

**Карта обеспеченности учебной и методической литературой образовательного процесса  
по профессии 16675 Повар; 16399 Официант  
группы ПО-20-1**

N п/п	Наименование дисциплины	Автор, название, место издания, издательство	Год издания	Количество экземпляров	Число обучающихся , одновременн о 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. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2019	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, 2019. - 431 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2019	Безлимит. 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.- URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	15		
		<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 :</li> </ul>	2020	Безлимит. доступ		

		Юрайт, 2020. - 424 с. . – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>				
		<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, 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</li> </ul>	2020	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. 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] : учебник / Е. А. Рубина. В. Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: <a href="http://znanium.com">znanium.com</a></li> </ul>	2019	Безлимит. доступ		
4.	Технология расчетов с потребителями	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование : учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. – Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018.- 398 с. : ил. – (ПРОФИль). - URL : <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Памбухчиянц, О. В. Технология розничной торговли [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2016. - 288 с. - URL : <a href="https://e.lanbook.com/book">https://e.lanbook.com/book</a></li> </ul>	2016	Безлимит. доступ		
5.	Информационные технологии в профессии	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО / Е. В. Михеева, О. И. Титова. – 14-е изд. стер. – Москва : Академия, 2016. – 384 с. – (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2016	25		
		<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, 2019. - 255 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2019	Безлимит доступ		
6.	Психология общения	<b>Основная литература</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, 2020. - 463 с. - (Профессиональное образование). - URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2020	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Психология общения [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова. - Москва : Юрайт, 2020. - 437 с. - (Профессиональное образование). - URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2020	Безлимит. доступ		
7.	Оснащение рабочего места и	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий</li> </ul>	2020	Безлимит.		

	охрана труда	общественного питания. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособ. для СПО / Б. В. Чаблин – 2-е изд., испр. и доп.- Москва : Юрайт, 2020. – 349 с. — (Профессиональное образование). - URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>		доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 404 с. - (Профессиональное образование). - 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>• Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / В. М. Калинина. - Москва : Академия, 2017. - 320 с. - URL : <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	15		
8.	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. 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 : учебник / Е. А. Рубина. В. Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: <a href="http://znanium.com">znanium.com</a></li> </ul>	2019	Безлимит. доступ		
9.	Профессиональная этика и этикет	<b>Основная 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, 2019. - 431</li> </ul>	2019	Безлимит. доступ		

		с. - (Профессиональное образование). - URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>				
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Культура речи и деловое общение [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. В. Химик. - Москва : Юрайт, 2019. - 308 с. - (Профессиональное образование). - URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2019	Безлимит. доступ		
10	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, 2020. - 382 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2020	Безлимит. доступ		
		<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.]; под общ. ред. А. А. Вологодина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2020. - 372 с. - (Профессиональное образование). - URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2020	Безлимит. доступ		
<b>Профессиональный цикл</b>						
<b>Выполнение работ по профессии 16675 "Повар (3 разряда)"</b>						
11.	Выполнение вспомогательных работ и приготовление полуфабрикатов	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 374 с. - URL: <a href="http://e.lanbook.com/book">e.lanbook.com/book</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / А. Т.</li> </ul>	2016	Безлимит. доступ		

		Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2016. - 496 с. - URL: e.lanbook.com/book				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. - 12-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 400 с. - URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2017	26		
		<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). - URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2017	15		
<b>Выполнение работ по профессии 16675 "Повар (4 разряда)"</b>						
12	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 374 с. - URL: e.lanbook.com/book</li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2017. – 400с.- URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2017	26		
		<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		
<b>Выполнение работ по профессии 16399 "Официант (3 разряд)"</b>						

13.	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта	<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, 2020. - 332 с. - (Профессиональное образование).- URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2020	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, 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		
<b>Выполнение работ по профессии 16399 "Официант (4 разряд)"</b>						
14.	Обслуживание потребителей организации питания блюдами и напитками	<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, 2020. - 332 с. -</li> </ul>	2020	Безлимит. доступ		

		(Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru				
		• Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018. - № 1-12	2018	12		
		• Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2019. - № 1-6, 10-12	2019	9		
		• Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2020. - № 1-2	2020	2		



**Наличие учебной и учебно-методической литературы по профессии 16675 Повар; 16399 Официант  
группы ПО-20-1**

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	2	100%
Общая физическая подготовка	3	67	2,6	100%
Физиология питания	2	51	2	100%
Технология расчетов с потребителями	2	50	2	100%
Информационные технологии в профессии	2	50	2	100%
Психология общения	2	50	2	100%
Оснащение рабочего места и охрана труда	3	65	2,6	100%
Основы микробиологии, санитарии и гигиены	2	50	2	100%
Профессиональная этика и этикет	2	50	2	100%
Правовые основы профессиональной деятельности	2	50	2	100%
<b>Профессиональный цикл</b>				
Выполнение вспомогательных работ и приготовление полуфабрикатов	4	91	3,6	100%
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	76	3	100%
Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта	3	73	2,9	100%
Обслуживание потребителей организации питания блюдами и напитками	3	73	2,9	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 16675 Повар; 16399 Официант;  
группы ПО-20-1**

<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.	241
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.	8
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.	50
5.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	Ед.	17
6.	Количество справочно-библиографических и периодических изданий на 100 обучающихся (по списочному количеству обучающихся с учетом всех форм обучения).	Ед./100	0,50

Составитель: старший библиотекарь С.В. Логинова

/С.В.Логинова/