

**Карта обеспеченности учебной и методической литературой  
по профессии 19601 Швея; 12901 Кондитер; 11695 Горничная; 13456 Маникюрша**

**Группа ШМ-16-1**

<b>N п/п</b>	<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Автор, название, место издания, издательство</b>	<b>Год издания</b>	<b>Количество экземпляров</b>	<b>Число обучающихся, одновременно изучающих дисциплину</b>	<b>% обеспеченности</b>
1	2	3	4	5	6	7
<b>Общепрофессиональный цикл</b>						
1	Общая физическая подготовка	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Муллер, А. Б. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник и практикум / А. Б. Муллер . - М. : Юрайт, 2016. - 424 с. . – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2016	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Муллер, А. Б. Физическая культура [Текст]: учебник и практикум / А. Б. Муллер [и др.]. - М.: Юрайт, 2015. - 424 с.</li> </ul>	2015	10		
		<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. - М.: Издат. центр "Академия", 2017. - 176 с.-<a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Физкультура в школе: журнал. – 2013. - № 1-8, 2014. - № 1-12, 2015. -№ 1-12</li> </ul>	2013 2014 2015	22		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Физкультура и спорт: журнал. – 2018. - № 1, 2, 3, 4,5, 6, 7</li> </ul>	2018	7		
2.	Физиология питания	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс] Рабочая тетрадь/Т. А. Качурина. – М.: Академия,2015. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] / А. Н. Мартинчик. - 4-е изд. стер. - М. : Академия, 2014. - 349 с. - (Пищевое производство. Профессиональное образование)</li> </ul>	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>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 :</li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		

		www.biblio-online.ru				
3.	Основы деловой культуры	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Усов, В. В. Деловой этикет [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО. – М.: ОИЦ «Академия», 2014. – 400 с. - URL. - http: <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бороздина, Г. В. Психология общения [Текст]: учебник / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова. - М.: Юрайт, 2016. - 463 с. - (Профессиональное образование).</li> </ul>	2016	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>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).</li> </ul>	2016	10		
4.	Эстетика	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Кривцун, О. А. Эстетика [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /О. А. Кривцун. – 3-е изд., пер. и доп. – М.: Изд-во Юрайт, 2017. – 549 с. - URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Найденская. Н. Мода. Цвет. Стиль /Н. Найденская, И. Трубецкова. – М.: Эксмо, 2015. – 320 с.: ил.</li> </ul>	2015	1		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Плеханов, Г. В. Теория искусства и история эстетической мысли. Избранные труды [Электронный ресурс]: в 2 т. Том 1 / Г. В. Плеханов. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 332 с. — (Серия : Антология мысли). — URL: <a href="http://www.biblio-online.ru/book">www.biblio-online.ru/book</a></li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Плеханов, Г. В. Теория искусства и история эстетической мысли. Избранные труды [Электронный ресурс]: в 2 т. Том 2 / Г. В. Плеханов. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 268 с. — (Серия : Антология мысли). —URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чернышевский, Н. Г. Эстетические отношения искусства к действительности. Избранные работы [Электронный ресурс] / Н. Г. Чернышевский. — М. : Издательство Юрайт,</li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		

		2018. — 505 с. — (Серия : Антология мысли). — URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>				
5.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие / Г. Г. Лутошкина. - 6-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 61 с.</li> </ul>	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник / Л. В. Мармузова. – М.: Академия. – 2014. – 160 с.</li> </ul>	2014	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс] Рабочая тетрадь/Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2015. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] / А. Н. Мартинчик. - 4-е изд. стер. - М. : Академия, 2014. - 349 с. - (Пищевое производство. Профессиональное образование)</li> </ul>	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2013	18				
6.	Техническое оснащение и организация рабочего места	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	25		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]: учеб. пособ. – 13-е изд., М.: Академия, 2015. - 416 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 319 с.</li> </ul>	2014	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Потапова, И. И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания [Электронный ресурс]: учеб. /И. И. Потапова. – М.: Издат. центр «Академия», 2015. – 320 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	25		
7.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чечевицина, Л. Н. Экономика организации [Текст]: учеб. пособ. / Л. Н. Чечевицина. - 3-е изд. - Ростов-н/Д.: Феникс, 2015. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).</li> </ul>	2015	35		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>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: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2018	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Петрова, Г. В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник / Г. В. Петрова. - М.: Академия, 2018. - 320 с. URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2018	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>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.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2016	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Симонова, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебно-методический комплекс / В. А. Симонова. - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. - 65 с.</li> </ul>	2014	40		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Смоленский, М. Б. Основы права [Текст]: учебное пособие /М. Б. Смоленский. - 7-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону: ФЕНИКС, 2014. - 413 с.</li> </ul>	2014	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>О защите прав потребителей [Текст]: закон Российской Федерации № 2300-1. - Москва: Кодекс, 2018. - 32 с.</li> </ul>	2018	1		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Трудовой кодекс Российской Федерации [Текст]: текст с изменениями и дополнениями на 1 августа 2017 г. - М.: ЭКСМО, 2017. - 352 с.</li> </ul>	2017	2		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Трудовой кодекс Российской Федерации [Текст]: по состоянию на 20 февраля 2018г. - Москва : Кодекс, 2018. - 272 с.</li> </ul>	2018	1		
<b>Профессиональный цикл</b>						
<b>Выполнение работ по профессии «Швея»</b>						
8.	Технология обработки текстильных изделий	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>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.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Амирова Э. К. Технология швейных изделий: учеб. / Э. К. Амирова. – М.: Академия, 2014. – 512 с.</li> </ul>	2014	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Крючкова, Г. А. Технология швейных изделий: учеб.: В 2-х ч. / Г. А. Крючкова. – 3-е изд. стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.</li> </ul>	2014	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ателье: журнал: ежемес. –2017. - № 7, 8, 9, 12; 2018. - № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, -</li> </ul>	2018	11		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Burda: журнал. – ежемес. – 2017. - № 8, 9, 10, 11, 12; 2018. - № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7</li> </ul>	2017 2018	12		
<b>Выполнение работ по профессии «Кондитер»</b>						
9.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>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.,</li> </ul>	2016	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	2017	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/ С. В. Ермилова. – М.: Академия. – 2014. - 336 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выбор Джейми. Пироги и другая выпечка [Текст] / Пер. с англ. - М.: Издательство "Э", 2017. - 96 с. : ил.</li> </ul>	2017	2			

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Выбор Джейми. Торты, десерты и выпечка [Текст] / Пер. с англ. - М. : Издательство "Э", 2016. - 96 с. : ил.</li> </ul>	2016	1		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>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. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>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.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Общепит: бизнес и искусство: журнал. – ежемес. – 2018 - № 1-2, 3</li> </ul>	2018	2		
<b>Профессиональный цикл</b>						
<b>Выполнение работ по профессии «Горничная»</b>						
10.	Теоретическое обучение по профессии «горничная»	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		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.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a>	2017	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Потапова, И. И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания [Электронный ресурс] / М. А. Ёхина. – М.: Академия, 2015. - URL <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	30		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	2014	3		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Полевая, М. В. Управление персоналом в гостиничном сервисе [Электронный ресурс]: учеб. / М. В. Полевая. - М.: Академия, 2014. - 203 с. (в электронном формате). - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиничных и туристических комплексах [Текст]: учеб. / А. В. Сорокина. – М.: Инфра-М, 2014.</li> </ul>	2014	1		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гостиничное дело: журнал. – ежемес. – 2018 -№ 1-2,3</li> </ul>	2018	2		
<b>Выполнение работ по профессии «Маникюрша»</b>						
11.		<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>

	Технология маникюрных работ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дрибноход, Ю. Ю. Косметология [учеб. пособ.] / Ю. Ю. Дрибноход. - 13-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 798 с. : ил.</li> </ul>	2017	25			
		<b>Дополнительная литература</b>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Мастер маникюра и педикюра [Текст]/ сост. М. Б. Шишко, А. А. Гриб. – Минск: Букмастер, 2013. – 112 с.</li> </ul>	2013	2			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ногтевой сервис [Текст]: журнал. – 2018. - № 1, 2</li> </ul>	2018	2			

Старший библиотекарь Е.В. Бармина