



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ ТА НАУКИ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСНОЇ
ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
НЕТИШИНСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ**

Проспект Незалежності, 2, м. Нетішин, Хмельницька область, Україна, 30100

тел./факс: (03842) 90515, e-mail: netishynpl23@gmail.com

**ВІДОМОСТІ
про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за професією
Кондитер.**

1. Відомості про наявність бібліотеки*

Найменування виду інформаційного забезпечення	Наявність (так/ні)	Площа (кв.м)	Обсяг фонду (найменувань/примірників)
1. Бібліотека	так	110,4	5320
2. Електронна бібліотека	так		https://surl.li/kmbuen
3. Інтернет	так		
4. Періодичні видання.	так		2
5. Інші			

2. Забезпечення підручниками, навчальними посібниками, довідковою та іншою навчальною літературою

Найменування навчальної дисципліни	Автор (прізвище, ім'я та по батькові) підручника, навчального посібника тощо	Найменування підручника, навчального посібника тощо	Найменування видавництва, рік видання	Кількість примірників
Охорона праці	Винокурова Л.Е., Васильчук М.В., Гаман М.В.	Основи охорони праці	Київ «Вікторія» 2001	30
Основи галузевої економіки і підприємництва	Виноградська А.М.	Основи підприємництва. Навчальний посібник	К.: КНТЕУ, 2002	30
	Канченко Т.В. Панченко М.П.	Основи економіки	К.: Вища школа, 2003	14
Інформаційні технології	Гурджій А., Возненко Л., Поворознюк Н., Самосонов В.	Основи інформаційних технологій	Київ «Літера ЛТД» 2023	87
Основи трудового законодавства	Гнатенко П.І. Калашніков В.М., Марков К.А.	Основи правових знань	«Юридична книга» 2000	

		Конституція України	К.: Українська правнича фундація, 1998	18
Правила дорожнього руху	Бандрівський М.І.	Правила та безпека дорожнього руху	Львів «СВІТ» 2004	38
Основи професійної етики та основи психології	Зусін В.Я.	Етика та етикет ділового спілкування	Київ; Основа, 2007	30
Іноземна мова в межах професійного мінімуму	Герасимчук І. В., Кустовський С. М., Люлькун Н. А.	Англійська мова за професійним спрямуванням	Хмельницький : ХНУ, 2010	2
Основи організації виробництва технології приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства, обліку калькуляції та звітності та санітарії та гігієни.	Стахнич Т.М.	Кулінарна справа .Технологія приготування їжі	Київ, «Генеза», 1999.	28
	Олійник О.М.	Основи фізіології,санітарії та гігієни харчування	Львів «Оріяна - Нова» 1998	9
	Егер Е., Оденвеллер	Основи харчування	Київ «Вища школа» 1995	4
	Антонець Л.І. , Куба О.М., Старовойт Л.Я.	Технологія приготування їжі та організація виробництва	Київ «Факт 2003	91
	Шинкаренко П.О.	Технологія обслуговування підприємств громадського харчування	Х.: Вид-во Іванченка І.С., 2018	72
	Чайковська В.К.Маслов Л.А.	Основи товарознавства харчових продуктів і технологіїприготування їжі	М.: «Економіка»,1976	25
Основи устаткування підприємств харчування з основами енергозбереження	Довгань В.П.	Хіміко- бактеріологічний аналіз	Київ «А.С.К.» 2005	22
	Старовойт Л.Я., Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М.	Устаткування підприємств Громадського харчування Лабораторний практикум	К.: «ЛДЛ», 2005	20
	Саєнко Н.П. Волошенко Т.Д.	Устаткування підприємств громадського харчування	Київ «ЛДЛ» 2005	
	Паржницький О.В. Аушева С.В. Шулепіна Г.Ю.	Електроматеріалознавство	К.: «Грамота», 2023	90
Основи малювання та ліплення	Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М.	Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів	Київ.: Вікторія, 2002.	10
Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів (модуль КНД 3.1)	Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М.	Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів	Київ.: Вікторія, 2002.	10
	Дробот В.І.	Технологія хлібо-пекарського виробництва	Київ; «Техніка», 2006	30
	Доцяк В.С.	Українська кухня	Львів «Оріяна - Нова» 1998	
	Доцяк В.С.	Технологія приготування страв	Київ «Вища освіта» 1995	26
Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М.	Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів	К.: Вікторія, 2002.	10
	Дробот В.І.	Технологія хлібо-пекарського виробництва	К.: «Техніка», 2006	30

(модуль КНД 3.2)	Косовенко М.С., Смірнова Ж.М. Старовойт Л.Я.	Технологія приготування їжі	«Факт» Київ 2003	88
	Шумило Г.І.	Технологія приготування їжі	Київ « Кондор» 2003	1
Приготування дріжджового тіста та виробів з нього(модуль КНД 3.3)	Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М.	Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів	Київ.: Вікторія, 2002.	10
	Дробот В.І.	Технологія хлібо-пекарського виробництва	К.; «Техніка», 2006	30
Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього (модуль КНД 3.4)	Антонець Л.І. , Куба О.М.	Технологія приготування їжі та організація виробництва	Київ « Факт « 2003	94
	Старовойт Л.Я. Шумило Г. І.	Технологія проготування їжі	Київ « Кондор» 2003	1
	Дробот В.І.	Технологія хлібо-пекарського виробництва	Київ.; «Техніка», 2006	30
	Горпинко Т.М.	Лабораторно- практичні роботи в кулінарії	Львів «Світ «1996	115
Приготування тістечок і тортів масового попиту (модуль КНД 3.5)	Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М.	Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів	Київ.: Вікторія, 2002.	10
	Дробот В.І.	Технологія хлібо-пекарського виробництва	К.; «Техніка», 2006	30

3. Перелік періодичних видань

№ з/п	Назва періодичного видання	Роки надходження
1	Служба порятунку Хмельниччини	2005-2025
2	Нетішинський вісник	2015-2025