

Учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО
 направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
 (ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России «14» августа 2020 года, № 1028)

№ п/п	Наименование дисциплины		Наименование учебно-методических материалов
1	2		3
Блок 1 «Дисциплины (модули)»			
1	Б1.О.01	Методология научных исследований в индустрии питания	1. Методология научных исследований в пищевой биотехнологии: учебное пособие / В. С. Колодязная, Е. И. Кипрушкина, Д. А. Бараненко [и др.]; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Университет ИТМО. – Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2019. – 145 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564010 2. Основы научных исследований: учебное пособие / Л. Н. Герке, А. В. Князева, А. Н. Грачев [и др.]; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. – 88 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612327
2	Б1.О.02	Деловые коммуникации и лидерство	1. Самыгин, С. И. Деловое общение : учебное пособие для бакалавров, обуч. по спец. напр. "Менеджмент" / С. И. Самыгин, А. М. Руденко. - 4-е изд., стер. - М.: КНОРУС, 2013. - 440 с. 2. Коноваленко, М. Ю. Деловые коммуникации : учебник для студ. вузов., обуч. по экон. напр. и спец. / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. - М.: Юрайт, 2014. - 468 с. 3. Ефимова, Н. С. Психология общения: Практикум по психологии : учебное пособие / Н. С. Ефимова. - М.: ИД "ФОРУМ" ; М. : ИНФРА-М, 2013. - 192 с.
3	Б1.О.03	Иностранный язык для профессионального общения	1. Business English Supplementary Exercises (Pre-intermediate) [Текст]: учеб. пособие по деловому английскому языку / О.В. Белякова, Г.В. Глухов, Т.В. Громова, Ю.Д. Ермакова, Е.А. Карасева, Н.В. Куликова, О.К. Максимова, Е.А. Милютина, Н.Э. Петрова, Ю.В. Семочкина, Л.Ю. Стойкович, О.Н. Четверикова, Е.Е. Шихатова ; под ред. Е.А. Милютиной, Е.Е. Шихатовой. - Самара : Изд-во Самар. гос. экон. унта, 2018. - 184 с 2. Федорова О.Н. Английский язык для профессионального развития: Ресторанный и кейтеринговый бизнес. [ТЕКСТ] English for Professional Development: Restaurant and Catering Business: Учебное пособие. - М: Флинта: МПСИ, 2007. – 368 с. 3. Григорьева, О.Н. Food and Its Constituents=Пища и её влияние на организм человека : учебное пособие / О.Н.Григорьева, Э.И. Галиуллина ; Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет», Федеральное агентство по образованию. - Казань: КГТУ, 2010. - 111 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7882-1223-4; То же [Электронный ресурс]. http://biblioclub.ru
4	Б1.О.04	Стратегическое управление развитием предприятия питания	1. Беликова, И. П. Основы стратегического управления : учебное пособие : [16+] / И. П. Беликова, В. А. Ивашова ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2020. – 128 с. : ил. – Режим дос-

			<p>тура: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614084</p> <p>2. Стратегическое управление : учебник / И. К. Ларионов, А. Н. Герасин, О. Н. Герасина [и др.] ; под ред. И. К. Ларионова. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 235 с. : ил. – (Учебные издания для магистров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496214</p> <p>3. Фомичев, А. Н. Стратегический менеджмент : учебник / А. Н. Фомичев. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 468 с. : ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621638</p>
5	Б1.О.05	Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания	<p>1. Горелик, В. А. Теория принятия решений: учебное пособие для магистрантов / В. А. Горелик; Московский педагогический государственный университет. – Москва : МПГУ, 2016. – 152 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=472093.</p> <p>2. Аверченков, В. И. Основы математического моделирования технических систем: учебное пособие: [16+] / В. И. Аверченков, В. П. Федоров, М. Л. Хейфец. – 4-е изд., стер. – Москва: ФЛИНТА, 2021. – 271 с.: схем., ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=93344</p>
6	Б1.О.06	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	<p>1. Думанишева З.С. Научные основы технологии функциональных продуктов питания: учебное пособие по дисциплине «Научные основы технологии функциональных продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2021. – 229с. – on-line. – URL: http://kbgau.ru:88</p> <p>2. Трубина И. А. Технология производства функциональных продуктов питания: учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2020. – 102 с. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614032</p> <p>3. Бобренева И. В. Функциональные продукты питания и их разработка / И. В. Бобренева. — СПб.: Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/115482</p>
7	Б1.О.07	Реконструкция предприятий общественного питания	<p>1. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие /Т.В. Шленская, Г.В. Шабуров, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.</p> <p>2. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А.Т. Васюкова. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 144 с.: ил. – ISBN978-5-394-00699-9; [Электронный ресурс]. –URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453513</p> <p>3. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА – М, 2011. – 560 с.</p> <p>4. Строительные нормы и правила. СНиП 2.08. 02-89. Общественные здания и сооружения. – М.: ЦИТП, 1989 – 40 с.</p> <p>5. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами Auto CAD учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.</p>
8	Б1.О.08	Управление человеческими ресурсами в индустрии	<p>1. Богомолова Т.П. Управление человеческими ресурсами [Электронный ресурс] : учебное посо-</p>

		стрии питания	<p>бие: / Т.П. Богомолова, Э.А. Понуждаев. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2019. – 419 с. Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570245</p> <p>2. Дейнека, А.В. Управление персоналом организации [Электронный ресурс]: учебник / А.В. Дейнека. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 288 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573308</p> <p>3. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.И. Михайлина, Л.В. Матраева, Д.Л. Михайлин, А.В. Беляк ; под общ. ред. Г.И. Михайлиной. – 4-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 280 с.: ил. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573120</p>
9	Б1.О.09	Высокотехнологичные производства продуктов питания	<p>1. Думанишева З.С. Высокотехнологичные производства продуктов питания: методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Высокотехнологичные производства продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2016. – 35 с. – on-line. - URL: http://kbgau.ru:88</p> <p>2. Высокотехнологичные производства предприятий питания. Краткий курс: учебное пособие / составители И. В. Иванова [и др.]. – Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2020. – 91 с. – ISBN 978-5-94664-416-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/202028</p> <p>3. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебник / под ред. С. Д. Ильенковой. – М.: Юнити-Дана, 2013. – 288с. – Режим доступа: http://www.biblioclub.ru</p>
10	Б1.О.10	Защита интеллектуальной собственности	<p>1. Арзуманян, А. Б. Международные стандарты защиты интеллектуальной собственности : учебное пособие : [16+] / А. Б. Арзуманян ; Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону; Таганрог : Южный федеральный университет, 2019. – 97 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=577695</p> <p>2. Защита интеллектуальной собственности : учебник / И. К. Ларионов, М. А. Гуреева, В. В. Овчинников [и др.] ; под ред. И. К. Ларионова, М. А. Гуреевой, В. В. Овчинникова. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 256 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621700</p> <p>3. Право интеллектуальной собственности : учебник для студ. юридич. вузов / ред. И. А. Блинец. - М. : "Проспект", 2010. - 960 с.</p> <p>4. Соколова, В. А. Защита интеллектуальной собственности : учебное пособие / В. А. Соколова ; под редакцией Л. В. Уткина. — Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-9239-1215-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171352</p> <p>5. Сычев, А. Н. Защита прав интеллектуальной собственности : учебное пособие / А. Н. Сычев ; Томский Государственный университет систем управления и радиоэлектроники (ТУСУР). – Томск : Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2014. – 240 с. : схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=480520</p>
11	Б1.О.11	Управление проектами в индустрии питания	<p>1. Комарова, В. В. Управление проектами [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Комарова. - Хабаровск : ДВГУПС, 2020. 158 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/179375</p> <p>2. Кондратьева, М. Н. Технологии управления проектами [Электронный ресурс] : учебное пособие</p>

			<p>/ М. Н. Кондратьева. - М. : РТУ МИРЭА, 2020. - 80 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/163919</p> <p>3. Управление проектами [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. И. Куценко, Д. Ю. Вискова, И. Н. Корабейников, Н. В. Лучко. - Оренбург : ОГУ, 2016. - 268 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/98133</p>
12	Б1.О.12	Безопасность пищевой продукции	<p>6. Бурова Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / Т. Е. Бурова. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 364 с. – ISBN 978-5-8114-3968-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/130155</p> <p>7. Губаненко Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. – Красноярск: СФУ, 2019. – 196 с. – ISBN 978-5-7638-4098-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/157641</p> <p>8. Сычева О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания: учебное пособие для вузов / О. В. Сычева. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 68 с. – ISBN 978-5-8114-7090-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/169764</p>
13	Б1.В.01.01	Структурно-реологические свойства пищевых продуктов	<p>1. Ильиных, В. В. Реология: учебное пособие / В. В. Ильиных. – Кемерово: КемГУ, 2018. – 128 с. – ISBN 979-5-89289-179-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/107703</p> <p>2. Волошин, Е. В. Реология и реометрия пищевых масс: учебное пособие / Е. В. Волошин. – Оренбург: ОГУ, 2019. – 108 с. – ISBN 978-5-7410-2419-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/160029</p> <p>3. Мусина О. Н. Реология: учебное пособие / О. Н. Мусина. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2015. – 147 с. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278883</p>
14	Б1.В.01.02	Информационные технологии в индустрии питания	<p>1. 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</p> <p>2. 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</p>
15	Б1.В.02.01	Организация и управление производственными процессами в общественном питании	<p>1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.М. Зайко, Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с.</p> <p>2. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания /И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская.- СПб.: Троицкий Мост, 2011.- 232 с.</p> <p>3. Васюкова А.Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров: Учебное пособие - М.: Издательско-</p>

			<p>торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2006. - 296 с.</p> <p>4. Дейнека А. В. Управление человеческими ресурсами [Электронный ресурс]: учебник / А. В. Дейнека, В. А. Беспалько. – Москва: Дашков и К⁰, 2018. – 389 с. Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496066</p> <p>5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения/ составитель Р.М. Жилова. - Нальчик: КБГАУ, 2017г. – Режим доступа - http://biblioclub.ru.</p>
16	Б1.В.02.02	Цифровая экономика в общественном питании	<p>1. Государственная программа «Цифровая экономика РФ» утверждена распоряжением правительства РФ от 28.07.2017 Г. №1632-Р</p> <p>2. 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: URL:https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598601</p> <p>3. Рождественская, Л. Н. Организация исследований в индустрии питания : учебное пособие : [16+] / 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</p> <p>4. 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</p> <p>5. 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</p>
17	Б1.В.02.03	Инновации в организации производства и обслуживания	<p>1. 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>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.</p> <p>3. Кокшаров А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие / А.А. Кокшаров, И.А. Килина – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. – URL: https://biblioclub.ru</p> <p>4. Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. - 223 с. – URL: http://biblioclub.ru.</p> <p>5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие/ В.В.Усов.- М.: Изд. «Академия»,2011.- 432 с.</p>
18	Б1.В.003.01	Исследовательская работа	<p>1. Азарская, М. А. Научно-исследовательская работа в вузе: учебное пособие: [16+] /</p>

			<p>М. А. Азарская, В. Л. Поздеев ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2016. – 230 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461553</p> <p>2. Основы научно-исследовательской работы (студентов) : учебное пособие / сост. Д. Д. Родионова. – Кемерово : Кемеровский государственный университет культуры и искусств (КемГУКИ), 2007. – 116 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=227894</p> <p>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.</p>
19	Б1.В.04.01	Опережающее проектирование предприятий 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. Яковлев, О. В. Проектирование технологических линий пищевых производств : учебное пособие / О. В. Яковлев. — Керчь : КГМТУ, 2020. – 35 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174793</p> <p>5. Современные технологии переработки мясного сырья: учебное пособие/ В.Я. Пономарев, Г.О. Ежкова, Э.Ш. Юнусов, Р.Э. Хабибуллин; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». – Казань: Издательство КНИТУ, 2013. – 152 с. http://biblioclub.ru.</p> <p>6. Александровский, С.А. Материально-сырьевые расчеты пищевых производств: учебное пособие. [Электронный ресурс] : учеб.пособие — Электрон. дан. — Казань : КНИТУ, 2012. — 132 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/73299</p> <p>7. 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>
20	Б1.В.ДВ.01.01	Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания	<p>1. Бакуменко, О.Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технология/О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с.</p> <p>2. 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</p> <p>3. Омаров, Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального</p>

			<p>ного 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</p> <p>4. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания / Под ред. В.А. Тутельяна, А.П. Нечаева. – М.: ДеЛи, 2014. – 520 с.</p> <p>5. Спиричев, В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. – 548 с. - ISBN 5-94087-419-3; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru</p> <p>6. Юдина, С.Б. Технология геронтологического питания: учебное пособие / С.Б. Юдина. – М.:ДеЛи принт,2009. – 228с.</p>
21	Б1.В.ДВ.01.02	Технология производства продукции для детского питания	<p>1. Бакуменко О. Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп: научные основы и технологии: научное издание / О. Е. Бакуменко. – М. : ДеЛи плюс, 2013. – 287 с.</p> <p>2. Дусаева, Х. Технология продуктов питания для детей / Х. Дусаева - Оренбург : ОГУ, 2013. - 117 с. [Электронный ресурс]. -RL: http://biblioclub.ru</p> <p>3. Касьянов Г.И. Технология продуктов детского питания: учебник / Г.И. Касьянов. – М.: Академия, 2003. – 224 с.</p> <p>4. Кабалоева А.С. Современные аспекты производства продуктов детского питания: [Электронный ресурс] Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Современные аспекты производства продуктов детского питания» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / составитель А.С. Кабалоева . - Нальчик : КБГАУ, 2015г. - эл. опт. диск (CD-ROM).</p> <p>5. Попова Н.В. Технология продуктов детского питания : учебное пособие / Н.В. Попова, А.Ю. Просеков Л.Т. Серпунина. – М.: ДеЛи, 2009. – 472 с.</p> <p>6. Рязанова Л. М. Товароведение продуктов детского питания: учебное пособие для вузов / Л. М. Рязанова, М. А. Николаева. - М : ОМЕГА-Л, 2003. - 144 с.</p> <p>7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи, 2011. – 544 с.</p> <p>8. Тихомирова Н.А. Технология продуктов детского питания. Технологическая тетрадь: учебное пособие / Н.А. Тихомирова. – М.: ДеЛи, 2012. – 232 с.</p> <p>9. Тихомирова Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учебное пособие для студ. вузов / Н. А. Тихомирова. - СПб : Троицкий мост, 2010. - 448 с.</p>
22	Б1.В.ДВ.02.01	Экономическая стратегия предприятий пищевой промышленности и общественного питания	<p>1. Коротков,А.В.Маркетинговые исследования [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.В.Коротков.- М.: Юнити-Дана, 2019.-304с. -Режим доступа: http://biblioclub.ru</p> <p>2. Кузнецов,Б.Т. Стратегический менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Б.Т. Кузнецов.- М.: Юнити-Дана, 2018.- 623с. Режим доступа: http://biblioclub.ru</p> <p>3. Панов, А.И. Стратегический менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие/: А.И. Панов, И.О. Коробейников, В.А. Панов.-М.: Юнити-Дана, 2018.- 302с. Режим доступа: http://biblioclub.ru</p>
23	Б1.В.ДВ.02.02	Комплексный экономический анализ финан-	<p>1. Алексеева А. И., Васильев Ю. В. и др. Комплексный экономический анализ хозяйственной дея-</p>

		сово-экономической деятельности предприятий общественного питания	<p>тельности: учебное пособие М.: КноРус, 2013.- 720 с.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Гиляровская Л.Т. Экономический анализ: учебник [Электронный ресурс]- М.: Юнити-Дана, 2015.- 615с.-Режим доступа - URL: -http://e.lanbook.com/. 3. Косолапова М. В. , Свободин В. А. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности: учебник [Электронный ресурс]- М.: Дашков и Ко, 2016.-247.-Режим доступа - URL: -http://e.lanbook.com/ 4. Прыкина Л.В. Экономический анализ предприятия [Текст]: учебник для бакалавров – М.: "Дашков и К", 2016.-256 с.
24	Б1.В.ДВ.03.01	Инновации в проектировании предприятий общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания: учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. – Красноярск: СФУ, 2019. – 156 с. – ISBN 978-5-7638-3983-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/157643 2. Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания: учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575412 3. Лебедь, Е. В. Компьютерные технологии в проектировании пространственных металлических каркасов зданий: учебное пособие / Е. В. Лебедь. – Москва: МИСИ – МГСУ, 2017. – 140 с. – ISBN 978-5-7264-1507-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/95082
25	Б1.В.ДВ.03.02	Методология проектирования технологии производства кулинарной продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бакуменко, О.Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технология / О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с. 2. Введение в технологии продуктов питания / Витол И.С., Горбатюк В.И., Горенков Э.С. и др.; под. ред. Нечаева А.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013.– 720 с. 3. Дворецкий, Д.С. Основы проектирования пищевых производств: учебное пособие / Д.С. Дворецкий, С.И. Дворецкий; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». - Тамбов: Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2013. - 352 с.: ил. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru 4. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания / Под ред. В.А. Тутельяна, А.П. Нечаева. – М.: ДеЛи, 2014. – 520 с.
26	Б1.В.ДВ.04.01	Современные методы исследования качества сырья и кулинарной продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ковалева, И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега. – СПб.: Проспект Науки, 2012. – 152 с. 2. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум: учебное пособие / Е.И. Мельникова, Е.С. Рудниченко, Е.В. Богданова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 95 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru. 3. Методы исследования сырья и продуктов общественного питания: лабораторный практикум : практикум : [16+] / авт.-сост. Е. Н. Стаценко, Н. В. Судакова ; Северо-Кавказский федеральный

			<p>университет. – Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2018. – 143 с. : ил. – Режим доступа:– URL:https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=563161</p> <p>4. Шаова, Л.Г. Методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Современные методы исследования сырья и продукции питания» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] / Л.Г. Шаова, А.С. Джабоева. – Нальчик: КБГАУ, 2014. – 117 с.</p>
27	Б1.В.ДВ.04.02	Методы и средства измерений и контроля	<p>5. Глуханов, А. А. Методы и средства измерений, испытаний и контроля : учебное пособие / А. А. Глуханов. – Архангельск : САФУ, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-261-01462-1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/226832</p> <p>6. Ковалева, И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега. – СПб.: Проспект Науки, 2012. – 152 с.</p> <p>7. Лихачева, Л. Б. Методы и средства измерений, испытаний и контроля: Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. Б. Лихачева, В. Н. Щербаков. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. – 64 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141985</p> <p>8. Секацкий, В. С. Методы и средства измерений и контроля : учебное пособие / В. С. Секацкий, Ю. А. Пикалов, Н. В. Мерзликина ; Сибирский федеральный университет. – Красноярск : Сибирский федеральный университет (СФУ), 2017. – 316 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497517</p>
Блок 2.Практика			
28	Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая	<p>1. 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. - Режим доступа – http://biblioclub.ru</p> <p>2. Веснин, В. Р. Менеджмент: учебник / В. Р. Веснин. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Проспект, 2011. – 616 с.</p> <p>3. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В. А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.</p> <p>4. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / под ред. И. Р. Смирнова.– СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.</p> <p>5. Петров,А.М.Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: учебное пособие / А. М. Петров. – М.: Омега– Л, 2011.– 415 с.</p> <p>6. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.</p>
29	Б2.О.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	<p>1. Беликова, И. П. Основы стратегического управления : учебное пособие : [16+] / И. П. Беликова, В. А. Ивашова ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2020. – 128 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614084</p> <p>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. – Режим доступа: http://biblioclub.ru</p> <p>3. Веснин, В. Р. Менеджмент: учебник / В. Р. Веснин. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Проспект,</p>

			<p>2011. – 616 с.3.</p> <p>4. Стратегическое управление: учебник / И. К. Ларионов, А. Н. Герасин, О. Н. Герасина [и др.] ; под ред. И. К. Ларионова. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 235 с. : ил. – (Учебные издания для магистров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496214</p> <p>5. Фомичев, А. Н. Стратегический менеджмент : учебник / А. Н. Фомичев. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 468 с. : ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621638</p>
30	Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	<p>1. Бакуменко О.Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технология/О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с.</p> <p>2. Введение в технологии продуктов питания/Витол И.С., Горбатюк В.И., Горенков Э.С. / Под ред. Нечаева А.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013.– 720 с.</p> <p>3. Карпова Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие : в 2-х ч. / Г.В. Карпова, М.А. Студяникова. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. - Ч. 1. - 226 с. – Режим доступа – http://biblioclub.ru</p> <p>4. Карпова Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие: в 2-х ч. / Г.В. Карпова, М.А. Студяникова. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. - Ч. 2. - 214 с. – Режим доступа – http://biblioclub.ru</p> <p>5. Ковалева, И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега. – СПб.: Проспект Науки, 2012. – 152 с.</p> <p>6. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум: учебное пособие / Е.И. Мельникова, Е.С. Рудниченко, Е.В. Богданова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 95 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru.</p> <p>7. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки: технология, безопасность и нормативная база: учебное пособие / Под ред. П. Б. Оттавей. – СПб.: Профессия, 2010. – 312 с.</p> <p>8. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания / Под ред. В.А. Тутельяна, А.П. Нечаева. – М.: ДеЛи принт, 2014. – 520 с.</p>
31	Б2.В.01(Н)	Производственная практика, научно-производственная	<p>1. Введение в технологии продуктов питания/Витол И.С., Горбатюк В.И., Горенков Э.С. / Под ред. Нечаева А.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013.– 720 с.</p> <p>2. Бакуменко О.Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технология/О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с.</p> <p>3. Карпова Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие: в 2-х ч. / Г.В. Карпова, М.А. Студяникова. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012. - Ч. 1. - 226 с. – Режим доступа – http://biblioclub.ru</p> <p>4. Карпова Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие: в 2-х ч. / Г.В. Карпова, М.А. Студяникова. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012. - Ч. 2. - 214 с. – Режим доступа – http://biblioclub.ru</p>

			<ol style="list-style-type: none"> 5. Ковалева, И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега. – СПб.: Проспект Науки, 2012. – 152 с. 6. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум: учебное пособие / Е.И. Мельникова, Е.С. Рудниченко, Е.В. Богданова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 95 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru. 7. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки: технология, безопасность и нормативная база: учебное пособие / Под ред. П. Б. Оттавей. – СПб.: Профессия, 2010. – 312 с. 8. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания / Под ред. В.А. Тутельяна, А.П. Нечаева. – М.: ДеЛи принт, 2014. – 520 с.
Блок 3. Государственная итоговая аттестация			<ol style="list-style-type: none"> 1. Бакуменко О. Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп: научные основы и технологии: научное издание / О. Е. Бакуменко. – М. : ДеЛи плюс, 2013. – 287 с. 2. Введение в технологии продуктов питания/Витол И.С., Горбатьюк В.И., Горенков Э.С. / Под. ред. Нечаева А.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013.– 720 с. 3. Карпова Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие: в 2-х ч. / Г.В. Карпова, М.А. Студяникова. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012. - Ч. 1. - 226 с. – Режим доступа – http://biblioclub.ru 4. Карпова Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие: в 2-х ч. / Г.В. Карпова, М.А. Студяникова. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012. - Ч. 2. - 214 с. – Режим доступа – http://biblioclub.ru 5. Ковалева, И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега. – СПб.: Проспект Науки, 2012. – 152 с. 6. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум: учебное пособие / Е.И. Мельникова, Е.С. Рудниченко, Е.В. Богданова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 95 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru. 7. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки: технология, безопасность и нормативная база: учебное пособие / Под ред. П. Б. Оттавей. – СПб.: Профессия, 2010. – 312 с. 8. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания / Под ред. В.А. Тутельяна, А.П. Нечаева. – М.: ДеЛи принт, 2014. – 520 с. 9. Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания: учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575412 10. 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 11. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник [Элек-
32	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

			тронный ресурс]: учеб. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 232 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com
ФТД. Факультативы			
33	ФТД.01	Нутрициология в индустрии питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бакуменко, О.Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технология/О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с. 2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А.Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с. 3. 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 4. 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 5. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания / Под ред. В.А. Тутельяна, А.П. Нечаева. – М.: ДеЛи, 2014. – 520 с. 6. Спиричев, В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. – 548 с. - ISBN 5-94087-419-3; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru 7. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учебное пособие / Н.А. Тихомирова. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 448 с. 8. Юдина, С.Б. Технология геронтологического питания: учебное пособие / С.Б. Юдина. – М.:ДеЛи принт,2009. – 228с.
34	ФТД.02	Брендинг и ребрендинг 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. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru 2. 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. 3. Годин А.М. Брендинг: учебное пособие/А.М. Годин. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2016. – 184с. - [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru 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. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А.А. Кокшаров, И.А. Килина – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. – URL: https://biblioclub.ru