

Учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО
направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»
(ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России «17» августа 2020 года, № 1047)

№ п/п	Наименование дисциплины		Наименование учебно-методических материалов
1	2		3
Блок 1 «Дисциплины (модули)»			
1	Б1.О.01	История (история России, Всеобщая история)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине "История России" : учебно-метод. документ для студ. не экон. напр. подг., всех форм обучения / сост.: А. М. Зумакулов, А. А. Лоов. - Нальчик : КБГАУ, 2016. - 297 с. эл. опт. диск (CD-ROM). http://biblioclub.ru 2. Всеобщая история : учебник : / авт.-сост. И.В. Крючков, С.А. Польская, А.А. Кудрявцев, И.А. Краснова и др. – Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2019. – 420 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=596418 . – Текст : электронный. 3. Всеобщая история: эпоха Средневековья и раннего Нового времени : / А.П. Батурич, С.А. Васютин, Е.Н. Денискевич и др. ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 221 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574278 . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2404-0. – Текст : электронный. 4. Кузнецов, И.Н. История : учебник / И.Н. Кузнецов. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 576 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03424-4. – Текст : электронный
2	Б1.О.02	Философия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кучукова Ж.М. «Философия» [Электронный ресурс]. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов всех направлений подготовки и форм обучения. Нальчик, 2016. – 104 с. режим доступа: http://biblioclub.ru 2. Крюков, В.В. Философия : учебник / В.В. Крюков. – 3-е изд., испр. и доп. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2014. – 212 с. – (Учебники НГТУ). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436247 . – ISBN 978-5-7782-2327-1. – Текст : электронный. 3. Балашов, Л.Е. Философия : учебник : / Л.Е. Балашов. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 612 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573117 . – Библиогр.: с. 594-597. – ISBN 978-5-394-01742-1. – Текст : электронный. 4. Антюшин, С.С. Философия : учебник : / С.С. Антюшин, Л.Г. Горностаева ; Российский государственный университет правосудия. – М.: Российский государственный университет правосудия (РГУП), 2016. – 515 с. : схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560803 . – Библиогр.: с. 432-433. – ISBN 978-5-93916-500-6. – Текст : электронный. 5. Золкин, А.Л. Философия : учебник : / А.Л. Золкин. – Москва : Юнити, 2012. – 607 с. – (Cogito ergo sum). – Режим доступа: по подписке. –

			URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=119032 . – ISBN 5-238-00848-1. – Текст : электронный.
3	Б1.О.03	Иностранный язык	<ol style="list-style-type: none"> 1. Каирова Р.Б., Ордокова Ф.М., Гоова Ф.И..Учебные материалы по устной речи для студентов 1-2 курсов по специальностям: технология продуктов общественного питания, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий: учебно-методическая разработка/ Р.Б. Камрова, Ф.М. Ордокова, Ф.И. Гоова. Кабардино-Балкарская Государственная Сельскохозяйственная Академия, – Нальчик, 2010. - 88 с. 2. Каирова Р. Ордокова Ф.М. Методические разработки к практическим занятиям по дисциплине «Английский язык» для бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» и «Продукты питания из растительного сырья» очной формы обучения: методическая разработка / Р. Б., Каирова, Ф.М. Ордокова КБГАУ им. В.М. Коккова, -Нальчик, 2016. 120 с. 3. Бонк Н. А. Учебник английского языка: учебник для вузов. В 2 ч. Ч.1 / Н. А. Бонк, Г. А. Котий, Н. А. Лукьянова. - М. : Деконт+ГИС, 2011. - 639 с.
4	Б1.О.04	Физическая культура и спорт	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мусакаев В.М., Яхутлова Э.Б. Учебное пособие по дисциплине «Физическая культура и спорт» для студентов всех направлений подготовки программы бакалавриат [Электронный ресурс] - Нальчик, Кабардино-Балкарский ГАУ, 2019. – эл. опт. диск (CD-ROM). 2. Барчуков, И. С. Физическая культура: методики практического обучения: учебник для студ. вузов / И. С. Барчуков. - М.: КНОРУС, 2014. - 304 с. 3. Холодов Ж. К. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебное пособие для ВУЗОВ / Ж. К. Холодов, В. С. Кузнецов. - 6-е изд., стер. - М.: Изд. центр Академия, 2008. - 479 с.
5	Б1.О.05	Деловые коммуникации и культура речи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям и самостоятельной работе по дисциплине «Деловые коммуникации и культура речи» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» направленности «Технология продукции и организации ресторанного дела» всех форм обучения - Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2021. - 190 с. режим доступа: http://biblioclub.ru 2. Тлеужев В.Д., Гучапшева И. Р., Батчаева К.Х., Бирсова Р.С., Гулиева З.Х. Русский язык как иностранный. Учебное пособие по самостоятельному изучению дисциплины «Русский язык как иностранный» для иностранных студентов всех направлений подготовки бакалавриата очной и заочной форм обучения. Нальчик, 2016. С.185 3. Батчаева К. Х., Гулиева З.Х. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Русский язык и культура речи» для студентов всех направлений подготовки бакалавриата очной и заочной форм обучения. Нальчик, 2016. 75с.. 4. Батчаева К. Х., Гулиева З.Х. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Культура речи и деловое общение» для студентов направления подготовки 38.03.01 «Экономика» очной и заочной форм обучения. Нальчик, 2016. 48с. 5. <u>Фатеева, И. М.</u> Культура речи и деловое общение / И. М. Фатеева. - Москва : МИРБИС Директ-Медиа, 2016. - 269 с.

6	Б1.О.06	Прикладная математика, математические методы и модели в сфере общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учебное пособие по дисциплине «Прикладная математика и математические методы и модели в сфере общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / Составитель С. А. Теммоева. – Нальчик: ФГБОУ ВО КБГАУ, 2021. – 162 с. или 10 усл.п.л. http://biblioclub.ru. 2. Гулиян, Б.Ш. Математика. Базовый курс [Электронный ресурс]: учебник/ Гулиян Б.Ш., Хамидуллин Р.Я. – Электрон. текстовые данные. – М.: Московский финансово - промышленный университет «Синергия», 2013. – 712 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/17023. – ЭБС «IPRbooks» 3. Краткий курс высшей математики [Электронный ресурс]: учебник/ К.В. Балдин [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2015. – 512 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14611. – ЭБС «IPRbooks» 4. Крицков, Л.В. Высшая математика: в вопросах и ответах : учебное пособие / Л.В. Крицков ; под ред. В.А. Ильин. - М. : Проспект, 2014. - 176 с. - ISBN 978-5-392-14372-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=251598 (10.11.2016).
7	Б1.О.07	Введение в информационные технологии	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бисчоков Р.М. Учебно-методическое пособие лабораторных работ по дисциплине «Введение в информационные технологии» для студентов направлений подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения/ КБГАУ им.В.М.Кокова, 2021г., 160 стр. 2. Калугян, К.Х. Информатика. Информационные технологии и системы : учебное пособие : [16+] / К.Х. Калугян ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). – Ростов-на-Дону : Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2018. – 80 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567017 (дата обращения: 17.02.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7972-2466-2. – Текст : электронный. 3. Информационные технологии в профессиональном образовании: сборник материалов IV Международной заочной научно-практической конференции 13–14 декабря 2018 года / под общ. ред. Г.П. Раджабалиева ; Дагестанский государственный педагогический университет, Факультет технологии и профессионально-педагогического образования. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2018. – 298 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497537 (дата обращения: 17.02.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4475-9843-3. – DOI 10.23681/497537. – Текст : электронный.
8	Б1.О.08	Неорганическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа	<ol style="list-style-type: none"> 1. Хомченко Г.П. Неорганическая химия: учебник для студ. сельскохозяйственных вузов / Г.П. Хомченко, И.К. Цитович – 2-е изд., перераб. и доп.- СПб.: КВАДРО, 2013 - 464 с. 2. Глинка Н.Л. Общая химия: учебник для студ. нехимич. спец. вузов / Н.Л. Глинка; ред : В.А. Попков, А.В. Бабков. – 17-е изд., перераб. и доп. - М: Юрайт, 2010. - 886 с. 3. Болтromeюк В.В. Общая химия : учебное пособие / В.В. Болтromeюк. - Минск : Вышэйшая школа, 2012. - 624 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-06-2144-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=448140
9	Б1.О.09	Физика	<ol style="list-style-type: none"> 1. Макитова Д.Д., Ахкубекова С.Н., Алоев В.З. Физика: методические указания к лабораторным

			<p>работам по механике и молекулярной физике. Мин. Обр. науки РФ. №24-09Г. От 24.02.09. Москва, 2010 -84 с.</p> <p>2. Ахкубекова С.Н., Макитова Д.Д., Алоев В.З. Физика: методические указания по физике к лабораторным работам по электромагнетизму. Москва-2012. Мин. Обр. науки РФ. №03-12Г. От 14.03.12. Нальчик 2013. – 69с.</p> <p>3. Ахкубекова С.Н. [Электронный ресурс] Лабораторный практикум по дисциплине «Физика» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения. Нальчик. КБГАУ, 2017. 174с. Режим доступа http://biblioclub.ru</p> <p>4. Трофимова, Т.И. Курс физики: учебное пособие для вузов – М.: Академия, 2010. – 560 с.</p> <p>5. Грабовский, Р.И. Курс физики: учебное пособие для вузов – 12-е изд., стер. - СПб.: Лань, 2012. – 607 с.</p> <p>6. Волькенштейн, В.С. Сборник задач по общему курсу физики: учебное пособие – 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: Книжный мир, 2008. – 328 с.</p>
10	Б1.О.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	<p>1. Карданова Д.А. [Электронный ресурс] Учебное пособие по дисциплине «Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания»; Н. КБГАУ. 2021. режим доступа: http://biblioclub.ru.</p> <p>2. Карданова Д.А. [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие к самостоятельной работе по дисциплине «Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. КБГАУ. 2021. режим доступа: http://biblioclub.ru.</p> <p>3. Карданова Д.А. [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. КБГАУ. 2021. режим доступа: http://biblioclub.ru.</p>
11	Б1.О.11	Теоретическая механика	<p>1. Яблонский, А. А. Курс теоретической механики: М. : КНОРУС, 2011. - 608 с. : ил.</p> <p>2. Сборник заданий для курсовых работ по теоретической механике: учебное пособие для высших технич. учебных заведений / ред. А. А. Яблонский. М. : КНОРУС, 2011. - 392 с. : ил.</p> <p>3. Сборник коротких задач по теоретической механике / О.Е. Кепе. СПб. : Лань, 2009. 368с.: ил.</p> <p>4. Теоретическая механика: учебно-методический комплекс для самостоятельной работы студентов. Ч.1 Статика / М. Х. Мисиров, Л. М. Хажметов, Ф. Х. Канкулова. - Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2013. - 46 с. : ил.</p> <p>5. Хажметов Л.М., Егожев А.М., Мисиров М.Х., Полищук Е.А. Теоретическая механика: учебно-методическое пособие к выполнению расчетно-графических и контрольных работ / Л.М. Хажметов. Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015. 71 с.</p>
12	Б1.О.12	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов	<p>1. Голубева, Л. В. Методы исследования состава и свойств сырья и молочных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие : [16+] / Л. В. Голубева, Г. М. Смольский, Е. В. Богданова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 64 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255902</p>

			<ol style="list-style-type: none"> 2. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : учебное пособие : в 2 частях / Г. В. Карпова, М. А. Студяникова. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – Часть 1. – 226 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258838 3. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : учебное пособие : в 2 частях / Г. В. Карпова, М. А. Студяникова. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – Часть 2. – 214 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258839 4. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. " Технология продукции и организация общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - СПб : Троицкий мост, 2014. - 192 с. 5. Методические указания для лабораторных занятий по дисциплине «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» : методические указания. – Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2016. – 40 с. – Текст : электронный// Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/157760 6. Новикова, И. В. Основы дегустации напитков : учебное пособие : [16+] / И. В. Новикова, О. Ю. Мальцева, Н. В. Зуева ; науч. ред. Г. В. Агафонов. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 229 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601562 7. Современные методы анализа мяса и мясопродуктов : учебное пособие : [16+] / Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова [и др.] ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 156 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258755
13	Б1.О.13	Органическая химия с основами биохимии	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кумышева Ю.А. Учебно-методическое пособие по дисциплине «Органическая химия» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Нальчик, 2016г. – 119с. 2. Органическая химия [Электронный ресурс]: практикум / . - Новосибирск : Новосибирский государственный аграрный университет, 2012. - 84 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru 3. Шамраев, А.В. Биохимия [Электронный ресурс] /А.В. Шамраев; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург: ОГУ, 2014. - 186 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru
14	Б1.О.14	Физическая и коллоидная химия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кумыков Р.М., Игттиев А.Б. Физическая и коллоидная химия: Учебное пособие Р.М Кумыков, А.Б. Игттиев. - С-Пб.;Издательство "Лань",1- ое издание 2019- 248с. 2. Кумыков Р.М., Игттиев А.Б. Физическая и коллоидная химия: Учебное пособие Р.М Кумыков, А.Б. Игттиев. - С-Пб.;Издательство "Лань",2- ое издание 2021- 248 с. 3. Кумыков Р.М. Курс физической и коллоидной химии. : учебное пособие Р.М. Кумыков - Нальчик 2012.С. 242. [Электронный ресурс]- Режим доступа: http://biblioclub.ru. 4. Терзиян, Т.В. Физическая и коллоидная химия: справочник: учебное пособие / Т.В. Терзиян. – Екатеринбург.; Издательство Уральского университета, 2012. - С. 108 [Электронный ресурс]-

			Режим доступа: http://biblioclub.ru .
15	Б1.О.15	Научные основы физиологии питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Думанишева З.С. Учебно-методическое пособие к выполнению практических работ по дисциплине «Физиология питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля «Технология продукции и организация ресторанного дела» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2015. – on-line. - URL: http://kbgau.ru:88 2. Думанишева З.С. Учебно-методическое пособие к самостоятельному изучению дисциплины «Физиология питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2017. – on-line. - URL: http://kbgau.ru:88 3. Теплов В. И. Физиология питания: учебное пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. – 6-е изд. – М.: Дашков и К°, 2020. – 456 с. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684229 4. Никитина Е.В. Основы физиологии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.В. Никитина, С.В. Китаевская, С.Н. Киямова. – Казань: Издательство КНИТУ, 2008. – Режим доступа: http://biblioclub.ru
16	Б1.О.16	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Думанишева З.С. Санитария и гигиена питания: методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля «Технология продукции и организация ресторанного дела» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2015. – 50с. – on-line. - URL: http://kbgau.ru:88 2. Думанишева З.С. Санитария и гигиена питания: методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Санитария и гигиена питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2016. – 36с. – on-line. - URL: http://kbgau.ru:88 3. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие / С. И. Сычик, Е. В. Федоренко, Н. Д. Коломиец [и др.]; под общ. ред. С. И. Сычика, Е. В. Федоренко. – Минск: РИПО, 2017. – 136 с.: табл., ил. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286 4. Никитина Е.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.В. Никитина, С.В. Китаевская. – Казань: КГТУ, 2009. – 130 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru.
17	Б1.О.17	Безопасность жизнедеятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пазова Т.Х. Учебное пособие для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения. Нальчик, 2016-113 с. Режим доступа: http://biblioclub.ru. 2. Абраменко, М.Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / М.Н. Абраменко, А.В. Завьялов. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. – 97 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572424 3. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для вузов / Ю. А. Широков. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 488 с. – ISBN 978-

			5-8114-6529-3. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/148476 .
18	Б1.О.18	Экология и здоровьесбережение предприятий индустрии питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Иванов, В. П. Медицинская экология : учебник / В. П. Иванов, Н. В. Иванова, А. В. Полоников. Санкт-Петербург : СпецЛит, 2012. 320 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/59803 2. Коробкин В.И. Экология и охрана окружающей среды : учебник для студ. вузов / В. И. Коробкин, Л. В. Передельский . - М. : КНОРУС, 2013. - 336 с. 3. Широков, Ю. А. Экологическая безопасность на предприятии : учебное пособие для вузов / Ю. А. Широков. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 360 с. – ISBN 978-5-8114-9051-6. – Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/183796
19	Б1.О.19	Микробиология	<ol style="list-style-type: none"> 1. Микробиология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, А. Х. Волков, А. И. Ибрагимова. – 3-е изд., стер.- Санкт-Петербург : Лань, 2019.- 496 с.- ISBN 978-5-8114-1180-1. -: электронный // Лань: URL: https://e.lanbook.com/book/112044 2. Кузнецова, Е.А. Микробиология: учебное пособие: в 2 ч. / Е.А. Кузнецова, А.А. Князев ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет, 2017. – Ч. 1. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560675 3. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие / Я. С. Шапиро.- 3-е изд., стер.- Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 308 с. - ISBN 978-5-8114-4755-8. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/126153
20	Б1.О.20	Сопротивление материалов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Механика. Сопротивление материалов: учеб. – метод. пособие / М.М. Хасанов [и др.]. – Нальчик: КБГСХА, 2010. – 65с. 2. Сопротивление материалов: учеб. пособие / Н.А. Костенко [и др.] ред. Н.А. Костенко - М.:Вышш.шк.,2012. - 430с. 3. Эрдеди, Н.А. Сопротивление материалов: учеб. пособие / Н.А Эрдеди., А.А.Эрдеди. - М.: КНОРУС, 2012. - 160 с. 4. Жилкин, В.А Сопротивление материалов: учебное пособие / В.А Жилкин. - СПб.: Проспект Науки, 2015. - 520 с.
21	Б1.О.21	Детали машин и основы конструирования оборудования предприятий общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Детали машин: учебник для вузов / Под ред. О.А. Ряховского. - 3-е изд., пер. и доп. - М.: Изд. МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2007. - 520 с. 2. Инженерные основы расчетов деталей машин: учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Технология, оборудование и автоматизация машиностроительных производств", "Конструкторско-технологическое обеспечение машиностроительных производств" / Ю. Е. Гуревич [и др.]. - М.: КНОРУС, 2013. - 480 с. 3. Андреев, В. И. Детали машин и основы конструирования: Курсовое проектирование: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Агроинженерия" / В. И. Андреев, И. В. Павлова. - СПб.: Издательство "Лань", 2013. - 352 с. 4. Курсовое проектирование деталей машин: учебное пособие / С. А. Чернавский, К. Н. Боков, И.

			<p>М. Чернин. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 414 с.</p> <p>5. Атлас конструкций узлов и деталей машин: учебное пособие для вузов / Под ред. О.А. Ряховского. - М.: Изд. МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2007. - 384 с.</p> <p>6. Красников В.В., Дубинин В.Ф., Акимов В.Ф. и др. Подъемно-транспортные машины.- М.: Агропромиздат, 1987.- 272 с.</p> <p>7. Александров М.П., Колобов Л.Н., Лобов Н.А. и др. Грузоподъемные машины.- М.: Машиностроение, 1986. – 400 с.</p> <p>8. Александров М. П. Подъемно-транспортные машины. - М.: Высшая школа, 1985.- 520 с.</p>
22	Б1.О.22	Оборудование предприятий общественного питания	<p>1. Мукожев А.М. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания, направленность Технология продукции и организации ресторанного дела» всех форм обучения : Нальчик, 2021.-147 с.</p> <p>2. Елхина В.Д., Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания.В 3ч.Ч.1. Механическое оборудование: Учебник. М: Издательский центр «Академия», 2012.- 416с.</p> <p>3. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания. В 3ч. Ч.2. Тепловое оборудование: Учебник. М: Издательский центр «Академия», 2012.-496с.</p> <p>4. Колупаева Т.Л. Агафонов Н.Н. и др. Оборудование предприятий общественного питания 3ч.Ч.3.Торговое оборудование: Учебник. М: Издательский центр «Академия»,2012.- 304с.</p>
23	Б1.О.23	Товароведение продовольственных товаров	<p>1. Галун, Л.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары: учебное пособие / Л.А. Галун, Д.П. Лисовская, Е.В. Рощина; под ред. Л.А. Галун. - Минск: Вышэйшая школа, 2009.- 256 с. - URL://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235597</p> <p>2. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. – М.: Дашков и К, 2016. – 374 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72412</p> <p>3. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – Москва: Дашков и К, 2014. – 328 с. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50274;</p> <p>4. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. - 2-е изд. - М. : Дашков и Ко, 2014. - 397 с. : ил. - Библиогр.: с. 354-355. - ISBN 978-5-394-02300-2. - URL: ://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253884</p>
24	Б1.О.24	Экономика	<p>1. Носова С. С. Экономическая теория для бакалавров: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Экономика" и экон. спец. / С. С. Носова, В. И. Новичкова. - 3-е изд., стер. - М.: КНОРУС, 2013. – 368</p> <p>2. Елисеев А. С. Экономика : учебник / А. С. Елисеев. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 528 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573198</p> <p>3. Николаева И.П. Экономическая теория: учебник / И.П. Николаева. – 4-е изд., доп. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 330 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573438</p>

			4. Рыбина З. В. Экономика: учебное пособие / З. В. Рыбина. – 3-е изд. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 464 с. : ил., табл. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602446
25	Б1.О.25	Технология продукции общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Джабоева А.С. Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Технология продукции общественного питания» и выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]/А.С. Джабоева, Л.Г. Шаова, А.С. Кабалоева. – Нальчик, 2015. – 175 с. – on-line. - URL: http://kbgau.ru:88 2. Ширитова Л.Ж. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] /Ширитова Л.Ж., А.С. Джабоева. – Нальчик, 2015. – 175 с. – on-line. - URL: http://kbgau.ru:88 3. Джабоева А.С. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2016. – 120 с. – on-line. - URL: http://kbgau.ru:88 4. Джабоева А.С. Учебное пособие по дисциплине «Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке пищевых продуктов» (часть I. Белки) для студентов направлений подготовки 19.03.04 и 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]/ Джабоева А.С., Шаова Л.Г. – 2016. – 126 с. – on-line. - URL: http://kbgau.ru:88 5. Джабоева А.С. Учебно-методическое пособие к выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2021. – on-line. - URL: http://kbgau.ru:88 6. Джабоева А.С. Учебно-методическое пособие к решению задач по расчету пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2021. – on-line. - URL: http://kbgau.ru:88
26	Б1.О.26	Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мирзоева А.Р. Учебное пособие по дисциплине «Бухгалтерский финансовый учет на предприятиях АПК» [Электронный ресурс] : учебное пособие для студ. напр. подг. "Экономика" / А. Р. Мирзоева - Электрон. дан. - Нальчик : КБГАУ, 2021. - эл. опт. диск (CD-ROM). 2. Мирзоева А.Р. Учебное пособие по дисциплине «Основы бухгалтерского учета» [Электронный ресурс] : учебное пособие для студ. напр. подг. "Экономика" / А. Р. Мирзоева - Электрон. дан. - Нальчик : КБГАУ, 2021. - эл. опт. диск (CD-ROM). 3. Бухгалтерский учет: учебник / П. Я. Папковская, А. Н. Соболевская, А. В. Федоркевич [и др.] ; под ред. П. Я. Папковской. – 2-е изд., испр. и доп. –Минск : РИПО, 2019. – 377 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru 4. Керимов, В. Э. Бухгалтерский учет: учебник / В. Э. Керимов. – 8-е изд. – М.: Дашков и К°, 2019. – 583 с. : ил. –(Учебные издания для бакалавров). –Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru

			<p>5. Кизилов, А.Н. Основы бухгалтерского учета : учебное пособие / А.Н. Кизилов, О.В. Чухрова ; Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). – Ростов-на-Дону: Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2018. – 131 с.: табл. – Режим доступа: URL:https://biblioclub.ru</p>
27	Б1.О.27	Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	<p>1. Жилова, Р.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения, 2015.-100с. http://biblioclub.ru</p> <p>2. Жилова, Р.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения, 2015.- 54с. http://biblioclub.ru</p> <p>3. Жилова, Р.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения, 2016.- 105 с. http://biblioclub.ru</p> <p>4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru</p> <p>5. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с.</p>
28	Б1.О.28	Индустриальные технологии продукции общественного питания	<p>1. Главчева, С. И. Индустриальное производство в общественном питании : учебное пособие / С. И. Главчева, А. Н. Сапожников, Е. В. Махачева; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 124 с. Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574719</p> <p>2. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник [Электронный ресурс]: учеб. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 232 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com.</p> <p>3. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – СПб.: 2016. – 168 с. Режим доступа: e.lanbook.com.</p> <p>4. Технология продуктов общественного питания: учебник для студ., обуч. по спец. «Технология продуктов общественного питания» / Под ред. А.И. Мглинец. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.</p>
29	Б1.О.29	Современные технологии продукции общественного питания	<p>1. Современные технологии производства продуктов питания: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / сост. А. С. Джабоева. - Нальчик : КБГАУ, 2018. - 165 с. – Режим доступа: http://kbgau.ru:88</p>

			<ol style="list-style-type: none"> 2. Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник/ А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. – 368 с. [Электронный ресурс]. – http://biblioclub.ru. 3. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – СПб.: 2016. – 168 с. Режим доступа: e.lanbook.com. 4. Технология продуктов общественного питания: учебник для студ., обуч. по спец. «Технология продуктов общественного питания» / Под ред. А.И. Мглинец. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
30	Б1.О.30	Контроль качества продукции общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Шаова Л.Г., Джабоева А.С. [Электронный ресурс] учебное пособие по дисциплине «Контроль качества продукции общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» Н. КБГАУ. 2015. – Режим доступа: http://biblioclub.ru 2. Евгеньев, М. И. Контроль качества и безопасности продуктов питания : учебно-методическое пособие : [16+] / М. И. Евгеньев, И. И. Евгеньева ; Казанский национальный исследовательский технологический институт. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. – 156 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612242 3. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: учеб.пособие для студентов вузов в 2-х ч. Ч.1. Продукты растительного происхождения / В.В. Шевченко, А.А. Выговтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 304 с. 4. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: учеб.пособие для студентов вузов в 2-х ч. Ч.2. Продукты животного происхождения / В.В. Шевченко, А.А. Выговтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – Ч.1. – 200с. 5. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с. 6. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов / С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелёва. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496 с. 7. Николаенко О.А. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.А. Николаенко, Ю.В. Шокина, В.И. Волченко. – СПб.: Гиорд, 2011. – 174 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru. 8. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 455 с. 9. Смирнова М.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. – М.: Логос, 2014. – 152 с. Режим доступа: http://biblioclub.ru.
31	Б1.О.31	Проектирование предприятий общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мукожев А.М. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Методические указания к выполнению самостоятельных работ для студентов специальности

			<p>19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Нальчик, 2019.-135с. - эл. опт. диск (CD-ROM).</p> <p>2. Мукожев А.М. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Методические указания к выполнению курсового проекта для студентов специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Нальчик, 2019.-80с. - эл. опт. диск (CD-ROM).</p> <p>3. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD. Учебник для бакалавров. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 288 с.</p> <p>4. Колупаева, Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания. Учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2012. -304 с.</p>
32	Б1.О.32	Менеджмент на предприятиях индустрии питания	<p>1. Марусева, И.В. Современный менеджмент (Классический и прикладной аспекты): учебное пособие для вузов / И.В. Марусева. – Москва; Берлин : Директ-Медиа, 2018. – 540 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494455</p> <p>2. Маслова, Е.Л. Менеджмент : учебник / Е.Л. Маслова. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 333 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573337</p> <p>3. Менеджмент организации : учебник : [16+] / О.В. Баландина, А.Б. Вешкурова, Н.А. Копылова и др. ; под общ. ред. С.А. Шапиро. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 565 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575119</p>
33	Б1.О.33	Бизнес - планирование деятельности предприятий индустрии питания	<p>1. Бизнес-планирование: учебное пособие / В.З. Черняк, Н.Д. Эриашвили, Е.Н. Барикаев и др.; под ред. В.З. Черняка, Г.Г. Чараева. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити-Дана, 2017. - 591 с. [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru</p> <p>2. Бизнес-планирование . - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 591 с. - http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114751</p> <p>3. Дубровин, И.А. Бизнес-планирование на предприятии: учебник / И.А. Дубровин. – 3-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2019. – 432 с.: ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Режим доступа: по подписке. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573394</p>
34	Б1.О.34	Процессы и аппараты пищевых производств	<p>1. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебно-метод. комплекс к вып. практ. работ для студ. напр. подг.: "ППРС", "ТПООП" / сост. М. А. Яхтанигов. - Нальчик: КБГАУ, 2014. - эл. опт.диск (CD-ROM).</p> <p>2. Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» / М.А. Яхтанигов - Нальчик: КБГАУ, 2012. - 45 с.</p> <p>3. Алексеев Г.В. Виртуальный лабораторный практикум по «Процессам и аппаратам пищевых производств»: учебное пособие для вузов по спец. «Пищевая биотехнология» / Г.А. Алексеев, И.И. Бриденко, Н.И. Лукин – СПб.: Лань, 2011. - 144с.</p> <p>4. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник для студ. вузов пищевого профиля / А.Н. Остриков [и др.]. – СПб.: ГИОРД, 2012.- 616с.</p> <p>5. Плаксин Ю.М. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник для вузов / Ю.М. Плаксин, Н.Н. Малахов, В.А. Ларин – 2-е изд. пер. и доп.- М.: КолосС, 2007. - 760с.</p>

35	Б1.О.35	Маркетинг	<ol style="list-style-type: none"> 1. Алексунин, В.А. Маркетинг [Электронный ресурс]: учебник / В.А. Алексунин. – 6-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 200 с. Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573217 2. Карпова, Н. В. Маркетинг: учебное пособие для студ. вузов, экон. напр. / Н. В. Карпова. - Старый Оскол: ТНТ, 2014. - 448 с. 3. Романов, А.А. Маркетинг [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.А. Романов, В.П. Басенко, Б.М. Жуков. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 440 с. Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496077 4. Чернопятов, А.М. Маркетинг[Электронный ресурс]: учебник / А.М. Чернопятов. – 2-е изд., стер. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2019. – 439 с.– Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564259
36	Б1.В.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мусакаев, В.М. Учебное пособие по дисциплине «Физическая культура и спорт» для студентов всех направлений подготовки программы бакалавриат очной и заочной форм обучения: [Электронный ресурс]. / В.М. Мусакаев, Э. Б. Яхутлова, Нальчик, 2019. – 223с. - эл. опт. диск (CD-ROM). 2. Спортивные игры: Техника, тактика, методика обучения: учебник для вузов / ред.: Ю. Д. Железняк, Ю. М. Портнов. - М.: Академия, 2004. - 400 с. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 5-7695-1411-6 3. Ковыршин, Е.Ю. Разновидности спортивных игр: учебное пособие / 4. Е.Ю. Ковыршин, Ю.Н. Эртман, В.Ф. Кириченко; Министерство спорта Российской Федерации, Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, Кафедра теории и методики спортивных игр. – Омск : Издательство СибГУФК, 2017. – 108 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – RL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483444
37	Б1.В.02	Цифровая экономика в сфере общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Стратегии, инструменты и технологии цифровизации экономики / Д.В. Ковалев, Н.А. Косолапова, Е.А. Лихацкая и др. ; Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону ; Таганрог : Южный федеральный университет, 2020. – 226 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598601 2. Рождественская, Л. Н. Организация исследований в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Е. С. Бычкова, И. В. Мацейчик ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 78 с. – Режим доступа:– URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575012 3. Цифровая экономика: социально-психологические и управленческие аспекты / Е.В. Камнева, А.И. Гретченко, Н.П. Дедов и др. ; под ред. Е.В. Камневой, М.М. Симоновой, М.В. Полевой ; Финансовый университет при правительстве Российской Федерации. – Москва : Прометей, 2019. – 173 с. – Режим доступа:– URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=576029 4. Цифровая экономика : учебник / авт.-сост. Л.А. Каргина, А.А. Вовк, С.Л. Лебедева, О.Е. Михненко и др. – Москва : Прометей, 2020. – 223 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: . – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612054
38	Б1.В.03	Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ширитова, Л.Ж. Технология национальной и зарубежной кухни: [Электронный ресурс] Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Технология национальной и зару-

			<p>бежной кухни» и выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 2015. – 24 с. – Режим доступа: http://eios.kbgau.ru</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Ширитова, Л.Ж. Технология национальной и зарубежной кухни: [Электронный ресурс] Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология национальной и зарубежной кухни» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения.: 2016. – 66 с. – Режим доступа: http://eios.kbgau.ru 3. Авроров, В.А. Традиционные народные технологии приготовления пищи из натуральных продуктов / В.А.Авроров, Н.В.Моряхина. – Старый Оскол: ТНТ. 2013. – 288 с. 4. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02237-1; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru 5. Кубатиев, Б.А. Блюда адыгской (черкесской) кухни / Б.А. Кубатиев. – Майкоп: «Полиграф-Юг», 2008. – 480 с. 6. Похлѣбкин, В.В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлѣбкин. – М.: Центрполиграф, 2009. – 639 с.
39	Б1.В.04	Технология производства ресторанной продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с. 2. Кокшаров А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. – Кемерово: КемГУ, 2021. – 145 с. – ISBN 978-5-8353-2804-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/186340 3. Кокшаров А. А. Технология приготовления ресторанной продукции: учебное пособие / А. А. Кокшаров. – Кемерово: КемГУ, 2020. – 71 с. – ISBN 978-5-8353-2763-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/186380 4. Мглинец А. И. Технология приготовления ресторанной продукции: учебное пособие / А. И. Мглинец. – 2-е изд., дораб. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. – 208 с. – ISBN 978-5-6040327-6-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/105818
40	Б1.В.05	Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бабенко, Р. Менеджмент в сфере общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Р. Бабенко, Н. Иванова, Е. Плетень. - 2-е изд., доп. - Нур-Султан : Фолиант, 2019. - 200 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/141655 2. Палий, Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. С. Палий. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2021. - 142 с. - URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602201 3. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. - Воронеж : ВГУИТ, 2018. - 227 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/117809

41	Б1.В.06	Современное кондитерское производство в ресторанах	<ol style="list-style-type: none"> 1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с. 2. Технология продуктов общественного питания: учебник для студ., обуч. по спец. «Технология продуктов общественного питания» / Под ред. А.И. Мглинца. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с. 3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.: – Режим доступа: URL:http://biblioclub.ru. 4. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции/М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013.– 431 с.
42	Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в барах	<ol style="list-style-type: none"> 1. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело. - М.: Издательский центр “Академия”, 2004. 2. Кучер Л. С.у Шкуратова Л. М. Технология приготовления коктейлей. - М.: Издательский центр “Академия”, 2005. 3. Кучер Л. С. Организация обслуживания в современных ресторанах, барах, кафе: Учебник. -- Изд. 6-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2006. 4. Лавренов В. К. Книга бармена: приготовление коктейлей. - М.: АСТ; Донецк: Сталкер, 2004. 5. Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров. - М.: ИТК “Дашков и Ко”, 2014.
43	Б1.В.08.01	Основы технологии продукции общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология продукции общественного питания: учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; под ред. А. С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 336 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162 2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 496 с.: ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839
44	Б1.В.08.02	Современные системы и концепции питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Омаров Р. С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2014. – 78 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=273466 2. Теплов В. И. Физиология питания: учебное пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. – 6-е изд. – М.: Дашков и К°, 2020. – 456 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684229 3. Айдаркин Е. К. Возрастные основы здоровья и здоровьесберегающие образовательные технологии: учебное пособие / Е. К. Айдаркин, Л. Н. Иваницкая; Федеральное агентство по образованию Российской Федерации, Южный федеральный университет, Биологический факультет. – Ростов-на-Дону: Южный федеральный университет, 2008. – 176 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=240909 4. Лаврова Л. Ю. Теоретико-практические основы здорового питания: учебное пособие /

			Л. Ю. Лаврова, Е. Л. Борцова; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Уральский гос. экон. унив. – М.: Библио-Глобус, 2018. – 202 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=498986
45	Б1.В.08.03	Технология специализированных продуктов питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ширитова, Л.Ж. Технология продуктов общественного питания для специальных контингентов населения: [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продуктов общественного питания для специальных контингентов населения» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения.: 2016. – 63с. – Режим доступа: http://eios.kbgau.ru 2. Ширитова, Л.Ж. Технология продуктов общественного питания для специальных контингентов населения: [Электронный ресурс] Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Технология продуктов общественного питания для специальных контингентов населения» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения.: 2016. – 35с. – Режим доступа: http://eios.kbgau.ru 3. Бакуменко, О.Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технология / О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с. 4. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400с. 5. Омаров, Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет, Министерство сельского хозяйства РФ. - Ставрополь: Агрус, 2014. - 79 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9596-0991-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru 6. Пискулин, А.А. Тренировка и питание спортсменов при подготовке к марш-броскам в условиях учебно-лагерных сборов: учебное пособие / А.А. Пискулин, Л.В. Сотникова; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина», Министерство образования и науки Российской Федерации. - Елец: Елецкий государственный университет им И.А. Бунина, 2011. - 75 с. - Библиогр. в кн .; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru 7. Юдина, С.Б. Технология геронтологического питания / С.Б.Юдина. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 228с.
46	Б1.В.08.04	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кабалоева А.С. Методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий» для студентов направления подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технология продукции и организация ресторанного дела» всех форм обучения [Электронный ресурс] / А.С. Кабалоева, А.С. Джабоева. – Нальчик, 2014. – 232 с. – Режим доступа: http://eios.kbgau.ru 2. Кабалоева А.С. Методические указания к самостоятельному изучению и выполнению контрольной работы по дисциплине «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий» для студентов направления подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технология продукции и организация ресторан-

			<p>ного дела» очной и заочной форм обучения [Электронный ресурс] / А.С. Кабалоева, А.С. Джабоева. – Нальчик, 2014. – 30 с. – Режим доступа: http://eios.kbgau.ru</p> <ol style="list-style-type: none"> Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. – СПб.:Троицкий мост, 2011. – 408 с. Корячкина, С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов / С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина. – М.: ДеЛи, 2012. – 496 с. Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие / Н.С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикова и др.; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»; науч. ред. Н.С. Родионова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 220 с. [Электронный ресурс]. –URL: http://biblioclub.ru.
47	Б1.В.08.05	Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения	<ol style="list-style-type: none"> Жилова, Р.М. Технология рационального и диетического питания: [Электронный ресурс] Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Технология рационального и диетического питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения, 2016.- 40с. http://biblioclub.ru Лечебное питание при гипертонии / Н.В. Верескун. [Электронный ресурс] – М.: Рипол Классик, 2011. – 192 с. – http://biblioclub.ru. Смирнова М.А. Лечебное питание. Гастрит и язвенная болезнь / М.А. Смирнова. – [Электронный ресурс] – М.: Рипол Классик, 2013. – 64 с. – http://biblioclub.ru. Смирнова М.А. Лечебное питание. Сахарный диабет / М.А. Смирнова. [Электронный ресурс] – М.: Рипол Классик, 2013. – 64 с. – http://biblioclub.ru. Смирнова М.А. Лечебное питание. Пониженный иммунитет / М.А. Смирнова. [Электронный ресурс] – М.: Рипол Классик, 2013. – 64 с. http://biblioclub.ru. Морозов М.А. Здоровый образ жизни и профилактика заболеваний / М.А. Морозов. [Электронный ресурс] – СПб.: СпецЛит, 2012. – 168 с. – http://biblioclub.ru. Омаров, Р.С. Основы рационального питания : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. - М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2014. - 78 с. [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru
48	Б1.В.09.01	Управление качеством в общественном питании	<ol style="list-style-type: none"> Думанишева З.С. Управление качеством в общественном питании: учебное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2016. – 162 с. – on-line. - URL: http://kbgau.ru:88 Думанишева З.С. Управление качеством в общественном питании: методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Управление качеством в общественном питании» для студентов направления подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля «Технология продукции и организация ресторанного дела» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2014. – 59с. – on-line. - URL: http://kbgau.ru:88 Думанишева З.С. Управление качеством в общественном питании: методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Управление качеством в общественном питании» и выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2015. – 51с. – on-line. - URL: http://kbgau.ru:88

49	Б1.В.09.02	Деловая документация и делопроизводство	<ol style="list-style-type: none"> 1. Белов А.Н., Белов А.А. Делопроизводство и документооборот. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 624 с. 2. Делопроизводство / Басовская Е.Н., Быкова Т.А., Вялова Л.М. и др. - М: ПрофОбрИздат, 2001. 3. Делопроизводство: Образцы, документы. Организация и технология работы. Более 120 документов / Под ред. И.К. Корнеева, В.А. Кудряева. - М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2004. 4. Ленкевич Л.А., Делопроизводство. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. 5. Организация работы с документами / Под ред. проф. Кудряева В.А. - М.: Инфра, 2002. 6. Сологуб О.П. Делопроизводство: составление, редактирование и обработка документов: учебное пособие – М.: Издательство «Омега-Л», 2008. 7. Чувенков А.Ю., Яновская В.Ф. Правила оформления документов. Комментарий к ГОСТ Р 6.30 – 2003. - М.: «ТК Велби», изд-во «Проспект», 2004.
50	Б1.В.09.03	Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	<ol style="list-style-type: none"> 1. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания / М.А.Горнбургов, Г.С.Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240с. 2. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА–М, 2011. – 560с. 3. Кисилевич, Т.И. Питание в санаторно-курортных организациях. [Электронный ресурс] - Электрон. дан. - М.: Финансы и статистика, 2010. - 152 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com 4. Могильный, М.П. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / М.П.Могильный, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808с. 5. Морозов, М.А. Здоровый образ жизни и профилактика заболеваний/ М.А. Морозов. – СПб.: СпецЛит, 2012. – 168 с. – ISBN 978-5-299-00507-3; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru 6. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учебное пособие / Н.А. Тихомирова. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 448 с.
51	Б1.В.10.01	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Созаева Д.Р. [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Физико-химические основы пищевых производств» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Н. КБГАУ. 2021. режим доступа: http://biblioclub.ru 2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2021. – 496 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке.– URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952 3. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания: Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Н.К. Романова, С.В. Китаевская. – Казань: КГТУ, 2010. – 67 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru. 4. Терещук Л.В. Пищевая химия: учебное пособие: [16+] / Л. В. Терещук, К. В. Старовойтова; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020. – 126 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600346 5. Технология продуктов общественного питания: учебник для студ., обуч. по спец. «Технология продуктов общественного питания» / Под ред. А.И. Мглинец. – СПб: Троицкий мост, 2010. –

			<p>736 с.</p> <p>6. Технология продукции общественного питания : учебное пособие для вузов. В 2 т. - М.: Мир, 2004. - ISBN 5-03-003579-6. - Текст: непосредственный. Т.1 : Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А. С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов и др; Рец.: Е.Н. Артемова, Е.И. Иванникова, Под ред. А.С. Ратушного. - М. : Мир, 2004. - 351 с.</p>
52	Б1.В.10.02	Научно-практические аспекты применения пищевых и биологически активных добавок	<ol style="list-style-type: none"> 1. Созаева Д.Р. [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Н. КБГАУ. 2021. – Режим доступа: http://biblioclub.ru 2. Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище: практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору / В.В. Закревский. - СПб.: ГИОРД, 2004. - 280 с. 3. Омаров Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: АГРУС, 2015. – 64 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438735 4. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов / В.М. Позняковский. – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 455 с. 5. Попова, Н. Н. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / Н. Н. Попова, Е. С. Попов, И. П. Щетилина; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 68 с. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482024 6. Роева Н.Н.Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие для студентов вузов пищевого профиля / Н. Н. Роева. - СПб: Троицкий мост, 2010. - 256 с. 7. Смирнова И. Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище: учебное пособие / И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин; Российская международная академия туризма. – Москва: Логос, 2012. – 134 с. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258270
53	Б1.В.10.03	Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621950 2. Гладких, Т. В. Информационные системы учета и контроля ресурсов предприятия : учебное пособие : [16+] / Т. В. Гладких, Л. А. Коробова, М. Н. Ивлиев ; науч. ред. Д. С. Сайко ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 89 с. : ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612378 3. Каримова, Д. В. 1С: бухгалтерия: учебно-методический комплекс. Практикум для самостоятельной работы студентов специальности 38.05.01 «Экономическая безопасность», очной и заочной форм обучения : [16+] / Д. В. Каримова ; отв. ред. Д. Л. Скипин ; Тюменский государственный университет. – Тюмень : Тюменский государственный университет, 2017. – 41 с. : ил. – Режим

			<p>доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572762</p> <p>4. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А. А. Кокшаров, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801</p> <p>5. Начало работы в программе «1С: Бухгалтерия»: формирование уставного капитала : практикум : [16+] / сост. И. В. Воронин, В. С. Зияутдинов ; Липецкий государственный педагогический университет им. П. П. Семенова-Тян-Шанского [и др.]. – Липецк : Липецкий государственный педагогический университет имени П.П. Семенова-Тян-Шанского, 2020. – 52 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=619332</p> <p>6. Работа с основными средствами в программе «1С:Бухгалтерия» : практикум : [16+] / сост. И. В. Воронин, В. С. Зияутдинов ; Липецкий государственный педагогический университет им. П. П. Семенова-Тян-Шанского [и др.]. – Липецк : Липецкий государственный педагогический университет имени П.П. Семенова-Тян-Шанского, 2020. – 50 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=619400</p> <p>7. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие : [16+] / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 156 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612722</p>
54	Б1.В.11.01	Компьютерная графика	<p>1. Дегтярев В.М., Затыльникова В.П. «Инженерная и компьютерная графика». Учебник. М. Издательский центр «Академия», 2016 г. – 240 с.</p> <p>2. Миронов Б.Г. Инженерная и компьютерная графика / Миронов Б.Г., Миронова Р.С., Пяткина Д.А., Пузиков А.А -М.: Высшая школа, 2014г. -334с.</p> <p>3. Г.А.Красильников и др. Автоматизация инженерно-графических работ: Учебник. СПб: Издательство «Питер». 2014г. - 206с.</p> <p>4. Озрокова Т.Г. Лабораторный практикум по ЕСКД: Учебное пособие.: Нальчик, 2015.- 98 с.</p> <p>5. Озрокова Т.Г. Основные положения ЕСКД: Методические указания.: Нальчик, 2016. – 67 с.</p>
55	Б1.В.11.02	Основы строительства и инженерного оснащения предприятий индустрии питания	<p>1. Плаксин, Ю.М. Основы инженерного строительства и сантехника / Учебник для студентов высших учебных заведений / Плаксин Ю.М., Аллахов М.М. . Москва, издательство «Колос», 2007 – 199 с.</p> <p>2. Строительное материаловедение : учебное пособие для студ. строит. спец. вузов / И. А. Рыбьев. - 4-е изд. - М. : Изд. Юрайт, 2012- 701 с.</p> <p>3. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для студ. вузов / Т. В. Шленская [и др.]. - СПб : Троицкий мост, 2011-288с.</p> <p>4. Инженерные сети, оборудование зданий и сооружений: учеб. для вузов /под ред. Ю.П.Соснина; Учеб.-метод. объединение по образованию.-2-е изд., испр. и доп.-М.:Высш.шк.,2008-415 с.</p>
56	Б1.В.11.03	Основы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	<p>1. Ясина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD) СПб.: Троицкий мост, 2012. - 288 с.</p> <p>2. Бунаков П.Ю. Технологическая подготовка производства в САПР: учебное пособие для сту-</p>

			<p>дентов вузов / П. Ю. Бунаков, Э. В. Широких. - Москва: ДМК Пресс, 2011. - 208 с.</p> <p>3. Системы автоматизированного проектирования: моделирование в машиностроении : учебное пособие / составители М. В. Овечкин, В. Н. Шерстобитова. - Оренбург: ОГУ, 2016. - 103 с. - ISBN 978-5-7410-1553-7. // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/110596</p>
57	Б1.В.ДВ.01.01	История кулинарного искусства	<p>1. Введение в информационное питание человека / под ред. В.А. Колоколова, Г.Н. Дзюбы. – М.: ГОУ ВПО «РЭА им. Г.В. Плеханова. – 2008.</p> <p>2. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3- е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013.</p> <p>3. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011.</p>
58	Б1.В.ДВ.01.02	Этика в ресторанном бизнесе	<p>1. Никитич Л.А. Эстетика: учебник. М.: ЮНИТИ-ДАНА,2015.ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.</p> <p>2. Райли М. Управление персоналом в гостеприимстве: учебник. М.: ЮНИТИДАНА, 2015. ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа: http://biblioclub.ru</p> <p>3. Уокер Д. Управление гостеприимством: Вводный курс: учебник М.:Юнити-Дана, 2012. ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа:http://biblioclub.ru/index.</p>
59	Б1.В.ДВ.02.01	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	<p>1. Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие для студ. вузов / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. – М.: ИД Форум-ИНФРА-М, 2013. – 464 с. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru</p> <p>2. Мирзоев А. М. Фальсификация пищевых продуктов: учебное пособие / А. М. Мирзоев, М. И. Дмитриченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2020. – 210 с. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574018</p> <p>3. Святкина Л. И. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов / Л. И. Святкина, В. Я. Андрухова; Иркутский государственный университет, Международный институт экономики и лингвистики. – Иркутск: Издательство ИГУ, 2016. – 148 с. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567373</p>
60	Б1.В.ДВ.02.02	Стандартизация и сертификация в общественном питании	<p>1. Рензьева Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие / Т. В. Рензьева. – 2-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2020. – 360 с. – ISBN 978-5-8114-4989-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/130191</p> <p>2. Ефремов Н. Ю. Основы технического регулирования и стандартизации: учебное пособие / Н. Ю. Ефремов. – СПб.: БГТУ "Военмех" им. Д.Ф. Устинова, 2020. – 65 с. – ISBN 978-5-907324-12-1. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/172239</p> <p>3. Тарасова О. Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / О. Г. Тарасова, Э. А. Анисимов; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2016. – 112 с. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459515</p>

61	Б1.В.ДВ.03.01	Организация банкетов и приемов в ресторанах	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жилова, Р.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие «Банкеты и приемы» по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения – 2019 - режим доступа: http://biblioclub.ru 2. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с. 3. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : / А.А. Кокшаров, И.А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. [Электронный ресурс]. -RL: https://biblioclub.ru. 4. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие/С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208 с. 5. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru
62	Б1.В.ДВ.03.02	Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жилова, Р.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие «Специальные виды услуг и технологии обслуживания» по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения – 2017 - режим доступа: http://biblioclub.ru 2. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : / А.А. Кокшаров, И.А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. [Электронный ресурс]. -RL: https://biblioclub.ru. 3. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru 4. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие/С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208 с. 5. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с.
Блок 2.Практика			
63	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. - Новосибирск : НГТУ, 2010. - 407 с. - URL: http://biblioclub.ru 2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - URL: http://biblioclub.ru

			<ol style="list-style-type: none"> 3. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В. А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с. 4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с. 5. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
64	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая	<ol style="list-style-type: none"> 1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. - Новосибирск : НГТУ, 2010. - 407 с. - URL: http://biblioclub.ru 2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - URL: http://biblioclub.ru 3. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В. А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с. 4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с. 5. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
65	Б2.О.03(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с. 2. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: учеб. пособие для студентов вузов в 2-х ч. Ч.1. Продукты растительного происхождения / В.В. Шевченко, А.А. Выговтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 304 с. 3. Крахмалева Т. Пищевая химия: учебное пособие [Электронный ресурс] / Т. Крахмалева, Э.Манеева. – Оренбург: ОГУ, 2012. – 154 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru 4. Сидоренко, Г. А. Научно-исследовательская практика : учебное пособие / Г. А. Сидоренко, В. А. Федотов, П. В. Медведев ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. – 99 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481810
66	Б2.О.04(П)	Производственная практика, технологическая	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология продукции общественного питания: учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162 2. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания: аппараты тепловой обработки : учебное пособие: [16+] / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020. – 192 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600296 3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного

			<p>питания : учебник : [16+] / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172</p> <p>4. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум : [16+] / А. Т. Васюкова. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 144 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950</p> <p>5. Никифорова, Т. А. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, В. Коротков ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – 161 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259288</p> <p>6. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие : [12+] / С. И. Сычик, Е. В. Федоренко, Н. Д. Коломиец [и др.] ; под общ. ред. С. И. Сычика, Е. В. Федоренко. – Минск : РИПО, 2017. – 136 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286</p> <p>7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / под ред. А. Т. Васюковой. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 208 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078</p> <p>8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : сборник. – 4-е изд. испр. – Москва : Дашков и К, 2017. – 816 с. – ISBN 978-5-394-02805-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93543.</p>
67	Б2.О.05(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	<p>1. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с.: ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162</p> <p>2. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания: аппараты тепловой обработки : учебное пособие : [16+] / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020. – 192 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600296</p> <p>3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник : [16+] / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172</p> <p>4. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум : [16+] / А. Т. Васюкова. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 144 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950</p> <p>5. Никифорова, Т. А. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, В. Коротков ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – 161 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259288</p> <p>6. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие : [12+] / С. И. Сычик,</p>

			<p>Е. В. Федоренко, Н. Д. Коломиец [и др.] ; под общ. ред. С. И. Сычика, Е. В. Федоренко. – Минск : РИПО, 2017. – 136 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286</p> <p>7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / под ред. А. Т. Васюковой. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 208 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078</p> <p>8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : сборник. – 4-е изд. испр. – Москва : Дашков и К, 2017. – 816 с. – ISBN 978-5-394-02805-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93543.</p>
68	Б2.О.06(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	<p>1. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162</p> <p>2. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания: аппараты тепловой обработки : учебное пособие : [16+] / И. Б. Плотников, Д. В. Доля, К. Б. Плотников ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020. – 192 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600296</p> <p>3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник : [16+] / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172</p> <p>4. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум : [16+] / А. Т. Васюкова. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 144 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950</p> <p>5. Никифорова, Т. А. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, В. Коротков ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – 161 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259288</p> <p>6. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие : [12+] / С. И. Сычик, Е. В. Федоренко, Н. Д. Коломиец [и др.] ; под общ. ред. С. И. Сычика, Е. В. Федоренко. – Минск : РИПО, 2017. – 136 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286</p> <p>7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / под ред. А. Т. Васюковой. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 208 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078</p> <p>8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : сборник. – 4-е изд. испр. – Москва : Дашков и К, 2017. – 816 с. – ISBN 978-5-394-02805-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93543.</p>
Блок 3. Государственная итоговая аттестация			
69	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	<p>1. Джабоева А.С. Учебное пособие по выполнению выпускной квалификационной работы «Разработка производственной программы и расчет группы помещений для приема и хранения про-</p>

			<p>дуктов предприятий общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2021. – эл. опт. диск (CD-ROM).</p> <p>2. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162</p> <p>3. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания: аппараты тепловой обработки : учебное пособие : [16+] / И. Б. Плотников, Д. В. Дonya, К. Б. Плотников ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020. – 192 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600296</p> <p>4. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник : [16+] / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172</p> <p>5. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум : [16+] / А. Т. Васюкова. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 144 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950</p> <p>6. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие : [12+] / С. И. Сычик, Е. В. Федоренко, Н. Д. Коломиец [и др.] ; под общ. ред. С. И. Сычика, Е. В. Федоренко. – Минск : РИПО, 2017. – 136 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286</p> <p>7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / под ред. А. Т. Васюковой. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 208 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078</p> <p>8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : сборник. – 4-е изд. испр. – Москва : Дашков и К, 2017. – 816 с. – ISBN 978-5-394-02805-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93543.</p>
ФТД. Факультативы			
70	ФТД.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	<p>1. Зубков В.А. Международная система противодействия отмыванию денег и финансированию терроризма / В.А. Зубков. – Москва: Финансы и статистика, 2008.</p> <p>2. Савицкий А. Г. Национальная безопасность: Россия в мире : учебник для студ. вузов / А. Г. Савицкий. - М. : ЮНИТИ, 2012. - 463 с.</p>
71	ФТД.02	Эстетика оформления ресторанной продукции	<p>1. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011. – 464с.</p> <p>2. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания / М.А. Горнбургов, Г.С. Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240с.</p> <p>3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА–М, 2011. – 560с.</p> <p>4. Корнеев, Н.В. Технология гостиничного сервиса: / Н.В.Корнеева, И.А.Емелина. – М.: Издатель-</p>

			<p>ский центр «Академия», 2011. – 272с.</p> <p>5. Уокер, Д. Введение в гостеприимство: учебное пособие / Д. Уокер; под ред. Л.В. Речицкой, Г.А. Клебче; пер. В.Н. Егоров. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 735 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-01392-3;Тоже [Электронный ресурс].-URL: http://biblioclub.ru</p> <p>6. Тимофеевко, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеевко. - М.: Лаборатория книги, 2012. - 167с.-ISBN978-5-504-00980-3; [Электронный ресурс]. RL: http://biblioclub.ru</p>
--	--	--	---