





Уважаемые преподаватели и студенты!

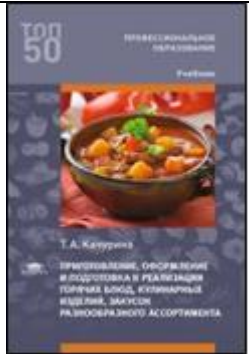



Наша библиотека пополнилась новыми электронными формами учебников.

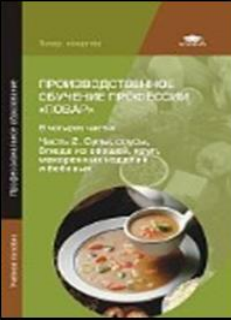

Чтобы получить доступ к прочтению данных изданий, необходимо зарегистрироваться на сайте: Издательский центр «Академия» <https://academia-moscow.ru> в Личном кабинете как физическое лицо, получить код доступа к прочтению в библиотеке нашего Колледжа (Руставели,35), затем в разделе «Активация кода» активировать полученный код. После этого во вкладке «Книжная полка» откроется доступ к изданиям для чтения онлайн на любых видах ваших устройств с Интернетом совершенно бесплатно.

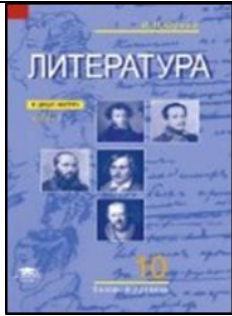
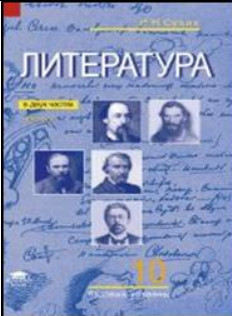

Учебные издания ЭБС «Академия»
на сайте <https://www.academia-moscow.ru>

	<p>Андонова Н. И., Качурина Т.А.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования. — 4-е изд.,стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.</p>
	<p>Анфимова Н.А.</p> <p>Кулинария: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 14-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 400 с.</p>
	<p>Бурчакова И.Ю.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: «Академия»,2019. — 320 с., с. цв. вкл.</p>

	<p>Бурчакова И.Ю.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p> <p>Лабораторный практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — 3-е изд., стер. — М.: «Академия», 2020. — 240 с.</p>
	<p>Воробьева Н. Ю.</p> <p>Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб-ник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Ю. Воробьева. — М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 272 с.</p>
	<p>Ермилова С. В.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента .-5-е изд. стер : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: «Академия», 2020. — 336 с., с. цв. ил</p>
	<p>Дубровская Н.И.</p> <p>Приготовление супов и соусов. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — 5-е изд., стер. — М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 128 с.</p>

	<p>Качурина Т. А.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : «Академия», 2021. — 240 с.</p>
	<p>Каджаева М.Р., Дубровская С.В., Елисеева А. Р.</p> <p>Финансовая грамотность : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. —3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2022. — 288 с.</p>
	<p>Каджаева М. Р.</p> <p>Финансовая грамотность. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М. Р. Каджаева, Л. В. Дубровская, А. Р. Елисеева. — 2-е изд., стер. — М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2022. — 128 с.</p>
	<p>Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.</p> <p>Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.-8-е изд., стер. — М.: «Академия», 2021. — 368 с.</p>
	<p>Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1.</p> <p>Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /В.П. Андросов. —9-е изд., перераб. и доп. — М. : «Академия», 2020. — 112 с</p>

	<p>Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Андросов. — 8е изд., перераб. и доп. — М. : «Академия», 2020. — 160 с.</p>
	<p>Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Андросов. — 9-е изд., перераб. и доп.— М. : «Академия», 2020. — 128 с.</p>
	<p>Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Андросов. — 9е изд., перераб. и доп. — М. : «Академия», 2020. — 128 с.</p>
	<p>Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В.Румынина. — 4-е изд., испр. и доп. — М.: «Академия», 2021. — 224 с</p>
	<p>Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П.Семичева. — 3-е изд., испр. — М.: «Академия», 2020. — 256 с.</p>

	<p>Сухих И. Н. Литература (базовый уровень): учебник для 10 класса: среднее общее образование: в 2 ч. Ч. 1. / И. Н. Сухих. — М.: «Академия», 2020. — 240 с.</p>
	<p>Сухих И. Н. Литература (базовый уровень): учебник для 10 класса: среднее общее образование: в 2 ч. Ч. 2. / И. Н. Сухих. — М.: «Академия», 2020. — 272 с.</p>
	<p>Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — 16-е изд., стер. — М.: «Академия», 2021. — 320 с.</p>