**СПРАВКА**

**о наличии печатных и (или) электронных образовательных и информационных ресурсов**

**областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения**

**«Алексеевский агротехнический техникум» государственное учреждение, тип – автономное. Тип Техникум: профессиональная образовательная организация**

Основное, среднее профессиональное образование, 43.01.09 «Повар, кондитер»,

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Вид образования, уровень образования, профессия, специальность,** **направление подготовки** **(для профессионального образования), подвид дополнительного образования** | **Автор и название учебной и учебно-методической литературы** | **Количество экземпляров (шт.)**  | **Количество обучающихся (чел.)** | **Документ-основание возникновения права (реквизиты, сроки действия)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1.Учебная литература**Общеобразовательный цикл** |
| 1. | Основное, среднее профессиональное образование, 43.01.09 Повар, кондитер квалификация - повар, кондитер | Греков В.Ф. Русский язык (базов.) «Русский язык 10-11 класс» + **(Электронная версия**) | 25 | 25 | Товарная накладная №00002154 от 09.12.2014Лицензионный договор ИП №1301 от 13.01.2018 г. |
| Власенко А.И., Рыбченкова Л., Русский язык 10-11 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. М.Просвещение, 2019 | 15 | 25 | Договор № ИП 1301от 13.01.2018 |
| Матяш Т.П. – РнД.: Феникс, 2017 Основы философии | 13 | 25 | Спецификация к договору №2 от 07.02.2018Лицензионный договор ИП №1301 от 13.01.2018 г. |
| Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства – М.: ИЦ Академия, 2017 г. | 13 | 25 |
| Лебедев Ю.В. «Литература 10 класс. Часть 1»; + Электронная форма учебника. М.Просвещение, 2018Лебедев Ю.В. «Литература 10 класс. Часть 2»; + Электронная форма учебника. М.Просвещение, 2018Смирнова Л.А. «Литература 11 класс. Часть 1»; + Электронная форма учебника. М.Просвещение, 2018Чалмаев В.А. «Литература 11 класс. Часть 2»и др+ Электронная форма учебника. М.Просвещение, 2018 | 25+3 электронная версия+3 электронная версия+3 электронная версия+3 электронная версия | 25 |  Лицензионный договор ИП №1301 от 13.01.2018 г. |
| О.В. Афанасьева «Английский язык» 10 кл | 13 | 25 | Товарная накладная №КВ001517 от 13.12.2016Товарная накладная №00002154 от 09.12.2014 |
| Кузовлев В.П. и др. «Английский язык 10-11 класс» «Английский язык»; + **(Электронная версия**) |  |  |
|  Агабекян И.П. Мюллер В.К. «Англо-русский словарь» |  |  |
| Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская «Английский язык» для специалистов сферы общественного питания, 2018 | 26 | 25 | Товарная накладная НкИЦ-000484-19 от 15.02.2019 |
| -Бим И.Л. «Немецкий язык» 11 кл.Воронина Г.И. и др. «Немецкий язык 10-11 класс»; -Хайрова Н.В. «Немецкий язык для технических коллед-жей: учебное пособие»; Составите-ль: П.Ф. -Перепеченко Новейший немецко-русский, русско-немецкий словарь» + **Электронная форма учебника. М.Просвещение, 2018** | 13 | 25 | Лицензионный договор ИП №1301 от 13.01.2018 г.Товарная накладная №00000413 от 06.05.2015  |
| -Улунян А.А. «Всеобщая история» 10-11 класс ФГОС+ **Электронная форма учебника.** М.Просвещение, 2018-Сахаров А.Н. «История России с древнейших времен 19 в 10 класс»; -Сахаров А.Н. «История России с древнейших времен 19 в 11 класс»;-Буганов В.И. «История России 17-19 века 10 класс часть 2»  | 25+15 электронная версия | 25 | Договор № ИП 1301от 13.01.2018Спецификация к договору №2 от 07.02.2018Товарная накладная №КВ001517 от 13.12 Лицензионный договор ИП №1301 от 13.01.2018 г..2016Лицензионный договор ИП №1301 от 13.01.2018 г. |
| -Боголюбов Л.Н. «Обществознание 10 класс»; -Боголюбов Л.Н. «Обществознание 11 класс»  + **Электронная форма учебника.** М.Просвещение, 2018 | 25+15 электронная версия +15 электронная версия | 25 |
| -Ю.М. Колягин «Алгебра и нач.математического анализа»-Колмогоров А.Н. «Алгебра и начала математического анализа. 10-11 класс»; -Погорелов А.В. «Геометрия 10-11 класс»; -Атанасян Л.С. «Геометрия 10-11 класс» + **Электронная форма учебника.** М.Просвещение, 2017 | 25+1 электронная версия+1 электронная версия | 25 |
| Борисова М.В. Основы информатики и вычислительной техники; Ляхович В.Ф. Основы информатики+ **(Электронная версия**) | 25 | 25 |
| Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура + **(Электронная версия**) | 25 | 25 |
| -Сапронов Ю.Г. « Безопасность жизнедеятельности»;-Смирнов А.Т. «ОБЖ 10 класс»; + **Электронная форма учебника.** М.Просвещение, 2017-Смирнов А.Т. «ОБЖ 11 класс» + **Электронная форма учебника.** М.Просвещение, 2017-Сапронов Ю.Г. «Безопасность жизнедеятельности»; -Арустамов Э.А. «Безопасность жизнедеятельности»; -Белов С.В. «Безопасность жизнедеятельности» + **(Электронная версия**) | 25+15 электронная версия+15 электронная версия | 25 |
| Мякишев Г.Я. «Физика 10 класс»; Мякишев Г.Я. «Физика 11 класс» + **(Электронная версия**) | 25 | 25 |
| -Иванова Р.Г. «Химия 10 класс»; -Габриелян О.С. «Химия 11 класс»;-Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. Химия. Органическая химия. 10 класс Базовый уровень. **Электронная форма учебника.** М.Просвещение, 2017-Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. Химия. Органическая химия. 11 класс Базовый уровень. **Электронная форма учебника.** М.Просвещение, 2017 | 25+15 электронная версия+15 электронная версия | 25 |
| -Беляев Д.К. «Биология. Общая биология 10 класс» +**Электронная форма учебника.** М.Просвещение, 2014-Беляев Д.К. «Биология. Общая биология 11 класс» +**Электронная форма учебника.** М.Просвещение, 2014 | 25+15 электронная версия+15 электронная версия | 25 |
| Скоробогатов В.Д. и др. «Учебно-методический комплекс для средней школы «Православная культура 10-11 класс» Скоробогатов В.Д. и др. «Учебно-методический комплекс для средней школы «Православная культура 9 класс»Скоробогатов В.Д. и др. «Учебно-методический комплекс для средней школы «Православная культура 7-8 класс» + **(Электронная версия**) | 25 | 25 |
| **Профессиональный цикл** |
|  |  | [Бурашников Ю.М.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/44750/) , [Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/47870/) (10-е изд.) учеб.пособие 2017 + **(Электронная версия**) | 1+9 электронная версия | 25 | Товарная накладная НкИЦ-002330-17 от 15.05.2017 |
| [Бурашников Ю.М.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/44750/) , [Максимов А.С.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/45098/), [Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/47870/) 2018г+ **(Электронная версия**) | 1+9 электронная версия | 25 | Товарная накладная НкИЦ-005653-18 от 01.10.2018 |
| [Бурашников Ю.М.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/44750/) , [Максимов А.С.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/45098/), [Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/47870/)  2018г+ **(Электронная версия**) | 5 | 25 | Товарная накладная НкИЦ-000484-19 от 15.02.2019 |
| [Ермилова С. В.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/46557/)[Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4924/257664/) (3-е изд) учебник 2017 г+ **(Электронная версия**) | 10 | 25 | Товарная накладная НкИЦ-002330-17 от 15.05.2017 |
| [Ермилова С. В.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/46557/)[Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4924/257664/) разнообразного ассортимента, 2018г+ **(Электронная версия**) | 1+9 электронная версия | 25 | Товарная накладная НкИЦ-005653-18 от 01.10.2018 |
| [Ермилова С. В.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/46557/) , [Соколова Е. И.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/46556/)[Торты, пирожные и десерты](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/227230/), 2017 г+ **(Электронная версия**) | 1+9 электронная версия | 25 |
| [Качурина Т.А.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/45479/)[Приготовление блюд из рыбы](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4924/54104/), 2018г+ **(Электронная версия**) | 4 | 25 |
| Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.), 2018 | 10 | 25 | Товарная накладная НкИЦ-000484-19 от 15.02.2019 |
| Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (1-е изд.) учебник, 2017 | 10 | 25 |
| Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания (1-е изд.), учебник, 2018 | 1 | 25 |  |
| Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч.2 (2-е изд.) учебник, 2018 | 4 | 25 | Товарная накладная НкИЦ-005653-18 от 01.10.2018 |
|  |  | Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария ( 7-е изд.) учебник, 2017 | 10 | 25 | Товарная накладная НкИЦ-002330-17 от 15.05.2017 |
| [Самородова И. П.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/82720/)[Приготовление блюд из мяса и домашней птицы](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4924/165013/) ( 4-е изд.), 2017г+ **(Электронная версия**) | 10 | 25 |
| [Самородова И. П.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/82720/)[Приготовление блюд из мяса и домашней птицы](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4924/165013/). Практикум ( 2-е изд.), учебное пособие 2018г+ **(Электронная версия**) | 2 | 25 | Товарная накладная НкИЦ-005653-18 от 01.10.2018 |
| Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) учебник, 2017 | 7 | 25 | Счет № СчИЦ-0052139 от 09.02.2018 |
| Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (3-е изд.) учебник, 2017 | 10 | 25 | Товарная накладная НкИЦ-002330-17 от 15.05.2017 |
| Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов ( 3-е изд.) учебник,2017 | 10 | 25 |
| Андонова Н. И. , Качурина Т.А. М.: ИЦ «Академия», 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, 2017. + **(Электронная версия**) | 7 | 25 | Счет № СчИЦ-0052139 от 09.02.2018 |
| Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания (1-е изд.) учебник, 2013 | 1 | 25 |
|  |  | Бурчакова И. Ю. , Ермилова С. В.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2-е изд.) , М.: ИЦ «Академия», 2018. + **(Электронная версия**) | 2 | 25 | Счет № СчИЦ-0052139 от 09.02.2018Счет № СчИЦ-0052139 от 09.02.2018 |
| Дубровская Н.И. , Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов , М.: ИЦ «Академия», 2018. + **(Электронная версия**) | 1+9 электронная версия | 25 |
| Дубровская Н.И. , Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов , Практикум М.: ИЦ «Академия», 2018. + **(Электронная версия**) | 1+9 электронная версия | 25 |
| Жабина С.Б. , Бурдюгова О.М. , Колесова А. В.Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании , М.: ИЦ «Академия», 2018. + **(Электронная версия**) | 7+1 электронная версия | 25 |
| Семичева Г. П.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , М.: ИЦ «Академия», 2018. + **(Электронная версия**) | 10 | 25 |
| Синицына А. В. , Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента , М.: ИЦ «Академия», 2018. + **(Электронная версия**) | 10 | 25 | Товарная накладная НкИЦ-005653-18 от 01.10.2018 |
|  |  | Шеламова Г.М. Психология общения, М.: ИЦ «Академия», 2018. + **(Электронная версия**) | 10 | 25 | Счет № СчИЦ-0052139 от 09.02.2018 |
| Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд.) учеб. Пособие, 2018 | 1 | 25 | Товарная накладная НкИЦ-005653-18 от 01.10.2018 |
| Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.), 2017 | 1 | 25 | Счет № СчИЦ-0052139 от 09.02.2018 |
| Попова Т.В. Охрана труда,. –РнД.:Феникс, 2018 | 13 | 25 | Спецификация к договору №2 от 07.02.2018, товарная накладная №4 от 27.02.2018 |
|  |  | Мармузова Л.В. «Основы микробиологии»; Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»; Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» + **(Электронная версия**) | 25 | 25 | Инвентарная книга библиотеки Алексеевского агротехнического техникума от 03.10.2001 года от инвентарного номера №1 |
|  |  | Радченко Л.А. «Организация произ-водства на предприятиях общественного питания»; Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» + **(Электронная версия**) | 25 | 25 |
|  |  | Анфимова Н.А. « Кулинария». Золин В.П. «Технологическое оборудование общественного питания» + **(Электронная версия**) | 25 | 25 |
|  |  | Бутейкис Н.С. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий. \Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. + **(Электронная версия**) | 25 | 25 |
|  |  | Усов В.В. «Организация производства на предприятиях общественного питания» + **(Электронная версия**) | 25 | 25 | Инвентарная книга библиотеки Алексеевского агротехнического техникума от 03.10.2001 года от инвентарного номера №1 |
|  |  | [Золин В.П.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/44755/) [Технологическое оборудование предприятий общественного питания](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/196372/), 2017г+ **(Электронная версия**) | 10 | 25 |
|  |  | [Потапова И.И.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/44735/)[Калькуляция и учет](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/47871/), 2017г+ **(Электронная версия**) | 10 | 25 |
|  |  | [Семичева Г. П.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/227473/)[Приготовление и оформление холодных блюд и закусок](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/227470/), 2017г+ **(Электронная версия**) | 10 | 25 |
|  |  | [Лутошкина Г. Г.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/46583/) , [Анохина Ж. С.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/197443/) [Техническое оснащение и организация рабочего места](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4924/197446/), 2017г+ **(Электронная версия**) | 10 | 25 |
|  |  | [Румынина В.В.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/44407/)[Правовое обеспечение профессиональной деятельности](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/227403/), 2017г+ **(Электронная версия**) | 10 | 25 |
|  |  | [Золин В.П.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/44755/)[Технологическое оборудование предприятий общественного питания](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/196372/), 2017г+ **(Электронная версия**) | 10 | 25 |
|  |  | [Семиряжко Т.Г.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/46401/) , [Дерюгина М.Ю.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/46402/)[Кулинария: Контрольные материалы](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4924/47955/), 2017г+ **(Электронная версия**) | 1 | 25 |
|  |  | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания , Усов В.В. М.: ИЦ «Академия», 2018. + **(Электронная версия**) | 10 | 25 |
|  |  |  |  |  |
| 2. Методическая литература |
|  |  | Рабочая тетрадь по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» | 25 | 25 |  |
|  |  | Методические рекомендации по проведению практических занятий по дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров». | 25 | 25 |  |
|  |  | Методические рекомендациипо выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров». | 25 | 25 |  |
|  |  | Методические рекомендации по проведению практических занятий по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» | 25 | 25 |  |
|  |  | Методические рекомендации по выполнению практических работ по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гиены в пищевом производстве » | 25 | 25 |  |
|  |  | Методические рекомендациипо выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гиены в пищевом производстве » | 25 | 25 |  |
|  |  | Учебно-методический комплекс дисциплины «Физиология питания с основами товароведения» | 1 | 25 |  |
|  |  | Методическое пособие «Электронные лекции по МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. | 25 | 25 |  |
|  |  | Контрольно-измерительные материалы по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» | 25 | 25 |  |
|  |  | Контрольно-измерительные материалы по учебной дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» | 25 | 25 |  |
|  |  | Методические рекомендации по Организации и проведение лабораторных работ и практических занятий | 25 | 25 |  |
|  |  | Методические рекомендациидля выполнения практических заданий и лабораторных работПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента. | 25 | 25 |  |
|  |  | Контрольно-оценочные средства для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.  | 25 | 25 |  |
|  |  | Контрольно-оценочные средства для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | 25 | 25 |  |
|  |  | Методические рекомендациидля выполнения практических заданий и лабораторных работПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | 25 | 25 |  |
|  |  | Контрольно-оценочные средства для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | 25 | 25 |  |
|  |  | Контрольно-оценочные средства для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 25 | 25 |  |
|  |  | Методические рекомендации для обучающихсяпо выполнению практических работПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 25 | 25 |  |
|  |  | Контрольно-оценочные средства для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 25 | 25 |  |
| 3. Электронные учебные издания |
|  |  | Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура | 1 | 25 | Интернет сайт: edu.tatar.ru› |
| Сапронов Ю.Г. «Безопасность жиз-недеятельности»; | 1 | 25 |
| Анфимова Н.А. « Кулинария». Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» | 1 | 25 |
| Обучающие программы: Повар 1, Повар 2, Кулинария, Повар 2. | 1 | 25 |
| Электронные компоненты:Кухни мира.  | 1 | 25 |
| Национальная кухня России. | 1 | 25 |
| Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия 2006г. | 1 | 25 |
| Кулинарная энциклопедия. | 1 | 25 |
| Маленький кулинар. | 1 | 25 |
| Детская кулинарная энциклопедия. Весёлый поварёнок | 1 | 25 |
| Энциклопедия блюд из рыб и морепродуктов. | 1 | 25 |  |
| Энциклопедия. Лучшие рецепты для микроволновой печи. | 1 | 25 |
| Энциклопедия. Гриль и барбекю.Кулинария для нас. | 1 | 25 |
| Детское питание. | 1 | 25 |
| Диета и здоровый образ жизни. Энциклопедия популярных диет. | 1 | 25 |
| Энциклопедия вкусной и здоровой пищи. | 1 | 25 |
| Энциклопедия. Вегетарианская кухня. | 1 | 25 |
| Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия 2002г. | 1 | 25 |
| Кулинарный этикет от Елены: Молоховец.Чай и кофе. Всё о напитках.Грибы.Ягоды. | 1 | 25 |
| Электронные диски: |  |  | Инвентарная книга библиотеки Алексеевского агротехнического техникума от 03.10.2001 года от инвентарного номера №1 |
| 1.Дело вкуса. Кулинария. Мультимедийная энциклопедия.  | 1 | 25 |
| 2.Кулинария. Рецепты.  | 1 | 25 |
| 3. Холодные блюда и закуски, соусы, первые блюда. | 1 | 25 |
| Диск: Экзотические плоды | 1 | 25 |
| Диск: Овощи. | 1 | 25 |
| Урок-игра «Слабое звено».  | 1 | 25 |
| Презентация: опорный конспект по теме «Углеводы» | 1 | 25 |
| Презентация: опорный конспект по теме «Чай» | 1 | 25 |
| Презентация: «Мука» | 1 | 25 |
| Презентация: «Химический состав рыбы»  | 1 | 25 |
| Презентация: Тема «Введение» | 1 | 25 |
| Презентация: «Соль и пищевые кислоты» | 1 | 25 |

**Врио директора**

**ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум» С.В. Козьменко**

 **М.П.**

Исп.: Е.В. Зюбан, заместитель по УМР

89524283036