

Карта обеспеченности учебной и методической литературой
по профессии 16399 Официант; 16675 Повар; 19601 Швея; 11695 Горничная

Группа ОГ-17-1

N п/п	Наименование дисциплины	Автор, название, место издания, издательство	Год издания	Количество экземпляров	Число обучающихся, одновременно изучающих дисциплину	% обеспеченности
1	2	3	4	5	6	7
Общепрофессиональный цикл						
1	Общая физическая подготовка	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> 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				
		<ul style="list-style-type: none"> Муллер, А. Б. Физическая культура [Текст]: учебник и практикум / А. Б. Муллер [и др.]. - М.: Юрайт, 2015. - 424 с. 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 Физкультура в школе: журнал. – 2013. - № 1-8, 2014. - № 1-12, 2015. -№ 1-12 Физкультура и спорт: журнал. – 2018. - № 1, 2, 3, 4,5, 6, 	2015 2017 2013 2014 2015 2018	10 15 22 6		
2.	Основы деловой культуры	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Н. Ю. Родыгина. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 431 с. — (Серия: Профессиональное образование). — URL:www.biblio-online.ru Усов, В. В. Деловой этикет [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО. – М.: ОИЦ «Академия», 2014. – 400 с. - URL. - http://www.academia-moscow.ru 	2018 2014	Безлимит. доступ 25		
		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"> 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		
3.	Физиология питания	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		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] / А. Н. Мартинчик. - 4-е изд. стер. - М. : Академия, 2014. - 349 с. - (Пищевое производство. Профессиональное образование) 	2014	15		
		<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 	2017	Безлимит. доступ		
4.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Основная литература			25	100%
		<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"> 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"> Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] / А. Н. Мартинчик. - 4-е изд. стер. - М. : Академия, 2014. - 349 с. - (Пищевое производство. Профессиональное образование) 	2014	15		
		<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 	2017	Безлимит. доступ		

		www.biblio-online.ru				
		<ul style="list-style-type: none"> Чалова, Л. Д. Санитария и гигиена парикмахерских услуг [Электронный ресурс]: учеб. /Л. Д. Чалова и др. – 7-е изд., испр. и доп. – М.: Издат. центр «Академия», 2013. – 176 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2013	18		
5.	Основы материаловедения	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Савостицкий, Н. А. Материаловедение швейного производства [Электронный ресурс]: учеб. /Н. А. Савостицкий, Э. К. Амирова. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 272 с. - http://www.academia-moscow.ru 	2014	Безлимит. доступ		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Ателье [Текст]: журнал, для тех кто создает одежду /АО «Конлига медиа». – М.: Конлига медиа. - ежемес. – 2018 -№ 2, 3, 4, 5, 6, 7 	2017 2018	4 6		
6.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Казакевич, Т. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / Т. А. Казакевич. — 2-е изд., доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 185 с. — (Серия: Университеты России). - URL: www.biblio-online.ru 	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> Потапова, И. И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда [Электронный ресурс]: учеб. /И. И. Потапова. – М.: Издат. центр «Академия», 2017. – 320 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2017	25		
		<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"> Потапова, И. И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания [Электронный ресурс]: учеб. /И. И. Потапова. – М.: Издат. центр «Академия», 2015. – 320 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2015	25		
7.		Основная литература			25	100%

Экономические и правовые основы производственной деятельности (с основами бухучета)	<ul style="list-style-type: none"> • Богаченко, В. М. Бухгалтерский учет [Текст]: учеб. / В. М. Богаченко, Н. А. Кириллова. - 19-е изд., стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 510 с. 	2015	25		
	<ul style="list-style-type: none"> • 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		
	<ul style="list-style-type: none"> • Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. Я. Капустин, К. М. Беликова ; под ред. А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 382 с. — (Серия: Профессиональное образование). — URL: www.biblio-online.ru 	2018	Безлимит. доступ		
	<ul style="list-style-type: none"> • 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		
	Дополнительная литература				
	<ul style="list-style-type: none"> • Бухгалтерский учет [Текст]: учеб./ В. М. Богаченко, Н. А. Кириллова. - 18-е изд. перераб. и доп. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. - 511 с. 	2014	10		
	<ul style="list-style-type: none"> • Богаченко, В. М. Бухгалтерский учет: практикум [Текст]: профессиональный модуль / В. М. Богаченко, Н. А. Кириллова. - Ростов-на-Дону: ФЕНИКС, 2014. - 399 с. - (Среднее специальное образование). 	2014	20		
	<ul style="list-style-type: none"> • 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		
	<ul style="list-style-type: none"> • 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	25		
	<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		
		<ul style="list-style-type: none"> Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании [Текст]: журнал. – 2018. - № 1, 2 	2018	2		
Профессиональный цикл						
Выполнение работ по профессии «Официант»						
8.	Организация обслуживания в общественном питании	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. – 380 с. –URL: https://biblio-online.ru 	2017	Безлимит. доступ		
		<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"> Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. пособ. / Л. А. Радченко. - 2-е изд., стереотип. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 318 с. : ил. 	2013	2		
		<ul style="list-style-type: none"> Общепит: бизнес и искусство: журнал. – ежемес. – 2018 - № 1-2, 3 	2018	2		
		<ul style="list-style-type: none"> Ресторанные ведомости: журнал. – ежемес. - № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 	2018	6		
9.	Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	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. – 380 с. –URL: https://biblio-online.ru 	2017	Безлимит. доступ		
		<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"> Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [учеб. пособ.] / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2014. - 248 с. 	2014	1		

		<ul style="list-style-type: none"> Ресторанные ведомости: журнал. – ежемес. - № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 	2018	6			
Выполнение работ по профессии «Повар»							
10.	Теоретическое обучение по профессии «Повар»	Основная литература				25	100%
		<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"> 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"> Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru 	2016	Безлимит. доступ			
		<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	25			
		<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	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			
		<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"> Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 112 с.- 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. 2: 	2014	15					

		Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014. – 160 с.- URL. - http://www.academia-moscow.ru				
		<ul style="list-style-type: none"> Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 112 с.- 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: журнал. – ежемес. – 2018 - № 1-2, 3 	2018	2		
Выполнение работ по профессии «Швея»						
11.	Технология обработки текстильных изделий	Основная литература			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> Технология швейных изделий [Электронный ресурс]: учеб. /Э. К. Амирова, А. Т. Труханова, О. В. Сакулина. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2015. – 512 с.- http://www.academia-moscow.ru 	2015	25		
		Дополнительная литература				
		<ul style="list-style-type: none"> Амирова Э. К. Технология швейных изделий: учеб. / Э. К. Амирова. – М.: Академия, 2014. – 512 с. 	2014	10		
		<ul style="list-style-type: none"> Крючкова, Г. А. Технология швейных изделий: учеб.: В 2-х ч. / Г. А. Крючкова. – 3-е изд. стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с. 	2014	25		
		<ul style="list-style-type: none"> Ателье: журнал: ежемес. –2017. - № 7, 8, 9, 12; 2018. - № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, - Burda: журнал. – ежемес. – 2017. - № 8, 9, 10, 11, 12; 2018. - № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 	2018 2017 2018	11 12		
Профессиональный цикл						
Выполнение работ по профессии «Горничная»						
13.		Основная литература			25	100%

Теоретическое обучение по профессии «горничная»	Потапова, И. И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда [Электронный ресурс]: учеб. /И. И. Потапова. – М.: Издат. центр «Академия», 2017. – 320 с.- http://www.academia-moscow.ru	2017	25		
	• Потапова, И. И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания [Электронный ресурс] / М. А. Ёхина. – М.: Академия, 2015. - URL http://http://www.academia-moscow.ru	2015	30		
	Дополнительная литература				
	• Барчуков, И. С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст]: учеб. пособ. / И. С. Барчуков, Л. В. Баумгартен, Ю. Б. Башин. - М.: КНОРУС, 2014. - 168 с.	2014	3		
	• Полевая, М. В. Управление персоналом в гостиничном сервисе [Электронный ресурс]: учеб. / М. В. Полевая. - М.: Академия, 2014. - 203 с. (в электронном формате). - URL: http://www.academia-moscow.ru	2014	25		
	• Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиничных и туристических комплексах [Текст]: учеб. / А. В. Сорокина. – М.: Инфра-М, 2014.	2014	1		
	• Гостиничное дело: журнал. – ежемес. – 2018 -№ 1-2,3	2018	2		

Старший библиотекарь Е.В. Бармина