

СПРАВКА

О библиотечном обеспечении ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
(код, наименование)

на 20 октября 2018 года

№ п/п	Все дисциплины, МДК и практики по УчПлану	Основные учебники (с указанием года издания)		Кол-во экз. / точек доступа
		Печатные издания	Электронные издания ЭБС)	
	Общеобразовательные дисциплины			
1.	ОУД.01 Русский язык	Е.Антонова, Т.Воителява «Русский язык» 2014г		15
2.	ОУД.01 Литература	Г.Обернихина «Литература» в 2-х частях 2015 г.		15
3.	ОУД.02 Иностранный язык (английский)	Н.Щербакова «Английский язык для специалистов питания» 2014 г.		15
4.	ОУД.02 Иностранный язык (немецкий)	Н.Хайров «Немецкий язык для технических колледжей» 2014 г.		15
5.	ОУД.03 Математика: алгебра и начала матанализа; геометрия	М.Башмаков «Математика» 2015г.		10
6.	ОУД.04 История	В.Артемов «История 1. 2 ч.» 2014 г.		10
7.	ОУД.05 Физическая культура	Н.Решетников «Физическая культура» 2014 г.		5
8.	ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности	Н.Косолапова «Основы безопасности жизнедеятельности» 2015 г.		15
9.	ОУД.07 Информатика	М.Цветкова,И.Хлобыстова «Информатика» 2018 г.		10
10.	ОУД. 08 Физика	В.Дмитриева « Физика» 2014г.		10
11.	ОУД.09 Химия	Ю.Ерохин «Химия « 2015 г.		10
12.	ОУД.10 Обществознание (вкл экономику и право)	А.Важенин «Обществознание для профессий технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей»		15
13.	ОУД.15 Биология	В.Константинов «Общая биология 10-11кл» 2017 г.		15
14.	ОУД.16География	Е.Баранчиков «География» 2016г.		15
15.	ОП.01 Основы микробиологии,,физиологии питания санитарии и гигиены	Т.Лаушкина «Основы микробиологии ,санитарии и гигиены»2013 г.		15
16.	ОП.02 Основы товароведения	М..Елифанова «Товароведение продовольственных товаров2 2018 г.		15
17.	ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места	С.Мальгина «Организация рабочего структурного подразделения предприятий общественного питания»2014г..		15
18.	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	В.Румынина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» 2014г.		15

19.	ОП.05 Основы калькуляции и учета	И.Потапова «Основы калькуляции и учета» 2018 г..		15	
20.	ОП.06 Охрана труда	В.Калинина «Охрана труда на предприятиях общественного питания» 2015 г..		15	
21.	ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности	Н.Щербакова «Английский язык для специалистов общественного питания» 2014 г..		15	
22.	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Э.Арустамов «Безопасность жизнедеятельности» 2014 г.		15	
23.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Е.Михеева «Информационные технологии в профессиональной деятельности» 2014 г.		15	
24.	ОП .10 Организация обслуживания	С.Мальгина «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания» 2014г .		15	
25.	ОП.11 Физическая культура	Н.Решетников «Физическая культура» 2014г..		5	
26.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Г.Семичева «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» 2018г. И.Самородова «Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 2016г.	15	15	
27.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Т.Качурина «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» 2018г.		15	
28.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Т Качурина «Организация и ведение процессов приготовления , оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» 2018 г.		15	
29.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Т.Качурина «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» 2018г.			
30.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	И.Бурчакова «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания» 2018 г.		15	
31.	М.Д.К. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Т.Качурина «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд ,кулинарных изделий ,закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ,видов и форм обслуживания» 2018г.		15	
32.	М.Д.К.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	Т.Качурина « Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» 2018 г.		15	
33.	М.Д.К.04.01+136.В.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	И.Бурчакова «Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации			

	изделий	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» 2018 г. Л.Кузнецова «Технология и организация производства кондитерских изделий» 2015 г.	15	
34.	М.Д.К.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		15	
35.	М.Д.К.06.01 Управление структурным подразделением	С.Мальгина «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания» 2014г.	15	
36.	М.Д.К.07.01+108 В Организация и технология обслуживания на предприятиях общественного питания			

Перечень договоров на ЭБС (электронных библиотечные системы) с указанием реквизитов и сроков действия:

1. Лицензионный договор с ООО «Образовательно-Издательский центр Академия» на использование электронной библиотеки от «20» декабря 2017г. №85/ПФ/ЭБ, срок действия до 20 декабря 2020г.

Директор ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж»



/И.И.Муравцов/