

**Карта обеспеченности учебной и методической литературой
по специальности 43.01.09 Поварское и кондитерское дело
Группа ПКД 17-11-1, 2**

N п/п	Наименование дисциплины	Автор, название, место издания, издательство	Год издания	Количество экземпляров	Число обучаю- щихся, одновр- емно изучаю- щих дисцип- лину	% обеспе- ченнос- ти
1	2	3	4	5	6	7
Профессиональная подготовка						
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл						
1.	Основы философии	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Матяш, Т. П. Основы философии [Текст]: учебник / Т. П. Матяш, Л. В. Жаров, Е. Е. Несмеянов; Под ред. Т. П. Матяш. – 2-е изд. – Р н/Д: Феникс, 2015. - 314 с. 	2015	25		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Вундт, В. М. Введение в философию [Электронный ресурс]: учебник для вузов / В. М. Вундт. — 5-е изд., стер. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 351 с. — (Серия: Авторский учебник). - URL: www.biblio-online.ru 	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> Лешкевич, Т. Г. Основы философии [учеб. пособ.] / Т. Г. Лешкевич, О. В. Катаева. - Ростов н/Д: Феникс, 2014. - 315, [1] с. - (Среднее профессиональное образование). 	2014	1		
		<ul style="list-style-type: none"> Соловьев, В. С. Оправдание добра. Нравственная философия [Электронный ресурс]/ В. С. Соловьев. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 468 с. — (Серия: Антология мысли). — URL: www.biblio-online.ru/book/937AC1EF-275F-4EA3-A847-01E6A8B08C07 	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> Ткачев, П. Н. Избранные философские труды [Электронный ресурс]: в 2 т.- Т. 2 / П. Н. Ткачев. — М. : Издательство Юрайт, 	2017	Безлимит. доступ		

		2017. — 474 с. — (Серия : Антология мысли). - URL: www.biblio-online.ru				
		<ul style="list-style-type: none"> Ткачев, П. Н. Избранные философские труды [Электронный ресурс]: в 2 т. – Т. 1 / П. Н. Ткачев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 468 с. — (Серия : Антология мысли). - URL: www.biblio-online.ru 	2017	Безлимит. доступ		
2.	История	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Артемов, В. В. История [Электронный ресурс]: учебник В. 2 ч. Ч. 1. / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков.- М. : Академия, 2017. – 352 с. Режим доступа. - http://www.academia-moscow.ru 	2017	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Артемов, В. В. История [Электронный ресурс]: учебник В. 2 ч. Ч. 2. / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков.- М. : Академия, 2017. – 400 с. http://www.academia-moscow.ru 	2017	25		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Великая Отечественная война 1941-1945 годов [Текст]: энциклопедия в 12 т. – Т. 6. Тайная война. Разведка и контрразведка в годы Великой Отечественной войны. - М.: Кучково поле, 2013. -864 с., ил. + CD. 	2013	5		
		<ul style="list-style-type: none"> Великая Отечественная война 1941-1945 годов [Текст] : в 12 т. Т. 7. Экономика и оружие войны. - М. : Кучково поле, 2013. - 864 с. : ил. + 20 л. ил. 	2013	5		
		<ul style="list-style-type: none"> Великая Отечественная война 1941-1945 годов [Текст] : в 12 т. Т. 8. Внешняя политика и дипломатия Советского Союза в годы войны. - М. : Кучково поле, 2014. - 864 с. : ил. + 24 л. ил. 1 CD-г. 	2014	5		
		<ul style="list-style-type: none"> Великая Отечественная война 1941-1945 годов [Текст] : в 12 т. Т. 9. Союзники СССР по антигитлеровской коалиции. - М. : Кучково поле, 2014. - 864 с. : ил. + 24 л. ил. 1 CD-г. 	2014	5		
		<ul style="list-style-type: none"> Великая Отечественная война 1941-1945 годов [Текст] : в 12 т. Т. 10. Государство, общество и война. - М. : Кучково поле, 2014. - 864 с. : ил. + 24 л. ил. 1 CD-г. 	2014	5		
		<ul style="list-style-type: none"> Великая Отечественная война 1941-1945 годов [Текст] : в 12 т. Т. 11. Политика и стратегия победы: стратегическое руководство страной и вооруженными силами СССР в годы войны. - М. : Кучково поле, 2015. - 864 с. : ил. + 24 л. ил. 1 CD-г. 	2015	5		
		<ul style="list-style-type: none"> Великая Отечественная война 1941-1945 годов [Текст] : в 12 т. 	2015	5		

		Т. 12. Итоги и уроки войны. - М. : Кучково поле, 2015. - 864 с. : ил. + 24 л. ил. 1 CD-г.				
		<ul style="list-style-type: none"> Иловайский, Д. И. Краткие очерки русской истории [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Д. И. Иловайский. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 424 с. — (Серия: Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru 	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> История [Текст]: учеб. пособ. для студ. сред. проф. учеб. завед./ П. С. Самыгин и [др.]. – 20-е изд., перераб. и доп. – Р н/Д: Феникс, 2014. – 474[1] с. – (Среднее профессиональное образование). 	2014	10		
		<ul style="list-style-type: none"> Костомаров, Н. И. Русская история в жизнеописаниях ее главнейших деятелей [Электронный ресурс]/ Н. И. Костомаров. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 436 с. — (Серия : Антология мысли). - URL: www.biblio-online.ru 	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> Соловьев, С. М. Учебная книга русской истории [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / С. М. Соловьев. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 381 с. — (Серия : Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru 	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> Преподавание истории в школе: журнал. – ежемес. – 2013. - № 1-12. 	2013	12		
		<ul style="list-style-type: none"> Родина: журнал. – ежемес. – 2013. – №1-12.; 2014. – №1-12 	2013 2014	12 12		
3.	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Безкоровайная, Г. Т. Planet of English [Электронный ресурс]: учеб. англ. яз. для СПО / Г. Т. Бескоровайная. – 4-е изд. – М.: Изд-во Академия, 2017. – 256 с. – URL: http://www.academia-moscow.ru 	2017	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. English for cooking and catering [Текст]: учебник / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 8-е изд. - М. : Академия, 2014. - 319 с. 	2014	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык + аудиозаписи в эбс [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для СПО / Ю. Б. Кузьменкова. — М.: Изд-во Юрайт, 2018. — 441 с. https://biblio-online.ru 	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> Басова, Н. В. Немецкий язык для колледжей: учебник [Текст]/ 				

		Н. В. Басова, Т. Г. Коноплева. – М.: Кнорус, 2016. – 352 с.	2016	25		
		Дополнительная литература				
		• Агабекян, И. П. Английский язык [учебное пособие] / И. П. Агабекян. - 25-е изд. стереотип. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. - 319 с. - (Среднее профессиональное образование).	2014	10		
		• Восковская, А. С. Английский язык [Текст] / А. С. Восковская, Т. А. Карпова. - 14-е изд. стер. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2014. - 376 с. - (Среднее профессиональное образование).	2014	8		
		• Мазурина, О. Б. Англо-русский толковый словарь [Текст]: словарь / О. Б. Мазурина. - М.: РФ-ПРЕСС, 2015. - 159 с.	2015	15		
		• Speak out [Текст]: журнал для изучающих английский язык. – 6 номеров в год. – 2018 – № 1, 2	2018	2		
4.	Физическая культура	Основная литература				
		• Муллер, А. Б. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник и практикум / А. Б. Муллер . - М. : Юрайт, 2016. - 424 с. – URL: www.biblio-online.ru	2016	Безлимит. доступ		
		Дополнительная литература				
		• Муллер, А. Б. Физическая культура [Текст]: учебник и практикум / А. Б. Муллер [и др.]. - М.: Юрайт, 2015. - 424 с.	2015	10		
		• 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. - М.: Издат. центр "Академия", 2017. - 176 с.- http://www.academia-moscow.ru	2017	15		
		• Физкультура и спорт: журнал. – 2018. - № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	2018	8		
		• Физкультура в школе: журнал. – 2013. - № 1-8, 2014. - № 1-12, 2015. - № 1-12	2013 2014 2015	32		
5.	Психология общения	Основная литература			25	100%
		• Немов, Р. С. Психология [Электронный ресурс]: учеб. для СПО: в 2-х ч. – Ч. 1 /Р. С. Немов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд-во Юрайт, 2017. – 243 с. - URL: www.biblio-online.ru	2017	Безлимит. доступ		
		• Немов, Р. С. Психология [Электронный ресурс]: учеб. для СПО: в 2-х ч. – Ч. 2 /Р. С. Немов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.:	2017	Безлимит. доступ		

		Изд-во Юрайт, 2017. – 292 с. - URL: www.biblio-online.ru				
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Бороздина, Г. В. Психология общения [Текст]: учебник / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова. - М.: Юрайт, 2016. - 463 с. - (Профессиональное образование). 	2016	10		
		<ul style="list-style-type: none"> Голдсмит, Маршалл. Прыгни выше головы! 20 привычек, от которых нужно отказаться, чтобы покорить вершину успеха [Текст] / пер. с англ. - [Б. м.] : Олимп-бизнес, 2015. - 288 с. - (Сер.: Библиотека Сбербанка ; т. 57). 	2015	1		
		<ul style="list-style-type: none"> Корягина, Н. А. Психология общения [Текст]: учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. - Москва : Юрайт, 2016. - 437 с. - (Профессиональное образование). 	2016	10		
		<ul style="list-style-type: none"> Шварц, Барри. Практическая мудрость: Правильный способ делать правильные вещи [Текст] / Пер. с англ. – М.: Олимп-бизнес, 2015. - 384 с. - (Сер.: Библиотека Сбербанка ; т. 55) 	2015	1		
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						
6.	Химия	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Аналитическая химия [Электронный ресурс]: учеб. и практ. для СПО / Отв. Ред. Н. Г. Никитина. – 4-е изд., испр. и доп. - М.: Изд-во ЮРАЙТ, 2017. – 394 с. – URL: www.biblio-online.ru 	2017	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> Кудряшова, Н. С. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для СПО / Н. С. Кудряшова, Л. Г. Бондарева. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд-во ЮРАЙТ, 2017. – 379 с. – URL: www.biblio-online.ru 	2017	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> Лебедев, Ю. А. Химия [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Ю. А. Лебедев и др.; Отв. ред. Г. Н. Фадеев. – 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Изд-во ЮРАЙТ, 2017. – 431 с. – URL: www.biblio-online.ru 	2017	Безлимит. доступ		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Менделеев, Д. И. Основы химии [Электронный ресурс]: в 4 т. Т. 1 / Д. И. Менделеев. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 310 с. — (Сер.: Антология мысли). - URL: www.biblio-online.ru 	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> Менделеев, Д. И. Основы химии в 4 т. Том 2 / Д. И. Менделеев. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 308 с. — (Сер.: Антология мысли). - URL: www.biblio-online.ru 	2018	Безлимит. доступ		

		<ul style="list-style-type: none"> Менделеев, Д. И. Основы химии [Электронный ресурс]: в 4 т. Т. 3 / Д. И. Менделеев. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 331 с. — (Серия : Антология мысли). - URL: www.biblio-online.ru 	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> Менделеев, Д. И. Основы химии в 4 т. Том 4 / Д. И. Менделеев. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 353 с. — (Серия : Антология мысли). - URL: www.biblio-online.ru 	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> Химия в школе: журнал. – ежемес. – 2013.-№ 1-12 	2013	12		
7.	Экологические основы природопользования	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Константинов, В. М. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс] / В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе. – М. Академия. – 2016. – 240 с. URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2016	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Экология [Электронный ресурс]: учеб. и практ. для СПО /Л. М. Кузнецов, А. С. Николаев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд-во ЮРАЙТ, 2017. – 280 с. - URL : www.biblio-online.ru 	2017	Безлимит. доступ		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Петелин, А. Л. Естествознание [Текст]: учебник / А. Л. Петелин, Т. Н. Гаева, А. Л. Бреннер. - М.: Форум, 2015. - 254 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 250. 	2015	30		
Общепрофессиональный цикл						
8.	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс] Рабочая тетрадь/Т. А. Качурина. – М.: Академия,2015. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие / Г. Г. Лутошкина. - 6-е изд.,стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 61 с. 	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник / Л. В. Мармузова. – М.: Академия. – 2014. – 160 с. 	2014	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Основы микробиологии и иммунологии [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Под ред. В. В. Зверева. – 8-е изд. – М.: Изд. центр «Академия», 2014. – 288 с. - URL: http://www.academia-moscow.ru 	2014	25		
		Дополнительная литература				

		<ul style="list-style-type: none"> • Мисюк, М. Основы медицинских знаний [Электронный ресурс]: учеб. и практ. для СПО/М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Изд-во Юрайт, 2017. – 499 с. - URL : www.biblio-online.ru • Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] / А. Н. Мартинчик. - 4-е изд. стер. - М.: Академия, 2014. - 349 с. - (Пищевое производство. Профессиональное образование) 	2017	Безлимит. доступ		
			2014	15		
9.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> • Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] / М. В. Володина . - 2-е изд. стереотип. - М. : [б. и.], 2014. - 191 с. - (Профессиональное образование). 	2014	25		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> • Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 319 с. • Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. /В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2015. – 432 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2014	25		
			2015	25		
10.	Техническое оснащение организация питания	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> • Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Электронный ресурс]: учебник для СПО /Н. М. Ларионова. – М.: Академия, 2015. – 208 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2015	25		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> • Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]/ В. П. Золин. - М.: Академия, 2014. - 314 с. • Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст] : учебник / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 319 с. 	2014	20		
			2014	25		
11.	Организация обслуживания	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> • Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. Для СПО /Г. С. Сологубова. – 2-е изд. – М.: Изд-во Юрайт, 	2017	Безлимит. доступ		

		2017. – 380 с. –URL: https://biblio-online.ru				
		<ul style="list-style-type: none"> Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]: учеб. пособ. – 13-е изд., М.: Академия, 2015 .- 416 с. - URL: http://www.academia-moscow.ru 	2015	25		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 319 с. 	2014	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Общепит: бизнес и искусство: журнал. – ежемес. – 2018 -№ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 	2018	8		
12.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Астахова, Н. И. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин; под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. – 422 с. - https://biblio-online.ru 	2017	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> Борисов, Е. Ф. Основы экономики [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 383 с. — (Серия: Профессиональное образование).- URL: www.biblio-online.ru 	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> Казачевская, Г. Б. Менеджмент [Текст]: учеб. / Г. Б. Казачевская. - 16-е изд. стереотип. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. - 343 с. 	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании [Текст]: учебник / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. - М.: Академия, 2014. - 332 с. 	2014	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Маркетинг[Текст]: учебник / под ред. В. П. Федько. - 2-е изд. - М.: Инфра-М; Академ-центр, 2015. - 368 с. 	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Маркетинг в организациях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО/ С. Б. Жабина. – 	2017	Безлимит. доступ		

		2-е изд., испр. и доп. – М.: Изд-во Юрайт, 2017. – 264 с. - URL: www.biblio-online.ru				
		Дополнительная литература				
		• Кнышова, Е. Н. Менеджмент [Текст]: учебное пособие / Е. Н. Кнышова. - М.: ФОРУМ, 2014. - 302 с.	2014	1		
		• Котерова, Н. П. Экономика организации [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО /Н. П. Котерова. - 9-е изд., стер. - М.: Издат. центр "Академия", 2016. - 288 с.- http://www.academia-moscow.ru	2016	15		
		• Михненко, П. А. Теория менеджмента [Текст]: учебник / П. А. Михненко. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Московский финансово-промышленный университет "Синергия", 2014. - 640 с.	2014	1		
		• Чечевицина, Л. Н. Экономика организации [Текст]: учеб. пособ. / Л. Н. Чечевицина. - 3-е изд. - Ростов-н/Д.: Феникс, 2015. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).	2015	35		
		• Российский экономический журнал [Текст]: журнал. – 2018. - № 1,2	2018	2		
13.	Правовые основы профессиональной деятельности	Основная литература			25	100%
		• Вологдин, Е. Ф. Основы права: учебник и практикум для СПО [Электронный ресурс] / Е. Ф. Вологдин. – М.: Юрайт, 2017. – 407 с. - URL: www.biblio-online.ru	2017	Безлимит. доступ		
		• Петрова, Г. В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник / Г. В. Петрова. - М.: Академия, 2018. - 320 с. URL. - http://www.academia-moscow.ru	2018	25		
		• Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО/ Под ред. А. Я. Капустина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд-во Юрайт, 2017. – 382 с. – (Сер.: Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru	2017	Безлимит. доступ		
		Дополнительная литература				
		• О защите прав потребителей [Текст]: закон Российской Федерации № 2300-1. - Москва: Кодекс, 2018. - 32 с.	2018	1		

		<ul style="list-style-type: none"> Симонова, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебно-методический комплекс / В. А. Симонова. - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. - 65 с. 	2014	40		
		<ul style="list-style-type: none"> Смоленский, М. Б. Основы права [Текст]: учебное пособие / М. Б. Смоленский. - 7-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону: ФЕНИКС, 2014. - 413 с. 	2014	8		
		<ul style="list-style-type: none"> Трудовой кодекс Российской Федерации [Текст]: текст с изменениями и дополнениями на 1 августа 2017 г. - М.: ЭКСМО, 2017. - 352 с. 	2017	2		
		<ul style="list-style-type: none"> Трудовой кодекс Российской Федерации [Текст]: по состоянию на 20 февраля 2018г. - Москва : Кодекс, 2018. - 272 с. 	2018	1		
14.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Хлебников, А. А. Информатика [Текст]: учебник / А. А. Хлебников. - 6-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 445 с. 	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник для студ. СПО /Е. В. Михеева, О. И. Титова. – М.: Академия, 2017. – 416 с. – (ТОП-50). - URL http://www.academia-moscow.ru 	2017	25		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Информационные технологии в экономике и управлении [Текст] / Трофимова, В. В. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2016. - 482 с. 	2016	15		
15.	Охрана труда	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО/В. М. Калинина. – М.: Академия, 2017. – 320 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2017	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Электронный ресурс]: учебник для СПО /Н. М. Ларионова. – М.: Академия, 2015. – 208 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2015	25		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст]/ Ю. М. Бурашникова, А. С. Максимов. – М.: Академия, 2015. – 315 с. 	2015	1		

		<ul style="list-style-type: none"> Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 319 с. 	2014	25		
16.	Безопасность жизнедеятельности	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Бондин, В. И. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебник / В. И. Бондин, Ю. Г. Семехин. - М.: Инфра-М, Академцентр, 2015. - 345 с. 	2015	35		
		<ul style="list-style-type: none"> Косолапова, Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст]: учебник / Н. В. Косолапова. - 10-е изд., стер. - Москва: Академия, 2015. - 336 с. 	2015	35		
		<ul style="list-style-type: none"> Сапронов, Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю. Г. Сапронов. - 2-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2018. - 336 с. - (Профессиональное образование) (ТОП-50). 	2018	25		
		Дополнительная литература.				
		<ul style="list-style-type: none"> Арустамов, Э. А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО / Э. А. Арустамов, Н. А. Прокопенко, Г. В. Гуськов. - 15-е изд., стер.-М.: Издат. центр "Академия", 2016. - 176 с., ил. - http://www.academia-moscow.ru 	2016	15		
		<ul style="list-style-type: none"> Основы безопасности жизнедеятельности: информационно методическое издание для преподавателей [Текст]: журнал.– 2015. - № 7,8,9,10,11,12. – 2016. - № 1, 3, 4, 5. 	2015 2016	10		
17.	Основы предпринимательской деятельности	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Чеберко. — М.: Изд-во Юрайт, 2017. — 219 с. — URL: https://biblio-online.ru 	2017	Безлимитный доступ		
		Дополнительная литература.				
		<ul style="list-style-type: none"> Боброва, О. С. Организация коммерческой деятельности [Электронный ресурс]: учеб. и практ. для СПО / О. С. Боброва, С. И. Цыбукова, И. А. Бобров. – М.: изд-во Юрайт, 2017. – 330 с. - URL: www.biblio-online.ru 	2017	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> Российский экономический журнал [Текст]: журнал/ АНО «Академия менеджмента и бизнес-администрирования». – М.: 	2018	2		

		АНО «Академия менеджмента и бизнес администрирования. – 6 журналов в год. - 2018. – №1, 2				
Профессиональный цикл						
18.	Организация и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий сложного ассортимента	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. пособ./Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2016. – 400с.- http://www.academia-moscow.ru 	2016	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] / И. П. Самородова. - М: Академия, 2015. - 191 с. 	2015	25		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Андропова, Н. И. 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 [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2017	15		
		<ul style="list-style-type: none"> Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2016. – 230 с. 	2016	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания [Текст]/ Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКис". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с. 	2014	60		
19.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. пособ./Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2016. – 400с.- http://www.academia-moscow.ru 	2016	25		

		<ul style="list-style-type: none"> Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] / И. П. Самородова. - М: Академия, 2015. - 191 с. 	2015	25		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Андропова, Н. И. 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 [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2017	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Дубровская, Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособ. /Н. И. Дубровская. – 4-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 240 с. - http://www.academia-moscow.ru 	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь [Электронный ресурс]/Т. А. Качурина. – 9-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 160 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания [Текст]/ Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКис". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с. 	2014	60		
20.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. пособ./Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2016. – 400с.- http://www.academia-moscow.ru 	2016	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Богужева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие / В. И. Богужева. - 5-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. - 375 с. - (Среднее специальное образование). 	2015	30		
		<ul style="list-style-type: none"> Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богужева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. 	2015	25		
		Дополнительная литература				

	<ul style="list-style-type: none"> • Андропова, Н. И. 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 [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2017	15		
	<ul style="list-style-type: none"> • Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособ. /Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2015. – 96 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2015	15		
	<ul style="list-style-type: none"> • Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / И. И. Потапова. – М.: Академия, 2016. – 64 с. -- URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2016	10		
	<ul style="list-style-type: none"> • Производственное обучение профессии «Повар» [Электронный ресурс]: в четырех частях. /В. П. Андросов Ч. 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014. – 160 с.- URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2014	15		
	<ul style="list-style-type: none"> • Производственное обучение профессии «Повар» [Электронный ресурс]: в четырех частях. /В. П. Андросов Ч. 3:Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2014. – 112 с. . - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2014	15		
	<ul style="list-style-type: none"> • Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 128 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2014	15		
	<ul style="list-style-type: none"> • Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКИС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с. 	2014	60		

		<ul style="list-style-type: none"> Общепит: бизнес и искусство [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018 – № 1-2, 3, 4, 5 	2018	4		
		<ul style="list-style-type: none"> Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018. - № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 	2018	8		
21.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> 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). 	2015	30		
		<ul style="list-style-type: none"> Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учеб. / И. П. Самородова. – М.: Академия, 2015. - 191 с. 	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 319 с. 	2014	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. 	2015	25		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Андропова, Н. И. 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 [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2017	15		
		<ul style="list-style-type: none"> Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / И. И. Потапова. – М.: Академия, 2016. – 64 с. -- URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2016	10		

		<ul style="list-style-type: none"> Производственное обучение профессии «Повар» [Электронный ресурс]: в четырех частях. /В. П. Андросов Ч. 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014. – 160 с.- URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> Производственное обучение профессии «Повар» [Электронный ресурс]: в четырех частях. /В. П. Андросов Ч. 3:Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2014. – 112 с. . - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособ. / Л.З. Шильман. - М.: Академия, 2014. - 192 с. 	2014	7		
		<ul style="list-style-type: none"> Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с. 	2014	60		
		<ul style="list-style-type: none"> Общепит: бизнес и искусство [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018 –№ 1-2, 3, 4, 5 	2018	4		
		<ul style="list-style-type: none"> Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018. - № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 	2018	8		
22.	Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 163 с. — (Серия: Профессиональное образование).- URL : www.biblio-online.ru 	2018	Безлимит. доступ		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Андропова, Н. И. 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 [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2017	15		

		<ul style="list-style-type: none"> • Бокюз, Поль. Вся Франция: 365 рецептов из всех провинций [Текст] / П. Бокюз. - М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2014. - 560 с. : цв.ил. 	2014	1		
		<ul style="list-style-type: none"> • Выбор Джейми. Итальянская кухня [Текст] : пер. с англ. - М. : Изд-во "Э", 2017. - 96 с. : цв.ил. - (Джейми и друзья). 	2017	1		
		<ul style="list-style-type: none"> • Высоцкая, Ю. А. Италия. Кулинарное путешествие. В поисках тирамису [Текст] / Ю. А. Высоцкая. - М. : Эксмо, 2014. - 336 с. : цв.ил. 	2014	1		
		<ul style="list-style-type: none"> • Задворный, В. Л. Италия. История гастрономии от Лукулла до наших дней [Текст] / В. Л. Задворный. - М. : Эксмо, 2014. - 544 с. : цв.ил. 	2014	1		
		<ul style="list-style-type: none"> • Чайлд, Джулия. Уроки французской кулинарии [Текст]. Ч. 1 / Дж. Чайлд, Л. Бертоль, С. Бек. - М. : ОЛМА Медиа Групп, 2016. - 736 с. 	2016	1		
		<ul style="list-style-type: none"> • Чайлд, Джулия. Уроки французской кулинарии [Текст]. Ч. 2 / Дж. Чайлд, Л. Бертоль, С. Бек. - М. : ОЛМА Медиа Групп, 2016. - 640 с. 	2016	1		
23.	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> • 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). 	2015	30		
		<ul style="list-style-type: none"> • Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учеб. / И. П. Самородова. – М.: Академия, 2015. - 191 с. 	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> • Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. 	2015	25		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> • Андропова, Н. И. 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 [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. 	2017	15		

		– 256 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru				
		<ul style="list-style-type: none"> • Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособ. /Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2015. – 96 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2015	15		
		<ul style="list-style-type: none"> • Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / И. И. Потапова. – М.: Академия, 2016. – 64 с. -- URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2016	10		
		<ul style="list-style-type: none"> • Производственное обучение профессии «Повар» [Электронный ресурс]: в четырех частях. /В. П. Андросов Ч. 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014. – 160 с.- URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> • Производственное обучение профессии «Повар» [Электронный ресурс]: в четырех частях. /В. П. Андросов Ч. 3:Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2014. – 112 с. . - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> • Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 128 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> • Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст] : учеб. пособ. / Л.З. Шильман. - М.: Академия, 2014. - 192 с. 	2014	7		
		<ul style="list-style-type: none"> • Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с. 	2014	60		

24.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> 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). 	2015	30		
		<ul style="list-style-type: none"> Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учеб. / И. П. Самородова. – М.: Академия, 2015. - 191 с. 	2015	25		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Производственное обучение профессии «Повар» [Электронный ресурс]: в четырех частях. /В. П. Андросов Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2014. – 112 с. . - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2014	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособ. / Л.З. Шильман. - М.: Академия, 2014. - 192 с. 	2014	7		
		<ul style="list-style-type: none"> Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с. 	2014	60		
25.	Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> 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). 	2015	30		
		<ul style="list-style-type: none"> Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учеб. / И. П. Самородова. – М.: Академия, 2015. - 191 с. 	2015	25		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 	2017	15		

		ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru				
		<ul style="list-style-type: none"> Производственное обучение профессии «Повар» [Электронный ресурс]: в четырех частях. /В. П. Андросов Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2014. – 112 с. . - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст] : учеб. пособ. / Л.З. Шильман. - М.: Академия, 2014. - 192 с. 	2014	7		
		<ul style="list-style-type: none"> Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКис". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с. 	2014	60		
26.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> 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). 	2015	30		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Андропова, Н. И. 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 [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2017	15		
		<ul style="list-style-type: none"> Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 128 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2014	15		

		<ul style="list-style-type: none"> Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособ. / Л.З. Шильман. - М.: Академия, 2014. - 192 с. 	2014	7			
		<ul style="list-style-type: none"> Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКис". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с. 	2014	60			
27.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Основная литература			25	100%	
		<ul style="list-style-type: none"> Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. пособ./Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2016. – 400с.- http://www.academia-moscow.ru 	2016	25			
		Дополнительная литература					
		<ul style="list-style-type: none"> Андропова, Н. И. 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 [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2017	15			
		<ul style="list-style-type: none"> Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Электронный ресурс]: учеб. пособ./С. Е. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2016. – 80 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2016	10			
		<ul style="list-style-type: none"> Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст] : учеб. пособ. / Л.З. Шильман. - М.: Академия, 2014. - 192 с. 	2014	7			
		<ul style="list-style-type: none"> Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКис". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с. 	2014	60			
28.	Организация приготовления к	Основная литература			25	100%	

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 384 с. : ил. 	2017	25			
		<ul style="list-style-type: none"> Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2016. – 230 с., 	2016	25			
		<ul style="list-style-type: none"> Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/ С. В. Ермилова. – М.: Академия. – 2014. - 336 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2014	25			
		Дополнительная литература					
		<ul style="list-style-type: none"> Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь [Электронный ресурс]: в 2-х ч. Ч. 1: учеб. пособ./Н. И. Дубровская. – 4-е изд., испр. – М.: Издат. центр «Академия». 2014. – 112 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2014	10			
		<ul style="list-style-type: none"> Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. [Электронный ресурс] В 2 ч. Ч 2 / Н. И. Дубровская. – М.: Академия, 2014. – 112 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2014	10			
		<ul style="list-style-type: none"> Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / С.В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 64 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2014	10			
29.	Процессы приготовления,	Основная литература			25	100%	

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 384 с. : ил. 	2017	25		
	<ul style="list-style-type: none"> Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2016. – 230 с., 	2016	25		
	<ul style="list-style-type: none"> Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/ С. В. Ермилова. – М.: Академия. – 2014. - 336 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2014	25		
	Дополнительная литература				
	<ul style="list-style-type: none"> Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь [Электронный ресурс]: в 2-х ч. Ч. 1: учеб. пособ./Н. И. Дубровская. – 4-е изд., испр. – М.: Издат. центр «Академия». 2014. – 112 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2014	10		
	<ul style="list-style-type: none"> Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. [Электронный ресурс] В 2 ч. Ч 2 / Н. И. Дубровская. – М.: Академия, 2014. – 112 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2014	10		
	<ul style="list-style-type: none"> Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / С.В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 64 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2014	10		
	<ul style="list-style-type: none"> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с. 	2013	30		

**Карта обеспеченности учебной и методической литературой
по специальности 43.01.09 Поварское и кондитерское дело
Группа ПКД 17-11-1, 2**

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
611	Общее количество изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	Экз.	611
2.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии в библиотеке по основной программе	Ед.	28
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.	32
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.	535
5.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	Ед.	33
6.	Количество справочно-библиографических и периодических изданий на 100 обучающихся (по списочному количеству обучающихся с учетом всех форм обучения).	Ед./100	1,07

Составитель: ст. библиотекарь Е. В. Бармина

**Карта обеспеченности учебной и методической литературой
по специальности 43.01.09 Поварское и кондитерское дело
Группа ПКД 17-11-1, 2**

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
Профессиональная подготовка				
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				
Основы философии	2	26	1	100%
История	3	60	2,4	100%
Иностранный язык	4	100	4	100%
Физкультура	2	35	1,4	100%
Русский язык	2	50	2	100%
Психология общения	4	90	3,6	100%
Математический и общий естественнонаучный цикл				
Химия	3	75	3	100%
Экологические основы природопользования	2	50	2	100%
Общепрофессиональный цикл				
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	5	115	4,6	100%
Организация хранения и контроль запасов сырья	1	25	1	100%
Техническое оснащение организаций общественного питания	2	39	1,5	100%
Экономика, менеджмент и маркетинг	6	300	12	100%
Правовые основы профессиональной деятельности	3	75	3	100%
Информационные технологии в профессиональной деятельности	3	75	3	100%
Охрана труда	2	50	2	100%
Безопасность жизнедеятельности	2	70	2	100%

Контроль качества приготовления кулинарной продукции	6	150	6	100%
Основы предпринимательской деятельности				
Профессиональный цикл				
Общие учебные дисциплины (профильные)				
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	50	2	100%
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	50	2	100%
Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	8	200	8	100%
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7	175	7	100%
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	75	3	100%
Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	8	200	8	100%
Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4	100	4	100%
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4	100	4	100%

Подключены доступы к учебникам в электронно-библиотечных системах:

1. ОИЦ «Академия» <http://www.academia-moscow.ru>
2. Издательство «Znaniium» URL: <http://znaniium.com>
3. Издательство «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>
4. ЭБС Лань <https://e.lanbook.com>

Старший библиотекарь Е.В. Бармина