

**Список выложенных на сайте колледжа сканов учебников  
Вход в учебники (только для чтения) студентам и педагогам по логину и паролю**

	Автор и название книги	кол-во печатн. экз./ кол-во доступов
	<b>Агабекян И. П.</b> Английский язык для инженеров / И. П. Агабекян, П.И. Коваленко.- Изд.7-е, стер.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2009.-317 с.[1]. – (Высшее образование) ISBN 978-5-222-15781-7	1 печ. экз.+ скан на сайте
	<b>Агеева, Е.А.</b> Английский язык для сварщиков = English for Welders : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.А.Агеева.- Москва: Академия, 2018.- 240 с.- (Профессиональное образование).-	1 печ. экз.+ скан на сайте
	<b>Андонова, Н. И.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н.И.Андонова, Т.А.Качурина. - 3-е изд., стер.- Москва: Академия, 2018.- 256 с.- (Профессиональное образование).	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Анфимова, Н. А.</b> Кулинария : учебник / Н.А.Анфимова. - 13-е изд., стер .- Москва: Академия, 2017.- 400 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-5950-4.	1 печ. экз. + скан на сайте
1.1.3.1.1.9.1	<b>Бабайцева В.В.</b> Русский язык: 10-11 классы: учебник: углублённый уровень / В.В.Бабайцева. – 9-е изд.. стереотип. – Москва: Просвещение, 2021. – 463, [1] с.: ил. - ISBN 978-5-09-078789-5	30 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Борозняк И.Г.</b> Ремонт и поверка первичных контрольно-измерительных приборов : справочник / И.Г.Борозняк, П.И.Юров. – Москва : Химия, 1988. – 240 с. : ил.	1 печ. экз.+ скан на сайте
	<b>Бурчакова, И. Ю.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. - 3-е изд., стер.- Москва: Академия, 2018.- 384 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-7301-2.	1 печ. экз.+ скан на сайте
	<b>Бутейкис Н.Г.</b> Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студентов НПО / Н.Г.Бутейкис. – 12-е изд., стер. – Москва : Академия, 2012. – 336 с., [ 8 ]стр. цв. ил. - ISBN 978-5-7695-9483-0	25 печ. экз.+ скан на сайте
	<b>Воителева, Т. М.</b> Русский язык и литература: Русский язык (базовый уровень) : учебник для 10 класса / Воителева, Т. М. – 2-е изд. - Москва: Академия, 2015. – 320 с. - ISB 978-5-4468-2195-2	44 печ. экз. .+ скан на сайте
	<b>Воителева, Т. М.</b> Русский язык и литература: Русский язык (базовый уровень) : учебник для 11 класса / Воителева, Т. М. – Москва: Академия, 2015. – 336 с. - ISB 978-5-4468-2281-2	44 печ. экз. .+ скан на сайте
	<b>Воронкова, Л. Б.</b> Ведение технологического процесса на установках I и II категорий. В 2 ч. Ч.2 : учебник для студентов среднего профессионального образования / Л.Б.Воронкова, А.А.Захарова.- Москва: Академия, 2017.- 288 с.- (Профессиональное образование).	1 печ. экз.+ скан на сайте
	<b>Воронкова, Л. Б.</b> Ведение технологического процесса на установках I и II категорий. В 2 ч. Ч.1 : учебник для студентов среднего профессионального образования / Л.Б.Воронкова, М.А.Руфанова.- Москва: Академия, 2017.- 224 с.- (Профессиональное образование).	1 печ. экз. + скан на сайте

2.3.2.4.1.1	<b>Воронцов-Вельяминов, Б.А.</b> Астрономия. Базовый уровень. 11 класс : учебник / Б.А.Воронцов-Вельяминов, Е.К.Страут. - 5-е изд., пересмотренное. - Москва: Дрофа, 2018.- 238,[2] с.: ил., 8 л. цв. вкл.- (Российский учебник). – ISBN 978-5-358-19462-5	15 печ. изд. + скан на сайте
	<b>Гайдукова, Б.М.</b> Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие для учащихся учреждений СПО / Б.М.Гайдукова, С.В.Харитонов.- Изд. 4-е, стер. – Санкт-Петербург: Москва: Краснодар : Лань, 2019.- 128с.: [ ил.].- (Учебники для вузов. Специальная литература).	15 печ. экз.+ скан на сайте
	<b>Гартел, Р. У.</b> Сахарные кондитерские изделия : пер. с англ. : полное справочное руководство для специалистов кондитерских предприятий / Ричард Гартел, Йоахим фон Элбе, Ренди Хофбергер. - Санкт-Петербург: Профессия, 2019.- 784 с. : ил., табл. - (Научные основы и технологии). - ISBN 978-5-9909838-9-2	1 печ. экз. .+ скан на сайте
	<b>Голубев А. П.</b> Английский язык: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова.- 12-е изд., стер.- Москва : Академия, 2012.- 336 с.	30 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Голунова, Л. Е.</b> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : [сборник технологических нормативов для предприятий всех форм собственности, систем и ведомств] / сост. Л.Е.Голунова. - Санкт - Петербург: Профи-информ, 2005.- 688 с.	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Докторов, А. В.</b> Охрана труда в сфере общественного питания : учеб. пособие для студентов учреждений СПО / А.В.Докторов, Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е. – Москва : Альфа – М : ИНФРА-М, 2012. – 272 с. : ил. – (ПРОФИль).	25 печ. экз. .+ скан на сайте
	<b>Дубровская, Н.И.</b> Приготовление супов и соусов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Дубровская. Е.В.Чубасова. - 2-е изд.. стер. - Москва: Академия, 2018.- 176 с.- (Профессиональное образование).- Рекомендовано ФГАУ "ФИРО", рецензия 166 от 24 мая 2017 г.	2 печ. экз. + скан. на сайте
	<b>Ерёмин В.В.</b> Химия: 10 класс: учебник: базовый уровень / В.В.Ерёмин, Н.Е.Кузьменко, В.И.Теренин, А.А.Дроздов, В.В.Лунин; под ред. В.В.Лунина. – 8-е изд., стереотип. – Москва: Просвещение, 2021. – 204, [4] с.: ил. - ISBN 978-5-09-078815-1	15 печ. экз. + скан. на сайте
	<b>Ерёмин В.В.</b> Химия: 11 класс: учебник: базовый уровень / В.В.Ерёмин, Н.Е.Кузьменко, А.А.Дроздов, В.В.Лунин; под ред. В.В.Лунина. – 8-е изд., перераб. – Москва: Просвещение, 2021. – 223, [1] с.: ил. - ISBN 978-5-09-078862-5	15 печ. экз. + скан. на сайте
	<b>Сборник</b> рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия : [сборник технических нормативов для специалистов предприятий общественного питания и для всех предприятий, занимающихся хлебопекарной деятельностью, независимо от форм собственности, систем и ведомств] / сост. П.С.Ершов.- Санкт - Петербург: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004.- 192 стр.- Является нормативным документом	2 печ. экз.+ скан на сайте
	<b>Жарковский Б.И.</b> Приборы автоматического контроля и регулирования (устройство и ремонт) : учебник для средних профессионально-технических училищ / Б.И.Жарковский. – Изд.2-е, перераб. и доп. – Москва : Высшая школа, 1983. – 312 с., ил.— (Профтехобразование).	1 печ. экз.+ скан на сайте
	<b>Жарковский Б.И.</b> Приборы автоматического контроля и регулирования (устройство и ремонт) : учебник для профессионально-технических училищ / Б.И.Жарковский. – Изд.3-е, перераб. и доп. – Москва : Высшая школа, 1989. – 336с. : ил.	1 печ. экз.+ скан на сайте
	<b>Жданова А.О.</b> Финансовая грамотность : учебная программа.СПО / А.О.Жданова, М.А.Зятьков. - Москва : ВАКО, 2020. - 32 с. : ил. - (Учимся разумному финансовому поведению). - ISBN 978-5-408-04502-0	1 печ. экз.+ скан на сайте
	<b>Жданова А.О.</b> Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. СПО / А.О.Жданова, Савицкая Е.В. - Москва : ВАКО, 2020. - 400с. : ил. - (Учимся разумному финансовому поведению). - ISBN 978-5-408-04500-6	20 печ. экз.+ скан на сайте

1.1.3.3.1.3.1	<b>Загладин, Н. В.</b> История. Всеобщая история. Новейшая история. 1914 г. - начало XXI в. : учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни / Н.В.Загладин, Л.С.Белоусов; под науч. ред. С.П.Карпова. - 3-е изд.- Москва: Русское слово - учебник, 2021.- 288 с.: ил.- (ФГОС. Инновационная школа).- ISBN 978-5-533-01763-3	30 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Зайцев, С. А.</b> Метрология, стандартизация и сертификация в машиностроении : учебник / С.А.Зайцев, А.Н.Толстов, Д.Д.Грибанов, А.Д.Куранов. - 3-е изд., испр. - Москва: Академия, 2019.- 288 с.- (Профессиональное образование).	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Зайцев, С.А.</b> Технические измерения : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.А.Зайцев, А.Н.Толстов.- Москва: Академия, 2018.- 368 с.- (Профессиональное образование).	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Качурина, Т. А.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации <i>холодных</i> блюд, кулинарных изделий, закусок <i>сложного ассортимента</i> с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т.А.Качурина.- Москва: Академия, 2018.- 256 с. : ил., [16] с. цв. вкл.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-7121-6. BN 978-5-4468-7121-6.	1 печ. экз.+скан на сайте
	<b>Качурина, Т.А.</b> Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина.- Москва: Академия, 2018.- 160 с., [8] с цв. ил. - (Профессиональное образование).	2 печ. экз. + скан
	<b>Качурина, Т.А.</b> Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина.- Москва: Академия, 2017.- 96 с.- (Профессиональное образование)	2 печ. экз. + скан
	<b>Клюев, А. С.</b> Автоматическое регулирование : учебник для учащихся средних специальных учебных заведений / А.С.Клюев.- Москва: Альянс, 2017.- 351 с.: ил. - ISBN 978-5-00106-143-4	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Клюев А.С.</b> Наладка систем контроля и автоматического управления : учебник для техникумов / А.С.Клюев, П.А.Минаев. - Ленинград : Профиздат : Ленинградское отделение, 1980. - 208 с. : ил.	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Косолапова Н.В.</b> Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений НПО и СПО / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. – 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. – 336с.: ил. – (Начальное и среднее профессиональное образование). – (Общеобразовательные дисциплины)	50 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Котов, К. И.</b> Монтаж, эксплуатация и ремонт автоматических устройств : учебник для учащихся средних специальных учебных заведений / К.И.Котов, М.А.Шершевер.- Москва: Альянс, 2019.- 320 с.: ил. - ISBN 978-5-00106-356-8	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Кузнецова, Л. С.</b> Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. - 11-е изд., стер.- Москва: Академия, 2018.- 400 с.- (Профессиональное образование) .- ISBN 978-5-4468-6547-5.	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Литература:</b> учебник: 10 класс: / Т.Ф.Курдюмова, С.А. Леонов, О.Б.Марьяна [и др.]; под ред. Т.Ф.Курдюмовой. –6-е изд., стереотипное. – Москва: Дрофа, 2014. – 444, [4] с. - ISBN 978-5-358 -13130-9	30 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Лутошкина, Г. Г.</b> Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. - 5-е изд., стер.- Москва: Академия, 2019.- 240 с.- (Профессиональное образование) . - ISBN 978-5-4468-8493-3	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Лялякин, В. П.</b> Частично механизированная сварка (наплавка) плавлением : учебник / В.П.Лялякин, Д.Б.Слинко. - 4-е изд., стер.- Москва: Академия, 2019.- 192 с.- (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-8455-1.	7 печ. экз. + скан на сайте

	<b>Мармузова Л.В.</b> Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для студентов учр.СПО / Л.В.Мармузова.- 5-е изд., стер.-Москва: Издат.центр «Академия», 2015.- 288 с. Допущено Экспертным советом по проф. Образ. В качестве учебника для образ. учр.,реализующих программы НПО по проф. «Пекарь».	15 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Маслов В.И.</b> Сварочные работы: учебник для студентов учр. СПО / В.И.Маслов.- 11-е изд., стер.- Москва: Академия , 2015.- 288 с.	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Матюхина, З. П.</b> Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для студентов учреждений НПО / З.П.Матюхина. – 6-е изд., стер. – Москва : Академия, 2012. – 256 с. : ил. – (Начальное профессиональное образование) (Повар, кондитер).	30 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Молчанов, А. Г.</b> Подземный ремонт скважин : учебное пособие для средних профессионально-технических училищ / А.Г.Молчанов.- Москва: Альянс, 2019.- 208 с.: ил . - ISBN 978-5-00106-229-5	1 печ. экз. .+ скан на сайте
	<b>Мордкович А.Г</b> Алгебра и начала математического анализа. Базовый уровень. 10 - 11 классы В 2 ч. Часть 1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (базовый уровень) / Мордкович А.Г. – 10-е изд., стер. - Москва: Мнемозина, 2009. - 399 с.: ил.	25 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Мордкович А.Г</b> Алгебра и начала математического анализа 10 - 11 классы. В 2 ч. Часть 2. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (базовый уровень) / А.Г. Мордкович, Л.О. Денищева, Т.А.Корешкова и др. ; под ред. А.Г.Мордкович. – 10-е изд., стер. - Москва: Мнемозина, 2009. - 239 с.: ил.	25 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Мугинова Г. Р.</b> Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб, пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. - Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. - 117 с. - ISBN 978-5-8050-0367-8	1 печ. экз. .+ скан на сайте
	<b>Муравин, Г.К.</b> Математика: алгебра и начала математического анализа,геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 кл.: учебник: углубленный уровень / Г. К. Муравин, О.В.Муравина.- 9-е изд. стереотип. - Москва: Просвещение, 2021.- 318с.	15 печ. экз. .+ скан на сайте
	<b>Муравин, Г.К.</b> Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа: 11 класс: углублённый уровень: учебник / Г.К.Муравин, О.В.Муравина. – 8-е изд., стереотипное. – Москва: Просвещение, 2021. – 318, [2 ] с.: ил. - ISBN 978-5-09-084615-8	15 печ. экз. .+ скан на сайте
	<b>Нестеренко, В. М.</b> Технология электромонтажных работ : учебное пособие / В.М.Нестеренко, А.М.Мысьянов. -15-е изд., стер .- Москва: Академия, 2018.- 592 с.- (Профессиональное образование)	1 печ. экз. + скан на сайте
1.3.3.8.1.1	<b>Никитин А.Ф.</b> Право. Базовый и углублённый уровни. 10—11 кл. : учебник / А. Ф. Никитин, Т. И. Никитина. — 3-е изд., стереотип. — Москва: Дрофа, 2016. — 447, [1] с. - ISBN 978-5-358-16548-9	20 печ. экз.+ скан на сайте
1.3.3.8.1.1	<b>Никитин, А. Ф.</b> Право: 10-11 класс : базовый и углубленный уровни: учебник / А.Ф.Никитин, Т.И.Никитина.- 2-е изд., стер. - Москва: Дрофа, 2015.- 447, [1] с.	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Носенко, С. М.</b> Оборудование кондитерского производства XXI века. Часть 2. Конфеты : справочник / С.М.Носенко, С.В.Чувахин.- Санкт-Петербург: Профессия, 2016.- 416 с . – ISBN 978-5-905170-84-3	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Носенко, С. М.</b> Оборудование кондитерского производства XXI века. Часть 4. Мучные кондитерские изделия : справочник для специалистов и студентов / С.М.Носенко, С.В.Чувахин.- Москва: ДеЛи плюс , 2018.- 438 с . - ISBN: 978-5-9909883-6-1.	1 печ. экз. + скан на сайте
1.3.3.3.1.1.	<b>Обществознание</b> 10 кл. : учебник для общеобразовательных организаций : базовый уровень /Л.Н. Боголюбов , Ю.И. Аверьянов , А.В. Белявский / под редакцией Л.Н.Боголюбова . – 5-е изд., доп. – Москва :	1 печ. экз. +скан на сайте

	Просвещение, 2018. – 350с. - ISBN 978-5-09-053280-8	
1.3.3.3.1.1.	<b>Обществознание</b> 10 кл. : учебник для общеобразовательных организаций : базовый уровень / Боголюбов Л.Н., Аверьянов Ю.И., Белявский А.В. / под редакцией Л.Н.Боголюбова . – 3-е изд. – М. : Просвещение, 2016. – 350с.	20 печ. экз. +скан на сайте
	<b>Овчинников, В.В.</b> Основы технологии сварки и сварочное оборудование : учебник / В.В.Овчинников. - 3-е изд., стер.- Москва: Академия, 2018.- 256 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-7291-6. - Рекомендовано ФГАУ "ФИРО" №301 от 08.08.2017.	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Овчинников, В. В.</b> Технология электросварочных и газосварочных работ : учебник для СПО / В.В.Овчинников.- 6-е изд., стер.-Москва: Издат.центр «Академия», 2015.- 272 с. :[ил]-Рекомендовано ФГУ "ФИРО", №625 от 10.02.2009 г.	15 печ. экз. +скан на сайте
	<b>Овчинников, В. В.</b> Технология газовой сварки и резки металлов: учебник для студентов учр.СПО / В.В.Овчинников.- 4-е изд., стер.-Москва: Издат.центр «Академия», 2015.- 240 с.-Рекомендовано ФГУ "ФИРО"	15 печ. экз.
	<b>Овчинников, В. В.</b> Контроль качества сварных соединений : учебник / В.В.Овчинников. - 2-е изд., стер.- Москва: Академия, 2018.- 240 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-6280-1.	15 печ. экз. +скан на сайте
	<b>Овчинников, В. В.</b> Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом : учебник / В.В.Овчинников. - 4-е изд., стер.- Москва: Академия, 2019.- 208 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-8122-2	7 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Овчинников, В. В.</b> Технология производства сварных конструкций : учебник / В.В.Овчинников.- Москва: Академия, 2018.- 272 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-6470-6	7 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Пантелеев, В. Н.</b> Основы автоматизации производства : учебник для студентов учреждений среднего проф. образования / В.Н.Пантелеев, В.М.Прошин. - 2-е изд., стер.- Москва: Академия, 2018.- 208 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-7019-6	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Покровский, Б. С.</b> Основы слесарного дела : учебник / Б.С.Покровский. - 3-е изд., стер.- Москва: Академия, 2018.- 208 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-7304-3	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Раабен, А. А.</b> Ремонт и монтаж нефтепромыслового оборудования : учебник для техникумов / А.А.Раабен, П.Е.Шевалдин, Н.Х.Максутов. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Альянс, 2019.- 383 с.:ил. - ISBN 978-5-00106-311-7	2 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Самородова, И. П.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студентов учреждений спо / И.П.Самородова.- 3-е изд., стер. - Москва: Академия, 2015.- 192 с.:[ил.]- (Профессиональное образование) (Профессиональный модуль).- Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением "ФИРО".	15 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Самородова, И.П.</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова. 2-е изд., стер. - Москва: Академия, 2018.- 128 с.- (Профессиональное образование).-	2 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Самородова, И.П.</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова.- Москва: Академия, 2017.- 128 с.- (Профессиональное образование).-	2 печ. экз.+ скан на сайте

	<b>Сборник</b> рецептур на продукцию кондитерского производства : [сборник технических нормативов для специалистов предприятий общественного питания и кондитерского производства всех форм собственности] / сост. М.П.Могильный.- Москва: ДеЛи плюс, 2011.- 560 с., [20] с. приложений.	1 печ. экз +скан на сайте
	<b>Сборник</b> рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия : [сборник технических нормативов для специалистов предприятий общественного питания и для всех предприятий, занимающихся хлебопекарной деятельностью, независимо от форм собственности, систем и ведомств] / сост. П.С.Ершов.- Санкт - Петербург: Профи, 2011.- 208 стр.- Является нормативным документом	2 печ. экз + скан на сайте
	<b>Семичева, Г. П.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Г.П.Семичева. - 2-е изд., стер.- Москва: Академия, 2019.- 256 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-8133-8.	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Сибикин, Ю. Д.</b> Техническое обслуживание, ремонт электрооборудования и сетей промышленных предприятий. В 2 кн. Кн.1 : учебник / Ю.Д.Сибикин. - 12-е изд., стер.- Москва: Академия, 2018.- 208 с.- (Профессиональное образование).	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Сибикин, Ю. Д.</b> Техническое обслуживание, ремонт электрооборудования и сетей промышленных предприятий. В 2 кн. Кн.2 : учебник / Ю.Д.Сибикин. - 12-е изд., стер.- Москва: Академия, 2018.- 256 с.- (Профессиональное образование).	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Скопцова, Н.И.</b> Основы электроматериаловедения. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Скопцова.- Москва: Академия, 2017.- 112 с.- (Профессиональное образование).-	1 печ. экз.+ скан на сайте
	<b>Смидович, Е. В.</b> Практикум по технологии переработки нефти : учебное пособие для студентов химико-технологических специальностей вузов / под ред. Е.В.Смидович и И.П.Лукашевич. - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Москва: Альянс, 2017.- 288 с., 2 табл., 100 рис. - ISBN 978-5-00106-159-5	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Смирнов А.Т.</b> Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс: учебник: базовый уровень / А.Т. Смирнов, Б.О. Хренников; под ред. Смирнова А.Т. - 2-е изд. - Москва:Просвещение, 2015. - 351с., [8] л. ил. : ил. - ISBN 978-5-09-035070-9	20 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Соколова, Е.И.</b> Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова.- Москва: Академия, 2017. - 288 с., [16] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).	2 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Сулейманов, А. Б.</b> Практические расчёты при текущем и капитальном ремонте скважин : учебное пособие для техникумов / А.Б.Сулейманов, К.А.Карапетов, А.С.Яшин.- Москва: Альянс, 2020.- 224 с.: ил. - ISBN 978-5-00106-314-8	1 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Сычев А.А.</b> Основы философии : учебное пособие для студентов спо / А. А.Сычев. - Изд. 2-е, испр. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. - 368 с. : ил. - ISBN 978-5-98281-181-3 (Альфа-М). - ISBN 978-5-16-003639-7 (ИНФРА-М)	20 печ. экз. + скан на сайте
	<b>Усов, В. В.</b> Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В.Усов. - 12-е изд., стер. - Москва: Академия, 2014.- 432 с.: [ ил].- (Начальное профессиональное образование) (Общественное питание).- Допущено Министерством образования Российской Федерации.	5 печ. экз. + скан на сайте

	<p><b>Фиошин, М.Е.</b> Информатика:11 класс: углублённый уровень: учебник / М.Е.Фиошин, А.А.Ресин, С.М.Юнусов. – 4-е изд., стереотип. – Москва: Дрофа, 2019. – 335, [1]с. – (Российский учебник). – ISBN 978-5-358-22254-0</p>	<p>30 печ. экз.+ скан на сайте</p>
	<p><b>Фиошин, М.Е.</b> Информатика:10 класс: углублённый уровень: учебник / М.Е.Фиошин, А.А.Ресин, С.М.Юнусов. – 6-е изд., стереотип. – Москва: Просвещение, 2021. – 366, [2] с.: ил. - ISBN 978-5-09-083891-7</p>	<p>30 печ. экз.+ скан на сайте</p>
	<p><b>Фиталева С.В.</b> Основы технологии художественно-оформительских работ : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / С.В.Фиталева, Д.А.Барабошина.- 4-е изд., стер. - Москва: Академия, 2015. - 208 с., [8] с. цв. ил.: ил. - (Профессиональное образование) (Производство художественных и ювелирных изделий). - ISBN 978-5-4468-2400-7</p>	<p>15 печ. экз. + скан на сайте</p>
	<p><b>Шитякова, Т.Ю.</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога. теста : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопачева.- Москва: Академия, 2017.- 176 с., [16] с. цв. ил.- (Профессиональное образование).-</p>	<p>2 печ. экз.+ скан на сайте</p>
	<p><b>Ярочкина Г. В.</b> Контрольные материалы по электротехнике: учебн. пособие для нач. проф. образования / Г. В. Ярочкина.- Москва : Академия, 2010.- 112 с. - ISBN 978-5-7695-6824-4</p>	<p>1 печ. экз. + скан на сайте</p>