



**Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной литературой  
или иными информационными ресурсами и материально-техническом оснащении  
ГБПОУ Кизеловский политехнический техникум  
по профессии 19.01.04 Пекарь**

№ п/п	Наименование дисциплин, входящих в заявленную образовательную программу	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы	Кол-во
ОДБ.01	Русский язык	1. Антонова, Е. С. Воителяева Т. М. Русский язык .- М., Издательский центр «Академия», 2014 2. Герасименко Н.А. Русский язык .- М., Издательский центр «Академия», 2009	30
ОДБ.02	Литература	1. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература— М., Издательский центр «Академия»,2018 2. Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература, практикум. — М., Издательский центр «Академия», 2016	30
ОДБ.03	Иностранный язык	1. Афанасьева, О. В. Английский в фокусе. 10 класс. — М., Просвещение, 2020	5
ОДБ.04	Математика	1. Алимов, Ш.А.. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы. — М., Просвещение, 2012 2. Атанасян Л. С. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 классы. - М., Просвещение, 2012 3. Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы: В 2 ч. Ч. 1 Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений - М. : Мнемозина, 2020 4. Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы: В 2 ч. Ч. 2 Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений - М. : Мнемозина, 2020	15

ОДБ.05	История	<p>1.Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: учебник в двух частях — М., Академия 2013.</p> <p>2. Артемов В.В., История Отечества: С древнейших времен до наших дней -17-е изд. - М., Академия 2012.</p> <p>3.Буганов В.И. История России, конец XVII-XIX век – М.: Просвещение, 2006.</p> <p>4. Левандовский А.А. История России. XX – начало XXI века: учеб для 11 кл. – М.: Просвещение, 2007 – 384.</p> <p>5.Сахаров А.Н. История России с древнейших времен до конца XVII века – М.: Просвещение, 2006 – 336 с.</p>	15 4 15 20 15
ОДБ.06	Физическая культура	1. Лях, В. И. Физическая культура.10-11классы.- М., Просвещение, 2018	20
ОДБ.07	ОБЖ	1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности. – М., 2021	15
ОДБ.08	Астрономия	2. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 10-11 класс. – М., Издательство «Просвещение», 201 2	25
		1. Левитан Е. П. Астрономия: Учеб. для 11 кл. общобразоват. учреждений — М.: Просвещение, 2012. — 207 с	15
<b>Профильные дисциплины</b>			
ОДП.01	Родная литература	1. Литература 10 класс 1 часть Ю.В.Лебедев «Просвещение», Москва,2013г.	10
		2. Литература 10 класс 2 часть Ю.В.Лебедев «Просвещение», Москва, 2013г.	10
		3. Русская литература XX века 1 часть В.П.Журавлев, «Просвещение», Москва, 2012г.	15
		4. Русская литература XX века 2 часть В.П.Журавлев, «Просвещение», Москва, 2012г.	15
ОДП.02	Информатика	1.Астафьева Н. Е., Гаврилова С. А., Цветкова М. С. Информатика и ИКТ. — М., ,Издательский центр «Академия», 2014	15
		2 Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014	5
		3.Цветкова М. С., Хлобыстова И. Ю. Информатика и ИКТ: практикум. Издательский центр «Академия», — М., 2014.	5
		4. Угринович Н.Д. Информатика и информационные технологии (10-11 класс). – «Бином» Лаборатория знаний, 2014.	10
ОДП.03	Естествознание		
	Физика	1. Мякишев,Г. Я. Физика 10 кл. – М., Просвещение, 2012.	15
		2. Мякишев,Г. Я. Физика 11 кл. – М., Просвещение, 2012	15



Химия	1. Габриелян. О.С.Химия для профессий и специальностей . технического профиля - М.,Издательский центр «Академия», 2014	15
Биология	1. Биология: 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: /Ред. Д.К. Беляев, Г.М. Дымшиц. - М., Просвещение, 2018	15
	2. Биология. 11 класс учеб. для общеобразоват. организаций: /Ред. Д.К. Беляев, Г.М. Дымшиц.: - М.: Просвещение, 2019	15
	3. Пасечник, В. В. Биология. 10 класс.-М., Просвещение, 2012	5
	4. Пасечник, В. В. Биология. 11 класс. –М., Просвещение, 2012	5
ОДП.04	1. Важнин .Обществознание.- М.,Издательский центр «Академия», 2012	5
	2.Важнин .Обществознание.Практикум - М.,Издательский центр «Академия», 2012	1
	3.Горелов.А.А. Обществознание.- М.,Издательский центр «Академия», 2012	15
	4.Горелов.А.А. Обществознание Практикум	1
Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	1. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач.проф. образования- М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2010. – 96 с.	2
	2.Лутошкина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания» ; непрерывное профессиональное образование-М. : Издательство «Академия», 2010. 64 с.	2
	3.Матюхина З.П., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии/Учебник – М.:изд-во ИЦ «Академия»,2013;	15
ОП.02	1. Миронов М.Г. Экономика отрасли -М.: ИЦ «Академия», 2007	15
	2. Основы экономики и предпринимательства: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л. Н. Черданова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 224 с.	5
ОП.03	1. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник / под ред. Э. А. Арустамова. - 15-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К», 2009. - 452 с.	15
	2. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст] : учебное пособие / Р. И. Айзман, Н. С. Шульгина, В. М. Ширшова. - Новосибирск : Арта, 2011. - 368 с.	15
	3. Опасности техногенного характера и защита от них [Текст] : учебное пособие / С. В. Петров, И. В. Омельченко, В. А. Макашев. - Новосибирск : Арта, 2011. - 320 с.	2



Профессиональные модули	
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей
	<p>1. Качмазов Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: Учебное пособие. – СПб.: издательство «Лань», 2012. – 224с.</p> <p>2. Магюхина З.П., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии/Учебник – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2013;</p>
ПМ.02	Приготовление теста
	<p>1. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий», М.2017</p> <p>2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Академия, 2003.</p> <p>3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП. СПб.: Гидрометеиздат, 406 с.</p> <p>4. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Мастерство, 2002.</p> <p>5. Татарская Л.Л., Анфинова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М.: Академия, 2003, 112 с.</p> <p>6. Татарская Л.Л., Анфинова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М.: Академия, 2003, 112 с.</p>
ПМ.03	Разделка теста
	<p>1. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий», М.2017</p> <p>2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Академия, 2003.</p> <p>3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП. СПб.: Гидрометеиздат, 406 с.</p> <p>4. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Мастерство, 2002.</p> <p>5. Татарская Л.Л., Анфинова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М.: Академия, 2003, 112 с.</p>
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка хлебобулочных изделий
	<p>1. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий», М.2017</p> <p>2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Академия, 2003.</p> <p>3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП. СПб.: Гидрометеиздат, 406 с.</p> <p>4. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Мастерство, 2002.</p>

		М.: Мастерство, 2002.		
		5. Татарская Л.Л., Анфинова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М.: Академия, 2003, 112 с.		2
ПМ.05	Укладка и улаковка готовой продукции	1. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий», М.2017		15
		2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Академия, 2003.		15
		3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП. СПб.: Гидрометеиздат, 406 с.		2
		4. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Мастерство, 2002.		15
		5. Татарская Л.Л., Анфинова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М.: Академия, 2003, 112 с.		2