

**Карта обеспеченности учебной и методической литературой образовательного процесса  
по профессии 16675 Повар;16399 Официант  
группы ПО-22-1**

N п/п	Наименование дисциплины	Автор, название, место издания, издательство	Год издания	Количество экземпляров	Число обучающих ся, одновремен но изучающих дисциплину	% обеспечен ности
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, 2022. - 463 с. - (Профессиональное образование). - URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. 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, 2022. – 431 с. – (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
2.	Общая физическая подготовка	<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, 2022. - 424 с. – (Профессиональное образование). – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	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, 2022. - 493 с. - (Профессиональное образование). - URL:</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		

		www.academia-moscow.ru				
		<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. - № 1-6, 9-12</li> </ul>	2021	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Физкультура и спорт [Текст]: журнал / ЗАО «Физкультура и спорт». – Москва.: «Физкультура и спорт». – ежемес. – 2022. - № 1-4</li> </ul>	2022	4		
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: www.academia-moscow.ru</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, 2021. – 240 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: znanium.com</li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
4.	Технология расчетов с потребителями	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Кашенко, В. Ф. Торговое оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Ф. Кашенко, Л. В. Кашенко. – Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2021.- 398 с. : ил. – (ПРОФиль). - URL: znanium.com</li> </ul>	2021	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Памбухчиянц, О. В. Пособие для продавца продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Памбухчиянц. - 4-е. изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 314 с. -</li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		

		URL: e.lanbook.com				
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. для студ. СПО / Е. В. Михеева. - 5-е изд., испр. - Москва : Академия, 2021. - 416 с. - URL: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2021	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, 2022. - 255 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	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, 2022. - 463 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Корягина, Н. А. Психология общения [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова. - Москва : Юрайт, 2022. - 437 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
7.	Оснащение рабочего места и охрана труда	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособ. для СПО / Б. В. Чаблин – 2-е изд., испр. и доп.- Москва : Юрайт, 2022. – 349 с. — (Профессиональное образование). – URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. 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</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		

		доп. – Москва : Юрайт, 2022. – 404 с. - (Профессиональное образование). - URL:www.biblio-online.ru				
		<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: www.academia-moscow.ru</li> </ul>	2020	26		
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: www.academia-moscow.ru</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, 2021. – 240 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL:znanium.com</li> </ul>	2021	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]: учеб. и практ. для СПО / Н. Ю. Родыгина. – Москва : Юрайт, 2022. – 431 с. – (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Культура речи и деловое общение [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для СПО / отв. ред. В. В. Химик. - Москва: ЮРАЙТ, 2022. - 308 с. – (Профессиональное образование). - URL : www.biblio-online.ru</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
10.	Правовые основы профессиональной деятельности	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / под</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		

		<p>общ. ред. А. А. Капустина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 382 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></p>					
		<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. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 413 с. - (Профессиональное образование). - URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ			
<b>Профессиональный цикл</b>							
<b>Выполнение работ по профессии 16675 "Повар (2 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>• Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. - 12-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 400 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></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. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2020	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</li> </ul>	2020	26				

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2020. - 176 с. - (ТОП-50). - Режим доступа: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a>				
<b>Выполнение работ по профессии 16675 "Повар (3 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: <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>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2017. – 400 с.- URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> <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>	2017	26		
		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>Любецкая, Т. Р. Барное дело [Электронный ресурс] / Т. Р. Любецкая. - 4-е. изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 180 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a></li> </ul>	2022	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, 2022. - 332 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> <li>Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2020. - № 1-2</li> </ul>	2022	Безлимит. доступ		
		2020	2			

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2021. - № 1-6, 9-12</li> </ul>	2021	2			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2022. - № 1-6</li> </ul>	2022	6			
<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>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, 2022. - 332 с. - (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ			
		<b>Дополнительная литература</b>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Любецкая, Т. Р. Барное дело [Электронный ресурс] / Т. Р. Любецкая. - 4-е. изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 180 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a></li> </ul>	2022	Безлимит. доступ			
		<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. - № 1-6, 9-12</li> </ul>	2021	2			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2022. - № 1-6</li> </ul>	2022	6			

**Наличие учебной и учебно-методической литературы по профессии 16675 Повар; 16399 Официант  
группы ПО-22-1**

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	2	50	2	100%
Физиология питания	2	51	2	100%
Технология расчетов с потребителями	2	50	2	100%
Информационные технологии в профессии	2	51	2	100%
Психология общения	2	50	2	100%
Оснащение рабочего места и охрана труда	3	76	3	100%
Основы микробиологии, санитарии и гигиены	2	51	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	103	4,1	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	64	2,5	100%
Обслуживание потребителей организации питания блюдами и напитками	3	64	2,5	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-22-1**

<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.	252
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.	37
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	0,37

Составитель: старший библиотекарь С.В. Логинова /С.В. Логинова/