

Уважаемые преподаватели и студенты!

Наша библиотека пополнилась новыми электронными формами учебников.

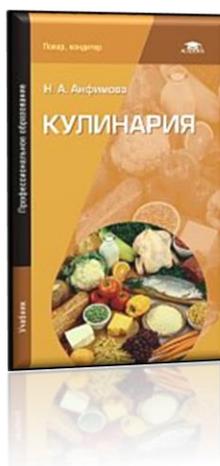
Чтобы получить доступ к прочтению данных изданий, необходимо зарегистрироваться на сайте: Издательский центр «Академия» <https://academia-moscow.ru> в Личном кабинете как физическое лицо, получить код доступа к прочтению в библиотеке нашего Колледжа (Руставели,35), затем в разделе «Активация кода» активировать 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>



Андонова Н. И., Качурина Т.А.

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.



Анфимова Н.А.

Кулинария: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 14-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 400 с.



Бурчакова И.Ю.

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.



Бурчакова И. Ю., Ермилова С.В. 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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. —4-е изд., перераб. и доп. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 320 с.



Бурчакова И.Ю.

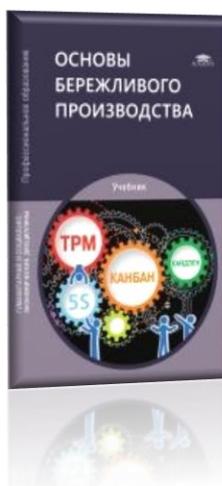
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

Лабораторный практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — 3-е изд., стер. — М.: «Академия», 2020. — 240 с.



Воробьева Н. Ю.

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.



Давыдова Н. С. Основы бережливого производства : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / [Н.С. Давыдова, Ю.А.

Гуськова, Е.С. Куликова и др.] ; под общ. ред. Е.А. Шашенковой. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 208 с.



Дубровская Н.И.

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.



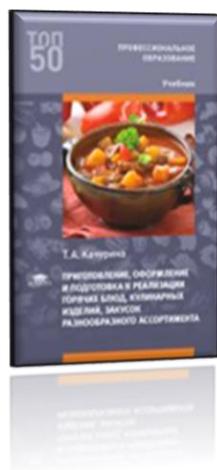
Каджаева М.Р., Дубровская С.В., Елисеева А. Р.

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.



Каджаева М. Р.

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.: Образователь-но-издательский центр «Академия», 2022. — 128 с.



Качурина Т. А.

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



Косинова Ж. В. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ж.В. Косинова. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 224 с.



Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.  
Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.-8-е изд., стер. — М.: «Академия», 2021. — 368 с.



Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — 6-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 240 с



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



Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. —3-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 192с.



Семичева Г.П.

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ас-сортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. — 3-е изд., испр. — М.: «Академия», 2020. — 256 с.



Соколова С.В. Экономика организации : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Соколова. — 8-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. —176 с



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.