

**Карта обеспеченности учебной и методической литературой образовательного процесса  
по профессии 16399 Официант; 16675 Повар; 19601 Швея;  
11695 Горничная  
группы ОГ-19-1**

N п/ п	Наименование дисциплины	Автор, название, место издания, издательство	Год издания	Количество экземпляров	Число обучающихся, одновременно изучающих дисциплину	% обеспеченност и
1	2	3	4	5	6	7
<b>Общепрофессиональный цикл</b>						
1.	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	<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, 2019. - 463 с. - (Серия: Профессиональное образование). - Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2019	Безлим. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений [Электронный ресурс]: учеб. и практ. для СПО / Н. Ю. Родыгина. – Москва : Юрайт, 2017. – 431 с. - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2017	Безлим. доступ		
2.	Общая физическая подготовка	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Решетников, Н. В. Физическая культура [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. В. Решетников, Ю. Л. Кислицын, Р. Л. Палтиевич и др. - 17-е изд., стер. – Москва : "Академия", 2017. - 176 с.-</li> </ul>	2017	15		

		<a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a>				
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Муллер, А. Б. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник и практикум / А. Б. Муллер. - Москва : Юрайт, 2019. - 424 с. . – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2019	Безлимит доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Физкультура и спорт [Текст]: журнал / ЗАО «Физкультура и спорт». – Москва : «Физкультура и спорт». – ежемес. - 2018. - № 1-12.</li> </ul>	2018	12		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Физкультура и спорт [Текст]: журнал / ЗАО «Физкультура и спорт». – Москва : «Физкультура и спорт». – ежемес. - 2019. - № 1-6.</li> </ul>	2019	6		
3.	Физиология питания	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / З. П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – Москва : Академия, 2015. – 256 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пивоваров, Ю. П. Гигиена и экология человека [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Ю. П. Пивоваров, В. В. Королик, Л. Г. Подунова; Под ред. Ю. П. Пивоварова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2015. - 400 с. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	15		
4.	Основы микробиологии, 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.</li> </ul>	2015	25		

		пособ. / З. П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – Москва : Академия, 2015. – 256 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a>				
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Пивоваров, Ю. П. Гигиена и экология человека [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Ю. П. Пивоваров, В. В. Королик, Л. Г. Подунова; Под ред. Ю. П. Пивоварова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2015. - 400 с. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	15		
5.	Основы материаловедения	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Плошкин, В. В. Материаловедение [Электронный ресурс]: учебник для СПО / В. В. Плошкин. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 463 с. - (Профессиональное образование).</li> </ul>	2019	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бондаренко, Г. Г. Материаловедение [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. Г. Бондаренко, Т. А. Кабанова, В. В. Рыбалко ; под ред. Г. Г. Бондаренко. - 2-е изд. – Москва : Юрайт, 2017. -362 с.</li> </ul>	2017	Безлимит доступ		
6.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Борисов, Е. Ф. Основы экономики [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Е. Ф. Борисов. – 7-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 383 с. – (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2017	Безлимит доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Вологдин, Е. Ф. Основы права [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Вологдин. –</li> </ul>	2017	Безлимит доступ		

		Москва : Юрайт, 2017. – 407 с. - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>				
<b>Профессиональный цикл</b>						
<b>Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"</b>						
7.	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. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book">https://e.lanbook.com/book</a></li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
		<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, 2019. - 332 с. - (Серия: Профессиональное образование)</li> </ul>	2019	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва : Академия, 2015. – 432 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва : Юрайт, 2019. - 179 с. - (Серия: Профессиональное образование). - Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2019	Безлимит. доступ		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018. - № 1-12</li> </ul>	2018	12			

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2019. - № 1-6</li> </ul>	2019	6		
8.	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	<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. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book">https://e.lanbook.com/book</a></li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
		<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, 2019. - 332 с. - (Серия: Профессиональное образование)</li> </ul>	2019	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва : Академия, 2015. – 432 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	25		
<b>Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"</b>						
9.	Теоретическое обучение по профессии «Повар»	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 5-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. - 375 с. - (Среднее специальное образование).</li> </ul>	2015	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО / Т. А. Качурина. -</li> </ul>	2015	25		

		2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2015. - 96 с. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. – 4-е изд., стер. – Москва : Академия. 2016. – 64 с. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, 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. - Москва : Академия, 2017. - 256 с. - (ТОП-50). - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	15		
<b>Выполнение работ по профессии 19601 "Швея"</b>						
10.	Технология обработки текстильных изделий	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Амирова Э. К. Технология швейных изделий [Электронный ресурс]: учебник / Э. К. Амирова. – Москва : Академия, 2017. – 512 с. – URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Терская, Л. А. Основы технологии производства из меха: меховая отделка [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО / Л. А. Терская. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 143 с.</li> </ul>	2019	Безлимит. доступ		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ателье: журнал, для тех кто создает одежду: журнал – ежемес. – 2018 – № 1-12</li> </ul>	2018	12		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ателье: журнал, для тех кто создает одежду: журнал – ежемес. – 2019 – № 1-16</li> </ul>	2019	6		
<b>Выполнение работ по профессии 11695 "Горничная"</b>						
11.	Выполнение работ по профессии "Горничная"	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. – Москва : Юрайт, 2019. – 331 с.</li> </ul>	2019	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ёхина, М. А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / М. А. Ёхина. - 2-е изд. испр. - Москва : Академия, 2018. - 304 с. - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2018	26		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гостиничное дело: журнал. – ежемес. – 2018 - № 1-12</li> </ul>	2018	12		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гостиничное дело: журнал. – ежемес. – 2019 - № 1-6</li> </ul>	2019	6		

**Наличие учебной и учебно-методической литературы по профессии 16399 Официант; 16675 Повар; 19601 Швея;  
11695 Горничная  
группы ОГ-19-1**

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>Общепрофессиональный цикл</b>				
Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	2	50	3,1	100%
Общая физическая подготовка	3	58	3,6	100%
Физиология питания	2	40	2,5	100%
Основы микробиологии, санитарии и гигиены	2	40	2,5	100%
Основы материаловедения	2	50	3,1	100%
Экономические и правовые основы производственной деятельности	2	50	3,1	100%
<b>Профессиональный цикл</b>				
Организация и технология обслуживания в общественном питании	5	118	7,3	100%
Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	3	75	4,6	100%
Теоретическое обучение по профессии «Повар»	4	75	4,6	100%
Технология обработки текстильных изделий	3	68	4,2	100%
Выполнение работ по профессии "Горничная"	3	68	4,2	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 16399 Официант; 16675 Повар; 19601 Швея;  
11695 Горничная  
группы ОГ-19-1**

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Общее количество изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	Экз.	315
2.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии в библиотеке по основной программе	Ед.	10
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.	15
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.	72
5.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	Ед.	16
6.	Количество справочно-библиографических и периодических изданий на 100 обучающихся (по списочному количеству обучающихся с учетом всех форм обучения).	Ед./100	0,72

Составитель: старший библиотекарь С.В. Логинова

/С.В.Логинова/