

**Карта обеспеченности учебной и методической литературой образовательного процесса  
по профессии 43.01.01 Официант, бармен  
группы ОБ-21-11-1**

N п/п	Наименование дисциплины	Автор, название, место издания, издательство	Год издания	Количес- во экземпля- ров	Число обучающихся, одновременно изучающих дисциплину	% Обеспечен- ности
1	2	3	4	5	6	7
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>						
<b>Общепрофессиональный цикл</b>						
1.	Основы культуры профессионального общения	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бороздина, Г. В. Психология общения [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова. – Москва : Юрайт, 2021. - 463 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Н. Ю. Родыгина. - Москва : Юрайт, 2021. - 431 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
2.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / З. П. Матюхина. - 11-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 256 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2018	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс] :</li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		

		учебник / Е. А. Рубина. В. Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. – 240 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: znanium.com				
3.	Товароведение пищевых продуктов	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для СПО / С. Л. Калачев. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. - 478 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Павлова Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров. [Электронный ресурс] : учеб. пособ. / Т. С. Павлова - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 221 с. - (СПО). - URL: http://znanium.com</li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Памбухчиянц, О. В. Организация торговли [Электронный ресурс] : учебник / О. В. Памбухчиянц. - Москва : Дашков и К, 2017. - 296 с. - URL: e.lanbook.com</li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Товаровед продовольственных товаров [Текст]: журнал. – ежемес. – 2019. - № 1-6</li> </ul>	2019	6		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Товаровед продовольственных товаров [Текст]: журнал. – ежемес. – 2020. - № 1-6, 9-12</li> </ul>	2020	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Товаровед продовольственных товаров [Текст]: журнал. – ежемес. – 2021. - № 1</li> </ul>	2021	1		
4.	Правовые основы профессиональной деятельности	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / под общ. ред. А. А. Капустина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. - 382 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2021	Безлимит. доступ	25	100%
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Основы права [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.];</li> </ul>	2021	Безлимит. доступ	25	100%

		под общ. ред. А. А. Вологодина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. - 372 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru					
5.	Безопасность жизнедеятельности	<b>Основная литература</b>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / С. В. Абрамова - Москва : Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2021	Безлимит. доступ	25	100%	
		<b>Дополнительная литература</b>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сапронов, Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности. [Текст]: учеб. для СПО / Ю. Г. Сапронов. – 2-е изд., стер. - Москва: Академия, 2018. – 336 с.</li> </ul>	2018	25	25	100%	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Г. В. Гуськов. - 18-е изд., испр. и доп.. - Москва : Академия, 2020. - 208 с., ил. - URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2020	26			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Общевойские уставы Вооруженных сил Российской Федерации [Текст]: сборник норм. прав. актов - Москва: Проспект, 2021. – 544 с.</li> </ul>	2021	20			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. - URL: http://bzhde.ru.</li> </ul>	2021	Безлимит. доступ			
6.	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)	<b>Основная литература</b>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Чеберко. - Москва : Юрайт, 2021. - 219 с. - (Профессиональное образование). – URL: biblio-online.ru</li> </ul>	2021	Безлимит. доступ			
		<b>Дополнительная литература</b>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Борисов, Е. Ф. Основы экономики [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Борисов. - 7-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. - 383 с. -</li> </ul>	2021	Безлимит. доступ			

		(Профессиональное образование). – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Российский экономический журнал [Текст]: журнал / АНО «Академия менеджмента и бизнес администрирования». – Москва : АНО Академия менеджмента и бизнес администрирования. – 6 журналов в год. - 2019. – №1-3,6.</li> </ul>	2019	4		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Российский экономический журнал [Текст]: журнал / АНО «Академия менеджмента и бизнес администрирования». – Москва : АНО Академия менеджмента и бизнес администрирования. – 6 журналов в год. - 2020. – №1-3,5-6.</li> </ul>	2020	5		
7.	Информационно-программное обеспечение в профессиональной деятельности	<b>Основная литература</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Е. В. Михеева, О. И. Титова. – 4-е изд. стер. – Москва : Академия, 2020. – 416 с. – (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>		2020	26			
<b>Дополнительная литература</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для СПО / Д. В. Куприянов. - Москва : Юрайт, 2021. - 255 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>		2021	Безлимит доступ			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / В. М. Калинина. – 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 320 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
8.	Квередон-сервис	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,</li> </ul>		2020	26			

		кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a>				
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2021. – 332 с. –(Профессиональное образование). - URL: <a href="http://biblio-online.ru">biblio-online.ru</a></li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Т. Р. Любецкая. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 308 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com">e.lanbook.com</a></li> </ul>	2020	Безлимит. доступ		
9.	Основы финансовой грамотности	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Каджаева, М. Р. Финансовая грамотность [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО / М. Р. Каджаева, С. В. Дубровская. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 288 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	26		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Богдашевский А. Основы финансовой грамотности [Электронный ресурс]: краткий курс / А. Богдашевский. - Москва : Альпина Паблицер, 2018. - 304 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Налоги и налогообложение [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / под ред. Г. Б. Поляка, Е. Е. Смирновой. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. - 380 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		

Профессиональные модули							
Обслуживание потребителей организаций общественного питания							
10.	Организация и технология обслуживания в общественном питании	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Кучер, Л. С. Официант-бармен [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - Ростов-на-Дону : ФЕНИКС, 2017. - 540 с. - URL: e.lanbook.com/book</li> </ul>	2017	Безлимит. доступ			
		<b>Дополнительная литература</b>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. - 332 с. - (Профессиональное образование).- URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2021	Безлимит. доступ			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Т. Р. Любецкая. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 308 с. - URL: e.lanbook.com</li> </ul>	2020	Безлимит. доступ			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Напитки [Электронный ресурс] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 60 с. - URL: e.lanbook.com/book</li> </ul>	2018	Безлимит. доступ			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2019. - № 1-6, 10-12</li> </ul>	2019	9			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2020. - № 1-2</li> </ul>	2020	2			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2021. - № 1-3</li> </ul>	2021	3			
<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>							
11.	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	<b>Основная литература</b>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Кучер, Л. С. Официант-бармен [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - Ростов-на-Дону : ФЕНИКС, 2017. - 540 с. - URL: e.lanbook.com/book</li> </ul>	2017	Безлимит. доступ			

		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. - 332 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Т. Р. Любецкая. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 308 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com">e.lanbook.com</a></li> </ul>	2020	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Напитки [Электронный ресурс] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 60 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com/book">e.lanbook.com/book</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2019. - № 1-6, 10-12</li> </ul>	2019	9		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2020. - № 1-2</li> </ul>	2020	2		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2021. - № 1-3</li> </ul>	2021	3		
12.	Физическая культура	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Муллер, А. Б. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. - Москва : Юрайт, 2021. - 424 с. – (Профессиональное образование). – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Аллянов, Ю. Н. Физическая культура [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский - 3-е изд., испр. - Москва: Юрайт, 2020. - 493 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	Безлимит. доступ		

<ul style="list-style-type: none"> <li>Министерство спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. – URL: <a href="http://sport.minstm.gov.ru">sport.minstm.gov.ru</a></li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Физкультура и спорт [Текст]: журнал / ЗАО «Физкультура и спорт». – Москва : «Физкультура и спорт». – ежемес. - 2019. - № 1-6, 10-12</li> </ul>	2019	9		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Физкультура и спорт [Текст]: журнал / ЗАО «Физкультура и спорт». – Москва : «Физкультура и спорт». – ежемес. - 2020. - № 1-6, 9-12</li> </ul>	2020	10		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Физкультура и спорт [Текст]: журнал / ЗАО «Физкультура и спорт». – Москва : «Физкультура и спорт». – ежемес. - 2021. - № 1-4.</li> </ul>	2021	4		



**Наличие учебной и учебно-методической литературы по профессии 43.01.01 Официант, бармен  
группы ОБ-21-11-1**

Наименование дисциплины/предмета, модуля	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося	Доля изданий, изданных за последние 5, от общего количества экземпляров
	Количество наименований	Количество экземпляров		
1	2	3	4	5
<b>Профессиональная подготовка</b>				
Основы культуры профессионального общения	2	50	2	100%
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	2	50	2	100%
Товароведение пищевых продуктов	3	75	3	100%
Правовые основы профессиональной деятельности	2	50	2	100%
Безопасность жизнедеятельности	3	76	3	100%
Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)	2	50	2	100%
Информационно-программное обеспечение в профессиональной деятельности	3	77	3	100%
Квередон-сервис	3	76	3	100%
Основы финансовой грамотности	3	76	3	100%
<b>Профессиональные модули</b>				
<b>Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>				
Организация и технология обслуживания в общественном питании	4	100	4	100%
<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>				
Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	4	100	4	100%
Физическая культура	2	50	2	100%

Подключены доступы к учебникам в электронно-библиотечных системах:

1. ОИЦ «Академия» (<http://www.academia-moscow.ru>)
2. ЭБС "Лань" (<https://e.lanbook.com>)
- 3 «Юрайт-Академия» (<http://www.biblio-online.ru> )
4. ЭБС «Знаниум» (<http://znanium.com> )

Составитель: старший библиотекарь С.В. Логинова

**Сведения о библиотечном фонде (печатные и/или электронные издания) по профессии 100114.01 Официант, бармен группы ОБ-21-11-1**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование индикатора</b>	<b>Единица измерения/значение</b>	<b>Значение сведений</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1.	Общее количество изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	Экз.	275
2.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии в библиотеке по основной программе	Ед.	11
3.	Количество наименований учебных и учебно-методических (включая электронные базы периодических изданий) печатных и/или электронных изданий по каждой дисциплине и междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий) профессионального учебного цикла	Ед.	6
4.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	Экз.	108
5.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	Ед.	21
6.	Количество справочно-библиографических и периодических изданий на 100 обучающихся (по списочному количеству обучающихся с учетом всех форм обучения).	Ед./100	0,83

Составитель: старший библиотекарь С.В. Логинова

/С.В. Логинова/