технологии: учеб.пособие для СПО / О.Л.Голицына. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021.  ЭБС  Гагарина Л.Г. Основы информационных технологий: учеб.пособие для СПО / Л.Г.Гагарина. – Москва.: НИЦ Инфра-М, 2022 ЭБС | | 16  ЭР | | **25** |
| 12 | ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания | Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2051245>  Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083267> | | **ЭР**  **ЭР** | | **25** |
| 13 | ОП.13 Основы финансовой грамотности | Жданова О.А., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся СПО. – Москва : ВАКО, 2020  Каджаева М.Р., Дубровская С.В., Елисеева А.Р. Финансовая Грамотность: учебное пособие для СПО. – Москва : ИЦ «Академия», 2020 | | 30  3 | | **25** |
| **ПМ.00 Профессиональные модули** | | | | | | |
| 10 | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации **полуфабрикатов** для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —URL: <https://urait.ru/bcode/532531>  Амбражей, И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И. М. Амбражей. — Минск : РИПО, 2021. — 127 с. : ил. - ISBN 978-985-7253-45-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1247152> | | ЭР  ЭР | 25 |
| 11 | ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации **горячих блюд,** кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 89 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35291-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276504>  *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>  Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко. - Минск : РИПО, 2019. - 271 с. - ISBN 978-985-503-966-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1088326> | | ЭР  ЭР  ЭР | 25 |
| 12 | ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации **холодных блюд,** кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276494>  Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1872659> | | ЭР  ЭР | 25 |
| 13 | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации **холодных и горячих сладких блюд,** дессертов, напитков разнообразного ассортимента | | Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276491>  Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084179> | | ЭР  ЭР | 25 |
| 14 | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации **хлебобулочных, мучных** кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | *Чижикова, О. Г.* Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044>    Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446> | | ЭР  ЭР | 25 |
| **Справочно-библиографические и периодические издания** | | | Экономическая энциклопедия. - Москва : Экономика, 1999  Райзберг Б.А. Современный экономический словарь. - Москва: ИНФРА-М, 1999  Российская юридическая энциклопедия.- Москва : ИНФРА-М, 2008  **Периодика:** Российская газета, Журнал «Деловое обозрение» | | 1  3  2  48 + 12 | 25 |

- на электронном носителе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Электронная база данных** | **ЭБС “Znanium.com”** – издательства «Инфра-М»  Договор № 581- эбс от 15.11.2022 г. | 500 абонентов |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Директор ОГАПОУ «УАвиаК-МЦК» |  |  |  | Китаева Наталья Николаевна |
| (должность руководителя соискателя лицензии (лицензиата) или иного лица, имеющего право действовать от имени соискателя лицензии (лицензиата)) |  | (подпись руководителя соискателя лицензии (лицензиата) или иного лица, имеющего право действовать от имени соискателя лицензии (лицензиата)) |  | (фамилия, имя, отчество (при наличии) руководителя соискателя лицензии (лицензиата) или иного лица, имеющего право действовать от имени соискателя лицензии (лицензиата)) |

М.П.