|  |
| --- |
| **Полный список учебной литературы за 2015-2024 гг. (за исключением ЭФУ, ЭБС)** |
| Автор и название книги |
| **Агеева, Е.А.** Английский язык для сварщиков = English for Welders : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.А.Агеева.- Москва: Академия, 2018.- 240 с.- (Профессиональное образование).- |
| **Алексеев, К. А. (Клюев А.С.)**  Монтаж средств измерений и автоматизации : справочник / Алексеев К.А., Антипин В.С., Ганашек А.Л. [и др.].- Изд. 3-е, перераб. и доп..- Москва: АльянС, 2020.- 488 с.: ил.- . - ISBN 978-5-00106-230.- 1экз. |
| **Алимов Ш. А.** Математика : алгебра и начала математического анализа. Геометрия. Алгебра и начала математического анализа.10-11 класс: учебник. Базовый и углубленный уровни./Алимов Ш. А. -5-е изд.- М. : Просвещение, 2023.-462 с. |
| **Анатасян Л. С.** Математика : алгебра и начала математического анализа. Геометрия. Геометрия: 10-11 классы : базовый и углубленный уровни : учебник/ Л. С. Анатасян, В. Ф. Бутусов, С. Б. Кадомцев и др.-11-е изд.,стер.- М. : Просвещение, 2023.- 287 с. : ил.- ( МГУ – школе) |
| **Андонова, Н. И.**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). |
| **Анфимова, Н. А.**Кулинария : учебник / Н.А.Анфимова. - 13-е изд., стер .- Москва: Академия, 2017.- 400 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-5950-4. |
| **Афанасьева О.В.**  Английский язык : 10 кл.: базовый уровень : учебник / Афанасьева О.В. , Дули Д, Михеева И.В. и др . – 12-е изд. стер. – М.: Просвещение, 2023. – 248с.: ил. |
| **Афанасьева О.В.**  Английский язык : 11 кл.: базовый уровень : учебник / Афанасьева О.В. , Дули Д, Михеева И.В. и др . – 12-е изд. стер. – М.: Просвещение, 2023. – 256с.: ил. |
| **Боголюбов Л.Н.** Обществознание : 10 кл. : учебник : базовый уровень / Боголюбов Л.Н., А. Ю. Лазебникова, А. И. Матвеев и др. /под редакцией Л.Н.Боголюбова , А. Ю. Лазебниковой. – 5-е изд., перераб. – М.: Просвещение, 2023. – 287 с. |
| **Боголюбов Л.Н.** Обществознание : 11 кл. : учебник : базовый уровень / Боголюбов Л.Н., Н. И. Городецкая, А. Ю. Лазебникова и др. /под редакцией Л.Н.Боголюбова , А. Ю. Лазебниковой. – 5-е изд., перераб. – М.: Просвещение, 2023. – 288 с. |
| **Бурчакова, И. Ю.**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. |
| **Воронкова, Л. Б.**  Ведение технологического процесса на установках I и II категорий. В 2 ч. Ч.2 : учебник / Л.Б.Воронкова, А.А.Захарова.- Москва: Академия, 2017.- 288 с.- (Профессиональное образование). |
| **Воронкова, Л. Б.** Ведение технологического процесса на установках I и II категорий. В 2 ч. Ч.1 : учебник / Л.Б.Воронкова, М.А.Руфанова.- Москва: Академия, 2017.- 224 с.- (Профессиональное образование). |
| **Воронцов-Вельяминов Б.А.**  Астрономия. Базовый уровень. 11 класс : учебник / Б.А.Воронцов-Вельяминов, Е.К.Страут .- 5-е изд., пересм. - М.: Дрофа, 2018. – 238с.: ил. |
| **Габриелян О. С.** Химия : 10-й класс : базовый уровень : учебник/ О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков.-5-е изд., стер.-М : Просвещение, 2023.- 128 с. : ил. |
| **Габриелян О. С.** Химия : 11-й класс : базовый уровень : учебник/ О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков.-5-е изд., стер.-М : Просвещение, 2023.- 127 с. : ил. |
| **Гайдукова, Б.М.** Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие для учащихся учреждений СПО / Б.М.Гайдукова, С.В.Харитонов.- Лань: СПб, 2019.- 128с.: [ ил.].- (Учебники для вузов. Специальная литература). – Режим доступа: <http://book.ogk.edu.ru/> |
| **Гартел, Р. У.** Сахарные кондитерские изделия. Научные основы и технологии: пер. с англ. : полное справочное руководство для специалистов кондитерских предприятий / Гартел Р. У., фон Эльбе Й. Г., Хофбергер; под науч. Ред. Канд. Техн. Наук Л. И. Рысевой .- Санкт-Петербург: Профессия, 2019.- 784 с . –ISBN: 978-5-9909838-9-2. |
| **Гладкий Ю. Н.** География : 10-й класс : базовый и углубленный уровни : учебник / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина.-5-е изд., перераб.- М. , Просвещение, 2023.-271 с. : ил., карты.- ( Полярная звезда ). |
| **Гладкий Ю. Н.** География : 11-й класс : базовый и углубленный уровни : учебник / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина.-5-е изд., перераб.- М. , Просвещение, 2023.-223 с. : ил., карты.- ( Полярная звезда ). |
| **Голунова, Л. Е.**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : [сборник технологических нормативов для предприятий всех форм собственности, систем и ведомств] / Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- 16-е изд., испр. и доп. - Санкт - Петербург: Профи, 2015.- 776 с. |
| **Дубровская, Н.И.** Приготовление супов и соусов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Дубровская. Е.В.Чубасова.- Москва: Академия, 2018.- 176 с.- (Профессиональное образование).- Рекомендовано ФГАУ "ФИРО", рецензия 166 от 24 мая 2017 г. |
| **Еремин В. В.** Химия : 10 класс : учебник : базовый уровень/ В.В. Еремин, Н. Е. Кузьменко, В. И. Теренин, А. А. Дроздов, В. В. Лунин; под ред. В. В. Лунина.-8-е изд.,стер.-М. : Просвещение, 2021.-204 с. : ил. |
| **Еремин В. В.** Химия : 11 класс : учебник : базовый уровень/ В.В. Еремин, Н. Е. Кузьменко, В. И. Теренин, А. А. Дроздов, В. В. Лунин; под ред. В. В. Лунина.-8-е изд.,перераб.-М. : Просвещение, 2021.-223 с. : ил. |
| **Загладин, Н. В** 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 |
| **Зайцев, С. А.** 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). |
| **Зайцев, С.А.** Технические измерения : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.А.Зайцев, А.Н.Толстов.- Москва: Академия, 2018.- 368 с.- (Профессиональное образование). |
| **Качурина, Т. А.**  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Т.А.Качурина.- Москва: Академия, 2018.- 256 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-7121-6. |
| **Качурина, Т.А.** 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). |
| **Качурина, Т.А.** Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина.- Москва: Академия, 2017.- 96 с.- (Профессиональное образование) |
| **Клюев, А. С.** Автоматическое регулирование : учебник для учащихся средних специальных учебных заведений / А.С.Клюев.- Москва: АльянС, 2017.- 351 с.: ил . - ISBN 978-5-00106-143-4 |
| **Клюев, А. С.** Монтаж приборов и средств автоматизации : справочник / под ред. А.С. Клюева. - Изд 2-е, перераб. и доп .- Москва: АльянС, 2019.- 728 с.: ил . - ISBN 978-5-00106-113-7 |
| **Клюев, А. С.** Наладка средств автоматизации и автоматических систем регулирования : справочное пособие / А.С.Клюев, А.Т.Лебедев, С.А.Клюев, А.Г.Товарнов; под ред.А.С.Клюева. - 3-е изд., стер.- Москва: АльянС, 2019.- 368 с.: ил . - ISBN 681.515.41(075.8) |
| **[Клюев А.С.]** **Алексеев К.А**  Монтаж средств измерений и автоматизации : справочник / Алексеев К.А., Антипин В.С., Ганашек А.Л. [и др.].- Изд. 3-е, перераб. и доп..- Москва: АльянС, 2020.- 488 с.: ил.- . - ISBN 978-5-00106-230.- 1экз |
| **Котов, К. И.** 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 |
| **Кузнецова, Л. С.** 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. |
| **Лебедев Ю. В.**  Литература : 10-й класс : базовый уровень : учебник : в 2-х частях .Ч.1./ Ю. В. Лебедев.- 11-е изд., стер.- М., Просвещение,2023.- 367 с. : ил. |
| **Лебедев Ю. В.**  Литература : 10-й класс : базовый уровень : учебник : в 2-х частях .Ч.2./ Ю. В. Лебедев.- 11-е изд., стер.- М., Просвещение,2023.- 367 с. : ил. |
| **Лутошкина, Г. Г.** 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 |
| **Лялякин, В. П.** 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. |
| **Лялякин, В.П.** Частично механизированная сварка (наплавка) плавлением : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П.Лялякин, Д.Б.Слинко.- Москва: Академия, 2018.- 192 с.- (Профессиональное образование).- |
| **Лях В. И.** Физическая культура : 10-11 классы 6 базовый уровень : учебник/ В. И. Лях.- 11-е изд.,стер.- М. : Просвещение, 2023.- 271 с. : ил. |
| **Мармузова Л.В.** 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». |
| **Михайлов О. Н.** Литература : 11-й класс : базовый уровень : учебник : в 2-х частях. Ч.1/ О. Н. Михайлов и др.; составитель Е. П. Пронина ; под редакцией В. П. Журавлева.-11-е изд.,стер.- М. : Просвещение, 2023.—415 с. : ил. |
| **Михайлов О. Н.** Литература : 11-й класс : базовый уровень : учебник : в 2-х частях. Ч.2/ О. Н. Михайлов и др.; составитель Е. П. Пронина ; под редакцией В. П. Журавлева.-11-е изд.,стер.- М. : Просвещение, 2023.—431 с. : ил. |
| **Молчанов, А. Г.** 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 |
| **Мякишев, Г. Я.** Физика. 10 класс : базовый и углубленный уровни :учебник / Г.Я.Мякишев, Б.Б.Буховцев, Н. Н. Сотский; под ред. Н.А.Парфентьевой.- 10-е изд. стер. - Москва: Просвещение, 2023.- 432с.: ил.: [4] л. цв. ил.- (Классический курс). |
| **Мякишев, Г. Я.** Физика. 11 класс : базовый и углубленный уровни :учебник / Г.Я.Мякишев, Б.Б.Буховцев, В. М. Чаругин; под ред. Н.А.Парфентьевой.- 11-е изд. стер. - Москва: Просвещение, 2023.- 432с.: ил.: [4] л. цв. ил.- (Классический курс). |
| **Нестеренко, В. М.** Технология электромонтажных работ : учебное пособие / В.М.Нестеренко, А.М.Мысьянов. -15-е изд., стер .- Москва: Академия, 2018.- 592 с.- (Профессиональное образование) |
| **Никитин, А. Ф.** Право: 10-11 класс : базовый и углубленный уровни: учебник /А. Ф. Никитин, Т. И. Никитина. Т. Ф. Акчурин. . – 4-е изд., перераб. – М.: Просвещение. 2023. – 462 с. : ил. |
| **Носенко, С. М.** 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. |
| **Носенко, С. М.** 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. |
| **Овчинников, В. В.** 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. |
| **Овчинников, В. В.** 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**"** |
| **Овчинников, В. В.** 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. |
| **Овчинников, В. В.** 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. |
| **Овчинников, В. В.** 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 |
| **Овчинников, В.В.** Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В.Овчинников.- Москва: Академия, 2018.- 208 с.- (Профессиональное образование).- |
| **Овчинников, В. В.** Технология производства сварных конструкций : учебник / В.В.Овчинников.- Москва: Академия, 2018.- 272 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-6470-6 |
| **Овчинников, В. В.**Подготовительные и сборочные операции перед сваркой : учебник / В.В.Овчинников. - 3-е изд., стер.- Москва: Академия, 2019.- 192 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-8120-8 |
| **Овчинников, В.В.** Подготовительные и сборочные операции перед сваркой : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В.Овчинников.- Москва: Академия, 2018.- 192 с.- (Профессиональное образование).- |
| **Павлов, К. Ф.** Примеры и задачи по курсу процессов и аппаратов химической технологии : учебное пособие для студентов химико-технологических специальностей вузов / К.Ф.Павлов, П.Г.Романков, А.А.Носков; под ред. П.Г.Романкова. - Изд. 10-е, перераб. и доп .- Москва: АльянС, 2019.- 576 с.: ил . - ISBN 978-5-91872-031-8 |
| **Пантелеев, В. Н.** Основы автоматизации производства : учебник / В.Н.Пантелеев, В.М.Прошин. - 2-е изд., стер.- Москва: Академия, 2018.- 208 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-7019-6 |
| **Пасечник В. В.** Биология : 10-й класс :базовый уровень : учебник/ В. В. Пасечник, А. А. Каменский, А. М. Рубцов; под ред. В.В. Пасечника.-5-е изд.,стер.-М. : Просвещение. 2023.-223 с. : ил.- ( Линия жизни). |
| **Пасечник В. В.** Биология : 11-й класс :базовый уровень : учебник/ В. В. Пасечник, А. А. Каменский, А. М. Рубцов; под ред. В.В. Пасечника.-5-е изд.,стер.-М. : Просвещение. 2023.-272 с. : ил.- ( Линия жизни). |
| **Покровский, Б. С.** Основы слесарного дела : учебник / Б.С.Покровский. – 3-е изд., стер.- Москва: Академия, 2018.- 208 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-7304-3 |
| **Поляков К. Ю.** Информатика : 10-й класс : базовый и углубленный уровни : учебник в 2-х частях. Ч.1/ К. Ю. Поляков, Е. А. Еремин.- 5-е изд., стер.- М. : Просвещение, 2023. -350 с. : ил. |
| **Поляков К. Ю.** Информатика : 10-й класс : базовый и углубленный уровни : учебник в 2-х частях. Ч.2/ К. Ю. Поляков, Е. А. Еремин.- 5-е изд., стер.- М. : Просвещение, 2023. -351 с. : ил. |
| **Поляков К. Ю.** Информатика : 11-й класс : базовый и углубленный уровни : учебник в 2-х частях. Ч.1/ К. Ю. Поляков, Е. А. Еремин.- 5-е изд., стер.- М. : Просвещение, 2023. -238 с. : ил. |
| **Поляков К. Ю.** Информатика : 11-й класс : базовый и углубленный уровни : учебник в 2-х частях. Ч.2/ К. Ю. Поляков, Е. А. Еремин.- 5-е изд., стер.- М. : Просвещение, 2023. -238 с. : ил. |
| **Раабен, А. А.** 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 |
| **Радченко О.А** Немецкий язык (базовый и углублённый уровни) 10 кл.: учебник / Радченко О.А., Лытаева М.А., Гутброд О,В . – М.: Просвещение, 2019 |
| **Радченко О.А** Немецкий язык (базовый и углублённый уровни) 11 кл.: учебник / Радченко О.А., Лытаева М.А., Гутброд О,В . – М.: Просвещение, 2019 |
| **Радченко О.А** Немецкий язык . 10-й класс : учебник для общеобразоват. организаций : базовый и углублённый уровни : / Радченко О.А., Лытаева М.А., Гутброд О.В . – 4-е изд., стер.-М.: Просвещение, 2022.-255 с.: ил. – ( Вундеркинды Плюс). |
| **Радченко О.А** Немецкий язык . 11-й класс : учебник для общеобразоват. организаций : базовый и углублённый уровни : / Радченко О.А., Лытаева М.А., Гутброд О.В . – 4-е изд., стер.-М.: Просвещение, 2022.-256 с.: ил. – ( Вундеркинды Плюс). |
| **Рыбченкова Л. М.** Русский язык : 10-11 классы : базовый уровень : учебник / Л. М. Рыбченкова, О. М. Александрова. А. Г. Нарушевич и др.. – 5-е изд., стер.- М. Просвещение, 2023. – 271 с. : ил. |
| **Самородова, И. П.** 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». |
| **Самородова, И.П.** Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова.- Москва: Академия, 2018.- 128 с.- (Профессиональное образование).- |
| **Самородова, И.П.** 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).- |
| **Сборник** 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. приложения. |
| **Сборник** 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 |
| **Семичева, Г. П.** 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. |
| **Сибикин, Ю. Д.** 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). |
| **Сибикин, Ю. Д.** Техническое обслуживание, ремонт электрооборудования и сетей промышленных предприятий. В 2 кн. Кн.2 : учебник / Ю.Д.Сибикин. – 12-е изд., стер.- Москва: Академия, 2018.- 208 с.- (Профессиональное образование). |
| **Силаева, М. А.** Пошив изделий по индивидуальным заказам : учебник / М.А.Силаева. – 12-е изд., стер.- Москва: Академия, 2019.- 528 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-8396-7 |
| **Скопцова, Н.И.** Основы электроматериаловедения. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Скопцова.- Москва: Академия, 2017.- 112 с.- (Профессиональное образование).- |
| **Смидович, Е. В.** 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 . – ISBN 978-5-00106-159-5 |
| **Соколова, Е.И.** 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).- |
| **Сороко-Цюпа О. С.** История. Всеобщая история. Новейшая история, 1914-1945 гг. : 10-й класс : базовый уровень : учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А. О. Сороко-Цюпа; под ред. А. О. Чубарьяна.- 3-е изд., стер.- М. : Просвещение, 2023.- 223 с. : ил., карты. |
| **Сороко-Цюпа О. С.** История. Всеобщая история. Новейшая история, 1946 г.- начало XXI в.. : 11-й класс : базовый уровень : учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А. О. Сороко-Цюпа; под ред. А. О. Чубарьяна.- 3-е изд., стер.- М. : Просвещение, 2023. – 256 с. : ил., карты. |
| **Сулейманов, А. Б.** 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 |
| **Усов, В. В.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В.Усов. – 15-е изд., стер.- Москва: Академия, 2018.- 432 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-7393-7. |
| **Фарамазов, С. А.** Ремонт и монтаж оборудования химических нефтеперерабатывающих заводов : учебник для учащихся нефтяных и химико-механических техникумов / С.А.Фарамазов. – Изд. 3-е, перераб. и доп .- Москва: Альянс, 2019.- 304 с . – ISBN 978-5-91872-140-7 |
| **Фиталева, С. В.** Основы технологии художественно-оформительских работ : учебное пособие [для студентов учреждений среднего профессионального образования] / С.В.Фиталева, Д.А.Барабошина.- Москва: Академия, 2015.- 208 с., [8] с. цв. ил.: ил..- (Профессиональное образование) (Производство художественных и ювелирных изделий).- Допущено Экспертным советом по профессиональному образованию |
| **Хасбулатов Р. И.**  Экономика. : 10-11 классы : базовый и углубленный уровни : учебник / Р. И. Хасбулатов.- 5-е изд., стер..- М. Просвещение, 2023.- 304 с. : ил. |
| **Хренников Б. О.**  Основы безопасности жизнедеятельности : 10-й класс : учебник / Б. О. Хренников, Л. И. Льняная, М. В. Маслов; под ред. С. Н. Егорова.- М : Просвещение, 2023.- 383 с. : ил.,4 л. цв. вкл. |
| **Хренников Б. О.**  Основы безопасности жизнедеятельности : 11-й класс : учебник / Б. О. Хренников, Л. И. Льняная, М. В. Маслов; под ред. С. Н. Егорова.- М : Просвещение, 2023.- 320 с. : ил.,8 л. цв. вкл. |
| **Шитякова, Т.Ю.** 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).- |
| **Шубин А. В.** История России, 1914-1945 годы : 10-й класс : базовый уровень : учебник / А. В. Шубин, М. Ю. Мягков, Ю. А. Никифоров идр.; под общ. ред. В. Р. Мединского.- М. : Просвещение, 2023.- 272 с.: ил., карты. |
| **Шубин А. В.** История России, 1946- начало XXI века : 11-й класс : базовый уровень : учебник / А. В. Шубин, М. Ю. Мягков, Ю. А. Никифоров идр.; под общ. ред. В. Р. Мединского.- М. : Просвещение, 2023.- 208 с.: ил., карты. |