

Учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО
по ФГОС ВО направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 № 1332

№ п/п	Наименование дисциплины	Наименование учебно-методических материалов
1	Б1.Б.1 История	1. История: для бакалавров / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. – 3-е изд, перераб. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2014. – 576 с. – (Высшее образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271484 . 2. Толстиков, В.С. Отечественная история : учебник : [12+] / В.С. Толстиков, Н.Ф. Устьянцева ; Челябинская государственная академия культуры и искусств, Кафедра истории. – 3-е изд., испр., доп. – Челябинск : ЧГАКИ, 2011. – Ч. 2. – 233 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=492725 . 3. История России : учебник для студ. вузов: / А. С. Орлов [и др.]. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : "Проспект", 2015. - 528 с. 4. История : учебно-методический документ к практическим занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / сост. А. А. Лоов. - Нальчик : КБГАУ, 2020. - 297 с. on-line. - URL: http://kbgau.ru:88
2	Б1.Б.2 Философия	1. 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 . 2. Спиркин, А. Г. Философия : учебник для вузов / А. Г. Спиркин. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2010. - 828 с.
3	Б1.Б.3 Иностранный язык	1. Бонк, Н. А. Учебник английского языка : учебник для вузов. В 2 ч. Ч.1 / Н. А. Бонк, Г. А. Котий, Н. А. Лукьянова. - М. : Де-конт+ГИС, 2011. - 639 с. 2. Пушнова П.М., Стороженко В.А., Тяпкина А.С. Английский язык для пищевых вузов и колледжей. – Изд.: - М. : Высшая школа: 2-е изд., испр. 2005 -94с.
4	Б1.Б.4 Экономика	1. Елисеев, А. С. Экономика: Бизнес-курс МВА: Учебник для студ. и препод. технич. вузов / А. С. Елисеев. - 3-е изд. - М. : Изд.-торг. корп. "Дашков и К", 2012. -498 с. 2. Кочетков, А.А. Экономическая теория [Электронный ресурс]: Учебник/А.А. Кочетков. - М.: «Дашков и К », 2014.- 696с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com 3. Курс экономической теории: Учебник / под общей редакцией М.Н.Чепурина и Е.А.Киселевой. – Киров: АСА, 2009.- 763с. 4. Ларионов, И.К. Экономическая теория [Электронный ресурс]: Учебник / И.К. Ла-рионов.- М.: «Дашков и К », 2013.- 408с.- Режим доступа: http://e.lanbook.com 5. Цыпин И.С. Веснин В.Р. Государственное регулирование экономики: Учебник. - М.: ИНФРА-М. 2015. 6. Экономика : учебно-методический документ для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / сост. З. М. Хочуева. - Нальчик : КБГАУ, 2019. - 119 с. эл. опт. диск (CD-ROM).
5	Б1.Б.5 Социология	1. Бабосов, Е.М. Социология : учебник / Е.М. Бабосов. – Минск :ТетраСистемс, 2011. – 285 с. : схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572302 . 2. Социология : учебник / под ред. В.К. Батурина. – Москва: Юнити, 2015. – 487 с. – (Золотой фонд российских учебников). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436822 .
6	Б1.Б.6 Менеджмент	1. Основы менеджмента: учебник / под ред. В.В. Лукашевич, И.В. Бородушко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. :Юнити-Дана, 2015. -

			<p>271 с. : табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 5-238-01061-3; То же [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=118632http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=118632http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=118632(19.06.2017).</p> <p>2. Менеджмент: учебник / под ред. М.М. Максимцова, М.А. Комарова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 343 с. : табл., схемы - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-238-02247-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115008http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115008(19.06.2017).</p> <p>3. Менеджмент : учебник для студ. вузов, обуч. По спец. Менеджмент организации»/ М.Л. Разу [и др.]: ред. М.Л. Разу.- 3-е изд., стер. -М.: КНОРУС, 2013. – 478 с.</p>
7	Б1.Б.7	Маркетинг	<p>1. Годин, А. М. Маркетинг [Электронный ресурс]/ А. М. Годин. - 12-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 656 с. Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453262</p> <p>2. Нуралиев, С.У. Маркетинг [Электронный ресурс] учебник / Нуралиев С.У., Нуралиева Д.С. – М.: Дашков и К, 2013. – Режим доступа: http://e.lanbook.com.</p> <p>3. Пичурин И. И. Основы маркетинга Теория и практика [Электронный ресурс] учебное пособие / Пичурин И. И., Обухов О. В., Эриашвили Н. Д. – М.: Юнити-Дана, 2012. – Режим доступа: http://biblioclub.ru.</p> <p>4. Синицына, О. Н. Маркетинг: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. «Менеджмент» / О. Н. Синицына. - 2-е изд., стер. - М.: КНОРУС, 2014.</p>
8	Б1.Б.8	Математика	<p>1. Шипачев, В. С. Основы высшей математики: учебное пособие для вузов / В. С. Шипачев. - 7-е изд. - М : Юрайт, 2009. - 479с.</p> <p>2. Шипачев, В. С. Задачник по высшей математике: учебное пособие для студ. вузов / В.С. Шипачев; Рец. В.В. Федоров. - 7-е изд. - М :Юрайт, 2009. - 304 с.</p> <p>3. Гмурман, В. Е. Руководство к решению задач по теории вероятностей и математической статистике: учебное пособие для вузов / В. Е. Гмурман. - 11-е изд., перераб. - М.: Юрайт, 2010. - 404 с.</p> <p>4. Гмурман, В. Е. Теория вероятностей и математическая статистика : учебное пособие для вузов / В. Е. Гмурман. - 12-е изд., перераб. - М. :Юрайт, 2010. - 479 с.</p> <p>5. Математика : учебно-методический документ для проведения практических и самостоятельных занятий для студентов направления подготовки 19.03.04 "ТПООП" всех форм обучения / Кабардино-Балкарский ГАУ ; сост. А. А. Аджиева. - Нальчик : КБГАУ, 2020. - 202 с.</p>
9	Б1.Б.9	Физика	<p>1. Трофимова, Т.И. Курс физики: учебное пособие для вузов – М.: Академия, 2010. – 560 с.</p> <p>2. Грабовский, Р.И. Курс физики: учебное пособие для вузов – 12-е изд., стер. - СПб.: Лань, 2012. – 607 с.</p> <p>3. Волькенштейн, В.С. Сборник задач по общему курсу физики: учебное пособие – 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: Книжный мир, 2010. – 328 с.</p> <p>4. Макитова Д.Д., Ахкубекова С.Н., Алоев В.З. Физика. Учебное пособие. Методические указания к лабораторным работам по механике и молекулярной физике. Мин. Обр. науки РФ. №24-09Г. От 24.02.09. Москва, 2010 -84 с.</p> <p>5. 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>6. Физика : учебно-методический документ практическим занятиям для студентов вузов, обуч. по напр. подг. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения / сост. С. Н. Ахкубекова. - Нальчик : КБГАУ, 2020. - 186 с. on-line. - URL: http://kbgau.ru:88</p>
10	Б1.Б.10	Экология	<p>1. Горелов, А. А. Экология : учебник для студ. вузов / А. А. Горелов. - 3-е изд., стер. - М : Изд. центр Академия, 2009. - 400 с.</p> <p>2. Карпенков, С.Х. Экология [Электронный ресурс]: учебник / С.Х. Карпенков. - М.: Логос, 2014. - 399 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233780</p>

			3. Тулякова, О.В. Экология [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.В. Тулякова. - М. :Директ-Медиа, 2013. - 182 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229845
11	Б1.Б.11	Информатика	<ol style="list-style-type: none"> 1. Анисифоров А. Б., Анисифорова Л. О., Волкова В. Н., Данчул А. Н., Дорот Л.. Прикладная информатика : справочник: учебное пособие [Электронный ресурс] / М.:Финансы и статистика,2014. -768с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=219844 2. Грошев А. С., Закляков П. В.. Информатика: учебник для вузов [Электронный ресурс] / М.:ДМК Пресс,2014. -592с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=259985 3. Колокольникова, А.И. Информатика: учебное пособие /А.И. Колокольникова, Е.В. Прокопенко, Л.С. Таганов. - М.: Директ-Медиа, 2013. - 115 с. - Библиогр. в кн. - [Электронный ресурс]. - режим доступа: http://biblioclub.ru 4. Информатика: азовый курс: учебник / ред. С. В. Симонович. - 2-е изд. - СПб. : Питер, 2013. - 640 с. 5. Хлебников, А. А. Информационные технологии: учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Прикладная информатика" и др. экон. спец. / А. А. Хлебников. - М. : КНОРУС, 2014. - 472 с.
12	Б1.Б.12.1	Теоретическая механика	<ol style="list-style-type: none"> 1. Яблонский, А. А. Курс теоретической механики: учебник для студ. вузов, обуч. по техн. спец. / А. А. Яблонский, В. М. Никифорова. - 16-е изд., стер. - М. : КНОРУС, 2011. - 608 с. : ил. 2. Тарг, С. М. Краткий курс теоретической механики: учебник / С. М. Тарг. - 20-е изд., стер. - М. :Высш. шк., 2010. - 416 с. 3. Мещерский И.В. Задачи по теоретической механике : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки и спец. в области и технологии по дисциплине "Теоретическая механика" / И. В. Мещерский ; ред.: В. А. Пальмов, Д. Р. Меркин. - 51-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2016. - 448 с. : ил 4. Сборник заданий для курсовых работ по теоретической механике: учебное пособие для высших технич. учебных заведений / ред. А. А. Яблонский. - 18-е изд., стер. - М. : КНОРУС, 2011. - 392 с. : ил. 5. Теоретическая механика: учебно-методический комплекс для самостоятельной работы студентов. Ч.1 Статика / сост.: М. Х. Мисиров, Л. М. Хажметов, Ф. Х. Канкулова. - Нальчик : ФГБОУ ВПО КБГАУ им. В.М.Кокова, 2013. - 46 с. : ил.
13	Б1.Б.12.2	Соппротивление материалов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соппротивление материалов : учеб.пособие / Н.А. Костенко [и др.] ред. Н.А. Костенко - М.:Высш.шк.,2012. - 430с. 2. Феодосьев, В.И. Соппротивление материалов : учебник для вузов / В.И.Феодосьев. – 16-е изд., испр. — Москва : Издательство МГТУ Н.Э.Баумана, 2016. – 543 с. 3. Эрдеди, Н.А. Соппротивление материалов : учеб.пособие / Н.А Эрдеди., А.А.Эрдеди. - М.: КНОРУС, 2012. - 160 с.
14	Б1.Б.13	Биохимия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Аурман, Т.Л. Основы биохимии : учебное пособие / Т.Л. Аурман, Т.Г. Генералов, Г.М.Суслянок. – ИНФА – М, 2014 – 400 с.:ил. – ISBN 978-5-16—005295-3 2. Шамраев, А.В. Биохимия [Электронный ресурс]/ А.В. Шамраев; - Оренбург: ОГУ, 2014. - 186 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru 3. Комов, В.П. Биохимия: учебник. для вузов / В.П Комов, В.Н. Шведова. 3 изд. – М.: ДРОФА, 2008. – 640 с. 4. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов[Электронный ресурс]:учебник/К.К. Горбатова, П.И. Гуньков. – СПб.: ГИОРД, 2010 – 336 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com 5. Вологиров, А.К. Биохимия: методические указания к выполнению лабораторных работ/ А.К. Вологиров. – Нальчик. 2016. – 84с.
15	Б1.Б.14	Органическая химия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Грандберг, И. И. Органическая химия : учебник для бакалавров / И. И. Грандберг, Н. Л. Нам. - 8-е изд. - М. : Юрайт, 2012. - 608 с. 2. Иванов, В. Г. Органическая химия : учебное пособие для вузов / В. Г. Иванов, В. А. Горленко, О. Н. Гева. - 4-е изд., испр. - М. : Изд. центр Академия, 2008. - 624 с. 3. Органическая химия [Электронный ресурс]: практикум. - Новосибирск : Новосибирский государственный аграрный университет,

			2012. - 84 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru
16	Б1.Б.15	Неорганическая химия	<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. Практикум по общей и неорганической химии : учебное пособие для вузов / ред.: Н. Н. Павлов, В. И. Фролов. - 2-е изд., пер. и доп. - М. : Дрофа, 2002. - 304 с. 3. Саргаев П. М. Неорганическая химия : учебное пособие для студ. вузов, обуч по спец. "Ветеринария" / П. М. Саргаев. - 2-е изд., испр. и доп. - СПб. : Лань, 2013. - 384 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1455-0 4. Вострикова, Н.М. Химия : учебное пособие / Н.М. Вострикова, Г.А. Королева ; Сибирский федеральный университет. – Красноярск : Сибирский федеральный университет (СФУ), 2016. – 136 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497755 – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7638-3510-6
17	Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	<ol style="list-style-type: none"> 1. Егоров, В. В. Неорганическая и аналитическая химия. Аналитическая химия: Учебник. для студ. вузов/ В. В. Егоров, Н. И. Воробьева, И. Г. Сильвестрова. - СПб. : Издательство «Лань», 2014. - 144 с. 2. Цитович, И.К. Курс аналитической химии: учебник для с.-х. вузов /И.К. Цитович.-8-е изд., стер.- СПб.: Лань, 2012 – 496 с. 3. Аналитическая химия: физико-химические и физические методы анализа: учебное пособие / И.Н. Мовчан, Т.С. Горбунова, И.И. Евгеньева, Р.Г. Романова; «Казанский национальный исследовательский технологический университет». – Казань: Издательство КНИТУ, 2013. - 236 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7882-1454- 2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259010 (27.05.2017). 4. Золотов, Ю.А. Введение в аналитическую химию. [Электронный ресурс] Электрон. дан. -М.: Издательство Лаборатория знаний', 2016.- 266 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/84079- Загл. с экрана https://e.lanbook.com/reader/book/84079/#1 5. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : учебно-методический документ к выполнению лабораторных работ для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / сост. Ю. А. Кумышева. - Нальчик : КБГАУ, 2020. - 169 с. on-line. - URL: http://kbgau.ru:88
18	Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Терзиян, Т.В. Физическая и коллоидная химия : справочник: учебное пособие / Т.В. Терзиян. – Екатеринбург.; Издательство Уральского университета, 2012. - 108 с. - [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://biblioclub.ru. 2. Кумыков Р.М. Курс физической и коллоидной химии. : учебное пособие / Р.М. Кумыков - Нальчик 2015. .242 с. [Электронный ресурс]- Режим доступа: Сайт библиотеки КБГАУ. 3. Физическая и коллоидная химия: Сборник задач и упражнений по коллоидной химии : учебное пособие к практическим занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» всех форм обучения / сост. Р. М. Кумыков. - Нальчик : КБГАУ, 2020. - 168 с. on-line. - URL: http://kbgau.ru:88
19	Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	<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. 5. Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания :Сборник задач : учебное пособие для вузов, обуч. по спец. "ТПОП" / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - М. : Магистр: ИНФРА-М, 2012. - 256 с.

			<p>6. Учебное пособие по дипломному и курсовому проектированию "Разработка производственной программы и расчет группы помещений для приема и хранения продуктов" : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "ТПОП" / сост.: А. С. Джабоева, Р. М. Жилова, А. С. Кабалоева. - Нальчик : КБГСХА, 2012. - 107 с.</p> <p>7. Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине "Технология продукции общественного питания" : учебно-методический документ для бакалавров напр. подготовки "ТПООП" / сост.: А. С. Джабоева, Р. М. Жилова, Л. Ж. Ширитова. - Нальчик : КБГАУ им. В.М.Кокова, 2013. - 24 с.</p> <p>8. Стандартизация питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений: Технология продуктов общественного питания : учебное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / сост. А. С. Джабоева. - Нальчик : КБГАУ, 2020. - 160 с. on-line. - URL: http://kbgau.ru:88</p>
20	Б1.Б.19	Теоретические основы инновационной политики	<p>1. Блохина, Т. К. Экономика и управление инновационной организацией : учебник для бакалавров и магистров экон. вузов / Т. К. Блохина, О. Н. Быкова, Т. К. Ермолаева. - М. : «Прспект», 2014. - 432 с.</p> <p>2. Новоселов, С. В. Теоретическая инноватика: научно-инновационная деятельность и управление инновациями : учебное пособие / С. В. Новоселов, Л. А. Маюрникова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. - 416 с. - ISBN 978-5-98879-190-4. - Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/91630</p> <p>3. Шаймиева, Э.Ш. Инновационный менеджмент : учебное пособие / Э.Ш. Шаймиева ; Институт экономики, управления и права (г. Казань). – Казань : Познание (Институт ЭУП), 2014. – 132 с. [Электронный ресурс]: ил., табл. – Режим доступа: – URL: https://biblioclub.ru/</p> <p>4. Теоретические основы инновационной политики : учебное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» всех форм обучения / Кабардино-Балкарский ГАУ ; сост. З. Х. Безирова. - Нальчик : КБГАУ, 2021. - 162 с. on-line. - URL: http://kbgau.ru:88</p>
21	Б1.Б.20	Начертательная геометрия	<p>1. Королев, Ю.И. Начертательная геометрия: учебник для вузов инженерно-технических специальности / Ю.И. Королев. -2-е издание СПб.: ПИТЕР, 2009 – 256 с.</p> <p>2. Чекмарёв, А.А. Начертательная геометрия и черчение: учебник для педагогических и машиностроительных вузов / А.А. Чекмарёв. – 3-е издание, переработано и дополнено. – М: Юрайт, 2011. – 471с.</p> <p>3. Талалай, П.Г. Начертательная геометрия. Инженерная графика. Интернет-тестирование базовых знаний: учебное пособие для вузов. / П.Г. Талалай. – СПб.: Лань, 2010.</p> <p>4. Озрокова Т.Г., Тарчокова М.А. Методические указания и контрольные задания по дисциплине «Начертательная геометрия» для студентов направления подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология продукции и организация ресторанного дела» очного и заочного видов обучения (для внутривузовского пользования): – Нальчик. КБГАУ. 2015г.</p>
22	Б1.Б.21	История и культура народов КБР	<p>1. Бекалдиев, М. Д. История Кабардино-Балкарии: Хрестоматия: учеб. пособие / М.Д. Бекалдиев; Рец.: С.Н. Жемухов ; Мин-во образов. КБР. - Нальчик : Эльбрус, 2001. - 212 с.</p> <p>2. История народов Северного Кавказа с древнейших времен до конца XVIII в.: к изучению дисциплины / Ред. кол.: Б.Б. Пиотровский, А.Л. Нарочницкий, А.П. Новосельцев, В.Г. Гаджиев и др.; Рец.: Я.Н. Щапов, Р.Г. Скрынников ; Ответ. ред. Б.Б. Пиотровский. - М. : Наука, 1988. - 544 с.</p> <p>3. История народов Северного Кавказа (конец 18в. - 1917г.): научное издание / Ред. А.Л. Нарочницкий, Рец. В.Я. Лаверычев. - М. : Наука, 1988. - 659 с.</p> <p>4. История и культура народов КБР : учебно-методический документ к практическим занятиям для студентов направления подготовки</p>

			19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / сост. А. А. Лоов. - Нальчик : КБГАУ, 2020. - 209 с. on-line. - URL: http://kbgau.ru:88
23	Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Микрюков, В. Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. высш. проф. образов. / В. Ю. Микрюков. - М. : КНОРУС, 2013. - 336 с. 2. Хамоков, Х.А. Безопасность жизнедеятельности (на производстве): учебное пособие для вузов. / Х.А.Хамоков.- Часть 1.-Нальчик, 2014.-224с. 3. Хамоков Х.А. Безопасность жизнедеятельности (в чрезвычайных ситуациях): учебное пособие для вузов. / Х.А.Хамоков.- Часть 2 - Нальчик, 2014.-256с. 4. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие для самостоятельной работы для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки "Продукты питания из растительного сырья" всех форм обучения, "Технология продукции и организации общественного питания" / сост.: Т. Х. Пазова, А. В. Жеруков . - Нальчик : КБГАУ, 2016. - 274 с.
24	Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров	<ol style="list-style-type: none"> 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. [ЭЛЕКТРОННЫЙ РЕСУРС]. - URL:://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235597 2. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. – Москва : Дашков и К, 2016. — 374 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72412 3. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Электронный ресурс]: 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; 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 ; [ЭЛЕКТРОННЫЙ РЕСУРС]. - URL: ://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253884
25	Б1.Б.24	Детали машин и основы конструирования	<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.: ил. 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.: ил. 4. Курсовое проектирование деталей машин : учебное пособие / С. А. Чернавский, К. Н. Боков, И. М. Чернин. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 414 с.: ил. 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.: ил.
26	Б1.Б.25	Физиология питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Молчанова, Е.Н. Физиология питания: учебное пособие / Е.Н. Молчанова. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 240 с. 2. Рубина, Е.А. Физиология питания: учебник / Е.А. Рубина. – М.: Академия, 2014. – 208 с. 3. Дроздова, Т.М. Физиология питания: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Волощинский, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 352 с. 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 5. Физиология питания : учебно-методический документ к выполнению практических работ для студентов направления подготовки

			19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля «Технология продукции и организация ресторанного дела» всех форм обучения / сост. З. С. Думанишева. - Нальчик : КБГАУ, 2020. - 52 с. on-line. - URL: http://kbgau.ru:88
27	Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Елхина В.Д., Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания. В 3ч. Ч.1. Механическое оборудование. Учебник. М: Издательский центр «Академия», 2012.- 416с. 2. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания. В 3ч. Ч.2. Тепловое оборудование. Учебник. М: Издательский центр «Академия», 2012.-496с. 3. Колупаева Т.Л., Агафонов Н.Н. и др. Оборудование предприятий общественного питания 3ч. Ч.3. Торговое оборудование. Учебник. М: Издательский центр «Академия», 2012.- 304с 4. Арустамов О.А. Оборудование предприятий (торговля): Учебное пособие. - М.: Издательский дом «Дашков и К0», 2009.-450с. 5. Методическое пособие по курсовому проектированию теплового оборудования предприятий общественного питания : учебно-методический документ для студ. спец. "ТПОП" (Тепловой и электрический расчет конфорок плит ПЭСМ) / сост.: Л. О. Таппасханова, Х. Б. Карданов. - Нальчик : КБГАУ им. В.М.Кокова, 2013. - 22 с.
28	Б1.Б.27	Электротехника и электроника	<ol style="list-style-type: none"> 1. Иванов, И.И. Электротехника и основы электроники. [Электронный ресурс] / И.И. Иванов, Г.И. Соловьев, В.Я. Фролов. — Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2016. – 736 с. 2. Савилов, Г. В. Электротехника и электроника [Электронный ресурс]: электронный учебник / Г. В. Савилов. - М. : КНОРУС, 2010. - эл. опт. диск (CD-ROM).
29	Б1.Б.28	Физическая культура и спорт	<ol style="list-style-type: none"> 1. Физическая культура студента: учебник / ред. В. И. Ильинич. - М.: Гардарики, 2002. - 448 с. - ISBN 5-8297-0010-7 (в пер.) - Текст: непосредственный. 2. Барчуков, И. С. Физическая культура и спорт: методология, теория, практика : учеб пособие для ВУЗОВ / И. С. Барчуков, А. А. Нестеров. - М.: Изд. центр Академия, 2006. - 526 с.: рис. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр.: с.521 . - ISBN 5-7695-2421-9 (в пер.) - Текст: непосредственный.
30	Б1.Б.29	Теплотехника	<ol style="list-style-type: none"> 1. Круглов, Г.А. Теплотехника: учебное пособие/ Г.А. Круглов, Р.И. Булгакова, Е.С. Круглова– СПб: Лань, 2010. – 208с. 2. Теплоснабжение : учебник для студ. вузов/ А.А. Иокин [и др.] – Репр. воспроизведение изд. 1982. – М.:Эколит., 2011- 336с. 3. Практикум по холодильному и вентиляционному оборудованию: учебное пособие для вузов/ Н.В. Оболонский, А.П. Журавлев, Е.А. Денисюк и др. – М.: Колосс, 2007 – 287с.: ил. 4. Чапаев А.Б. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Теплотехника» для студентов направления подготовки Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения. Нальчик, 2016.- 131 с.
31	Б1.Б.30	Правоведение	<ol style="list-style-type: none"> 1. Карабаева, К.Д. Правоведение / К.Д. Карабаева. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258837 2. Мухаев, Р. Т. Правоведение : учебник для студ., обуч. по неюридич. спец. / Р. Т. Мухаев. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2013. - 431 с. 3. Правоведение. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 415 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116647
32	Б1.Б.31	Политология	<ol style="list-style-type: none"> 1. Политология : учебник / С.В. Решетников, Н.А. Антанович, Н.П. Денисюк и др. ; под ред. С.В. Решетникова. – 8-е изд. – Минск : Тетра Системс, 2013. – 524 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-536-374-4. – Текст : электронный. 2. Мухаев, Р.Т. Политология: учебник для студентов вузов : [16+] / Р.Т. Мухаев. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити, 2012. – 663 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116760 – ISBN 978-5-238-01833-1. – Текст : электронный.

			3. Кравченко, А. И. Политология : учебник для вузов / А.И. Кравченко. - М. : ТК Велби ; М. : Изд-во Проспект, 2007. - 448 с. : ил. - (МГУ им. М.В. Ломоносова).
33	Б1.Б.32	Русский язык и культура речи	1. Костромина, Е. А. Русский язык и культура речи / Е. А. Костромина, Ю. В. Барковская. - М.:Берлин : Директ-Медиа, 2014. - 156 с. 2. Грибанская, Е. Э. Русский язык и культура речи: учебно-практическое пособие : учебное пособие / Е. Э. Грибанская, Л. Н. Берсенева. - Москва : РГУП, 2018. - 140 с.
34	Б1.Б.33	Психология и педагогика	1. Столяренко, Л. Д. Психология: учебник / Л. Д. Столяренко. - СПб. : ПИТЕР, 2010. - 592 с. 2. Психология : учебник для студ.вузов, обуч. по спец. "Психология", "Клиническая психология" / В. М. Аллахвердов [и др.] ; ред. А. А. Крылов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : "Проспект", 2009. - 752 с. 3. Баданина Л. П. Основы общей психологии : учебное пособие для студ. педагогических и психологических факультетов вузов / Л. П. Баданина. - М.: Флинта, МПСИ, 2009. - 448 с. 4. Дружилов С.А. Основы практической психологии и педагогики для бакалавров : учебное пособие для студ. технических вузов / С. А. Дружилов. - М. : Флинта : Наука, 2013. - 240 с. 5. Харламов, И. Ф. Педагогика: Краткий курс : учебн. пособие для студ.вузов / И.Ф. Харламов. - 7-е изд. - Минск : Высш. шк., 2003. - 272 с. : табл., фото. - 3000 экз.. - ISBN 985-06-0843-9
35	Б1.В.ОД.1	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	1. Благовещенская М.М., Злобин Л.А. Информационные технологии систем управления технологическими процессами. - М.: «Высшая школа», 2005, 761 стр. http://e.lanbook.com/book/74031 .
36	Б1.В.ОД.2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	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. 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. 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. 4. 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. 5. Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" : учебно-метод. документ для студ. вузов, обуч. по напр. подг. "ТПООП" / сост.: Р. М. Жилова, З. С. Думанишева. - Нальчик : КБГАУ, 2015. - 48 с. эл. опт. диск (CD-ROM). 6. Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины "Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания" : учебно-метод. документ для студ. вузов, обуч. по напр. подг. "ТПООП" / сост.: Р. М. Жилова, А. С. Кабалоева. - Нальчик : КБГАУ, 2015. - 100 с. эл. опт. диск (CD-ROM). - (в кор.) : б/ц р. 7. Специальные виды услуг и технологии обслуживания : учебное пособие по дисц. "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" для студ. напр. подг. "ТПООП" / сост. Р. М. Жилова. - Нальчик : КБГАУ, 2017. - 161 с. эл. опт. диск (CD-ROM). 8. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Банкеты и приемы : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" всех форм обучения / сост. Р. М. Жилова. - Нальчик : КБГАУ, 2019. - 160 с. эл. опт. диск (CD-ROM).
37	Б1.В.ОД.3	Проектирование	1. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD. Учебник для бакалав-

		предприятий общественного питания	<p>ров. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 288 с.</p> <p>2. Колупаева, Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания. Учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2012. -304 с.</p> <p>3. Проектирование предприятий общественного питания : учебно-методический документ к самостоятельной работе для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / сост. А. М. Мукожев. - Нальчик : КБГАУ, 2020. - 148 с. on-line. - URL: http://kbgau.ru:88</p> <p>4. Проектирование предприятий общественного питания (Тема: «Расчет холодного цеха») : учебно-методический документ к выполнению курсового проекта для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / сост. А. М. Мукожев. - Нальчик : КБГАУ, 2020. - 76 с. on-line. - URL: http://kbgau.ru:88</p> <p>5. Проектирование предприятий общественного питания (Тема: «Расчет кондитерского цеха») : учебно-методический документ к выполнению курсового проекта для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / сост. А. М. Мукожев. - Нальчик : КБГАУ, 2020. - 83 с. on-line. - URL: http://kbgau.ru:88</p>
38	Б1.В.ОД.4	Технология рационального и диетического питания	<p>1. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400с.</p> <p>2. 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</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Тихомирова, Н. А.Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учебное пособие / Н. А. Тихомирова. - СПб : Троицкий мост, 2010. - 448 с.</p> <p>5. Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины "Технология рационального и диетического питания" : учебно-методический документ для студ. напр. подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / сост. Р. М. Жилова. - Нальчик : КБГАУ, 2016. - 40 с. эл. опт. диск (CD-ROM).</p> <p>6. Технология рационального и диетического питания : учебное пособие для вузов, по напр. подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" всех форм обучения / сост. Р. М. Жилова. - Нальчик : КБГАУ, 2018. - 188 с. эл. опт. диск (CD-ROM).</p>
39	Б1.В.ОД.5	Санитария и гигиена питания	<p>1. Дунец, Е.Г. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Г. Дунец, М.Ю. Тамова, И.А. Куликов. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 192 с.</p> <p>2. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие (+CD) / И.В. Степанова. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 224 с.</p> <p>3. 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.</p>
40	Б1.В.ОД.6	Процессы и аппараты пищевых производств	<p>1. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник для студ. вузов пищевого профиля / А.Н. Остриков [и др.]. – СПб.: ГИОРД, 2012.- 616с.</p> <p>2. 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> <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 : учебно-методический документ для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания (всех форм обучения) / сост.: М. А. Яхтанигов, З. С. Думанишева. - Нальчик : КБГАУ, 2020. - 73 с. on-line. - URL: http://kbgau.ru:88</p>
41	Б1.В.ОД.7	Технология продук-	<p>1. Бакуменко, О.Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технология / О.Е. Бакуменко.</p>

		ции общественного питания для специальных контингентов населения	<p>– М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с.</p> <ol style="list-style-type: none"> Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400с. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 560с. 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 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
42	Б1.В.ОД.8	Управление качеством в общественном питании	<ol style="list-style-type: none"> Мазур И.И. Управление качеством: учебное пособие для вузов / И.И. Мазур, В. Д. Шапиро. – М.: ОМЕГА–Л, 2008. – 399 с. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебник / С.Д.Ильенкова, Н.Ю. Володоманова, С.Ю. Ягудин, И.А. Рачковская. – М.: Юнити-Дана, 2012. – 353с. – Режим доступа: http://www.biblioclub.ru Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М.: Логос, 2014. – 152 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины "Управление качеством в общественном питании" и выполнению контрольной работы : учебно-метод. документ для студ. вузов, обуч. по напр. подг. "ТПОП" / сост.: З. С. Думанишева, А. С. Джабоева. - Нальчик : КБГАУ, 2015. - 51 с. эл. опт. диск (CD-ROM).
43	Б1.В.ОД.9	Технология национальной и зарубежной кухни	<ol style="list-style-type: none"> Авроров, В.А. Традиционные народные технологии приготовления пищи из натуральных продуктов / В.А. Авроров, Н.В. Моряхина. – Старый Оскол: ТНТ. 2013. – 288 с. 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 Кубатиев, Б.А. Блюда адыгской (черкесской) кухни / Б.А. Кубатиев. – Майкоп: «Полиграф-Юг», 2008. – 480 с. Похлёбкин, В.В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. – М.: Центрполиграф, 2009. – 639 с. Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине "Технология национальной и зарубежной кухни" : учебно-метод. документ для студ. по спец. "ТПОП" / сост.: Л. Ж. Ширитова, А. С. Джабоева, Р. М. Жилова. - Нальчик : КБГАУ, 2014. - 20 с. эл. опт. диск (CD-ROM).
44	Б1.В.ОД.10	Физико-химические основы пищевых производств	<ol style="list-style-type: none"> Грандберг И.И. Органическая химия: учебник для вузов / И.И. Грандберг. – М.: Дрофа, 2009. – 607 с. 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 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. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке пищевых продуктов : учеб. пособие для студ. напр. подг. "ТПОП" всех форм обучения / сост.: А. С. Джабоева, Л. Г. Шаова. - Нальчик : КБГАУ, 2016. - 85 с. эл. опт. диск (CD-ROM). Методические указания к самостоятельной работе и выполнению лабораторных работ по дисциплине "Физико-химические основы

			<p>пищевых производств" : учебно-метод. документ для студ. напр. подг. "ТПООП" всех форм обучения / сост.: Л. Г. Шаова, А. С. Джабоева. - Нальчик : КБГАУ, 2016. - 57 с. эл. опт. диск (CD-ROM).</p> <p>6. Изменения пищевых веществ при тепловой обработке продуктов : учебное пособие для студ. напр. подг. "ТПООП" / сост. Л. Г. Шаова. - Нальчик : КБГАУ, 2017. - 50 с. эл. опт. диск (CD-ROM).</p> <p>7. Физико-химические основы пищевых производств : учебно-методический документ к выполнению лабораторных работ для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / Кабардино-Балкарский ГАУ ; Д. Р. Созаева. - Нальчик : КБГАУ, 2020. - 60 с. on-line. - URL: http://kbgau.ru:88</p>
45	Б1.В.ОД.11	Исследовательская работа студентов	<p>1. 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. Вытовтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 304 с.</p> <p>2. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 408 с.</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> <p>4. 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.</p> <p>5. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине "Исследовательская работа студентов" : учебно-методический документ для студ. напр. подготовки "ТПООП" всех форм обучения / сост. Л. Г.Шаова. - Нальчик : КБГАУ, 2016. - 45 с. эл. опт. диск (CD-ROM).</p> <p>6. Исследовательская работа студентов : учебное пособие для студ. напр. подг. "ТПООП" / сост. Л. Г. Шаова. - Нальчик : КБГАУ, 2017. - 50 с. эл. опт. диск (CD-ROM).</p>
46	Б1.В.ОД.12	Современные технологии производства продуктов питания	<p>1. 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. То же [Электронный ресурс]. – http://biblioclub.ru.</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. Елисева. – 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> <p>5. Современные технологии производства продуктов питания. Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля и овощей : учебное пособие для студ. напр. подг. "ТПООП" / сост. А. С. Джабоева. - Нальчик : КБГАУ, 2017. - 97 с. эл. опт. диск (CD-ROM).</p> <p>6. Современные технологии производства продуктов питания : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки "ТПООП" всех форм обучения / сост. А. С. Джабоева. - Нальчик : КБГАУ, 2018. - 165 с. эл. опт. диск (CD-ROM).</p>
47	Б1.В.ОД.13	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	<p>1. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. – СПб.:Троицкий мост, 2011. – 408 с.</p> <p>2. 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.</p>

			<ol style="list-style-type: none"> 3. 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. 4. 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. 5. Методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине "Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий" : учебно-метод. документ для студ. напр. подг. "ТПООП", проф. "Технология продукции и организация ресторанного дела" / сост.: А. С. Кабалоева, А. С. Джабоева. - Нальчик : КБГАУ, 2014. - 232 с. эл. опт. диск (CD-ROM).
48	Б1.В.ОД.14	Контроль качества продукции общественного питания	<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. 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. 3. 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. 4. 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. 5. Методические указания к решению задач по расчету пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий : учебно-методический документ для бакалавров направления подготовки "ТПООП" / сост.: А. С. Джабоева, Л. Г. Шаова, Л. Ж. Ширитова. - Нальчик : КБГАУ им. В.М.Кокова, 2013. - 24 с. 6. Контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подг. "ТПООП" / сост.: Л. Г. Шаова, А. С. Джабоева. - Нальчик : КБГАУ, 2015. - 168 с. эл. опт. диск (CD-ROM). 7. Контроль качества продукции общественного питания : учебно-методический документ к лабораторным занятиям для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» / сост. Л. Г. Шаова. - Нальчик : КБГАУ, 2018. - 123 с. эл. опт. диск (CD-ROM).
49	Б1.В.ДВ	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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 (в пер.): Текст: непосредственный. 2. Барчуков, И. С. Физическая культура и спорт: методология, теория, практика : учебное пособие для ВУЗОВ / И. С. Барчуков, А. А. Нестеров. - М.: Изд. центр Академия, 2006. - 526 с.: рис. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр.: с.521. - ISBN 5-7695-2421-9 (в пер.) - Текст: непосредственный.
50	Б1.В.ДВ.1.1	Основы строительного дела на предприятиях общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Строительное материаловедение : учебное пособие для студ. строит. спец. вузов / И. А. Рыбьев. - 4-е изд. - М. : Изд. Юрайт, 2012 - 701 с. 3. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие для студ. вузов / Т. В. Шленская [и др.]. - СПб : Троицкий мост, 2011-288с. 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.
51	Б1.В.ДВ.1.2	Современные мате-	<ol style="list-style-type: none"> 1. Новые строительные материалы и изделия. Региональные особенности производства: Научное издание/Под общ. ред. Д.П. Ануф-

		риалы и технологии в строительстве	<p>риева. - М.: Издательство АСВ, 2014. - 200 с.</p> <p>2. Инновационное развитие малоэтажной жилищной недвижимости: монография / А.М. Крыгина, П.Г. Грабовый. - М.: Изд-во АСВ, 2014. - 232 с.</p> <p>3. Основы материаловедения: Учебное пособие / Храмцов Н.В. - М. : Издательство АСВ, 2011.</p> <p>4. Проектирование предприятий общественного питания / Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений. Москва, Колосс. 2007.</p>
52	Б1.В.ДВ.2.1	Введение в направленность	<p>1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400с.</p> <p>2. Технология продуктов общественного питания: учебник / Под ред. А.И. Мглинец. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.</p> <p>3. Введение в технологии продуктов питания / Под ред. А.П. Нечаева. – М.: ДеЛи Принт, 2013. – 720 с.</p> <p>4. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов / Под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и К, 2015. – 496 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru.</p>
53	Б1.В.ДВ.2.2	Основы технологии продукции общественного питания	<p>1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие / Е.Н. Артемова. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.</p> <p>2. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400с.</p> <p>3. Технология продуктов общественного питания: учебник / Под ред. А.И. Мглинец. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.</p> <p>4. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов / Под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и К, 2015. – 496 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru.</p>
54	Б1.В.ДВ.2.3	Психология личности и профессиональное самоопределение	<p>1. Гуревич, П.С. Психология личности: учебное пособие / П.С. Гуревич. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 559 с.</p> <p>2. Волкова, Т.Г. Психология самосознания: учебное пособие / Т.Г. Волкова. - М.: Директ-Медиа, 2013. - 296 с.</p>
55	Б1.В.ДВ.3.1	Основы законодательства о защите прав потребителя	<p>1. Гафарова, Г.Р. Защита прав потребителей : учебное пособие. [Электронный ресурс] - Электрон. дан. - М.: Юстицинформ, 2010. - 408 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/10559</p>
56	Б1.В.ДВ.3.2	Основы антимонопольной политики в общественном питании	<p>1. Административный регламент Федеральной антимонопольной службы по исполнению государственной функции по проведению проверок соблюдения требований антимонопольного законодательства. - М.: КноРус, 2014. - 215 с.</p> <p>2. Борзило, Е. Ю. Антимонопольные риски предпринимательской деятельности. Научно-практическое руководство / Е.Ю. Борзило. - М.: Статут, 2014. - 336 с.</p> <p>3. Горейко, Н. А. Норма о коллективном доминировании в российской антимонопольной практике / Н.А. Горейко. - М.: Синергия, 2015. - 395 с.</p>
57	Б1.В.ДВ.3.3	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	<p>1. Агашев, Д.В. Право социального обеспечения: курс лекций / Д.В. Агашев; Министерство образования и науки Российской Федерации, Томский Государственный Университет Систем Управления и Радиоэлектроники (ТУСУР). Кафедра теории права. - Томск: Факультет дистанционного обучения, 2011. - 180 с.: ил.,табл. - ISBN 978-5-4332-0004-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=208606</p> <p>2. Мухаев, Р.Т. Правоведение: учебник / Р.Т. Мухаев. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 431 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-238-02199-7; [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=119461</p>
58	Б1.В.ДВ.4.1	Пищевые и биологически активные добавки	<p>1. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 528 с.</p> <p>2. 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.</p>

			<p>3. Смирнова И.Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин. – М.: Логос, 2012. – 134 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru.</p> <p>4. Методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине "Пищевые и биологические активные добавки" : учебно-метод. документ для студ. напр. подг. "ТПООП", проф. "Технология продукции и организация ресторанного дела" / сост.: Л. Г. Шаова, А. С. Джабоева. - Нальчик : ФГБОУ ВПО КБГАУ им. В.М.Кокова, 2014. – 61 с. эл. опт. диск (CD-ROM).</p>
59	Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	<p>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.</p> <p>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. Вытовтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 304 с.</p> <p>3. 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>
60	Б1.В.ДВ.5.1	Микробиология	<p>1. Микробиология : учебник / ред.Мудрецова-Висс Н.С.. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 304 с.</p> <p>2. Микробиология : учебник для вузов / Под ред.Никитина Т.М.. - 3-е изд., пер. и доп. - М. : Высш. шк., 2014. - 410 с.</p> <p>3. Микробиология мяса и мясопродуктов : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. 36.03.01, 36.05.01, 19.03.04, 19.04.04 / сост.: О. С. Якушенко, К. К. Умаров. - Нальчик : КБГАУ, 2017. - 75 с.</p>
61	Б1.В.ДВ.5.2	Биотехнологии в пищевой промышленности	<p>1. Биотехнология : учебник / ред. Е. С. Воронин. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 704 с.</p> <p>2. Сельскохозяйственная биотехнология : учебник для вузов / Под ред. В.С. Шевелухи. - 3-е изд., пер. и доп. - М. : Высш. шк., 2008. - 710 с.</p>
62	Б1.В.ДВ.6.1	Холодильная техника и технология	<p>1. Воробьева,Н.Н. Холодильная техника и технология. Часть1 / Н. Н. Воробьева. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. - 164 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141466</p> <p>2. Воробьева,Н.Н. Холодильная техника и технология. Часть2 Н. Н. Воробьева. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. - 104 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141467.</p>
63	Б1.В.ДВ.6.2	Научные основы применения холода	<p>1. Большаков С.А. и др. «Холодильная техника и технология». Москва «Ака-демия» 2003г., 305с.</p> <p>2. Воробьева,Н.Н. Холодильная техника и технология. Часть1 / Н. Н. Воробьева. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. - 164 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141466</p> <p>3. Воробьева,Н.Н. Холодильная техника и технология. Часть2 Н. Н. Воробьева. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. - 104 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141467.</p>
64	Б1.В.ДВ.7.1	Оборудование малых предприятий	<p>1. 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>2. 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>3. Колупаева Т.Л., Агафонов Н.Н. и др. Оборудование предприятий общественного питания. В 3ч. Ч.3. Торговое оборудование. Учебник. М: Издательский центр «Академия», 2012.- 304с</p> <p>4. Арустамов О.А. Оборудование предприятий (торговля): Учебное пособие. -М.:Издательский дом «Дашков и К0»), 2009.</p>
65	Б1.В.ДВ.7.2	Специфические процессы пищевых производств	<p>1. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник для студ. вузов пищевого профиля / А.Н. Остриков [и др.]. – СПб.: ГИОРД, 2012.- 616с.</p> <p>2. Плаксин Ю.М. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник для вузов / Ю.М. Плаксин, Н.Н. Малахов, В.А. Ларин – 2-е</p>

			изд. пер. и доп.- М.: КолосС, 2007. - 760с. 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.
66	Б1.В.ДВ.8.1	Учет и отчётность в ресторанном бизнесе	1. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 6 декабря 2011 г. №402-ФЗ. // Справочно-правовая система «Консультант Плюс»: [Электронный ресурс] / Компания «Консультант Плюс». – Послед. обновление 28.08.2016. 2. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и Инструкция по его применению. Утверждены Приказом Минфина РФ от 31 октября 2000 г. №94н// Справочно-правовая система «Консультант Плюс»: [Электронный ресурс] / Компания «Консультант Плюс». – Послед. обновление 28.08.2016.
67	Б1.В.ДВ.8.2	Ценообразование	1. Липсиц, И.В. Ценообразование: учебное пособие для вузов / И.В. Липсиц.- М. : Юрайт, 2011. - 399 с. 2. Деева, А.И. Ценообразование: учебное пособие для вузов экономич. спец. / А.И. Деева. - М. : КНОРУС, 2011. - 360 с. 3. Ценообразование: теория и практика: учебное пособие/- 2-е изд., перераб. и доп.- Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2012.- 160с. [электронный ресурс]. http://biblioclub.ru
68	Б1.В.ДВ.8.3	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	1. Информатика: учебное пособие / Е.Н.Гусева, И.Ю.Ефимова, Р.И.Коробков и др. - 3-е изд., стереотип. - М.: Флинта, 2011. - 260 с. [Электронный ресурс]. – режим доступа: http://biblioclub.ru 2. Давыдов, И. С. Информатика : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Экономика", "Менеджмент" / И. С. Давыдов. - СПб. : Проспект Науки, 2009. - 480 с.
69	Б1.В.ДВ.9.1	Организация питания в санаторно-курортных организациях	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.
70	Б1.В.ДВ.9.2	Технология и организация услуг питания при туристических комплексах	1. Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И.С. Барчуков, Ю.Б. Башин, А.В.Зайцев. – М.: КНОРУС, 2014. – 168с. 2. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса / С.А.Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011. – 464с. 3. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания / М.А.Горенбургов, Г.С.Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240с. 4. 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 5. Тимофеенко, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеенко. - М.: Лаборатория книги, 2012. - 167с. - ISBN978-5-504-00980-3;Тоже[Электронный ресурс]. URL: http://biblioclub.ru 6. Технология и организация услуг питания при туристических комплексах : учебно-методический документ к практическим занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм

			обучения / сост. Л. Ж. Ширитова. - Нальчик : КБГАУ, 2020. - 167 с. on-line. - URL: http://kbgau.ru:88
71	Б2.У.1	По получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	<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.
72	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа	<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. Вытовтов, 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
73	Б2.П.2	По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 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 2. Веснин, В. Р. Менеджмент: учебник / В. Р. Веснин. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Проспект, 2011. – 616 с.3. 3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие/С.И. Главчева, Л.ЕЧередниченко – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208 с. 4. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В. А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 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. 6. 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. 7. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
	Б2.П.3	Преддипломная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Веснин, В. Р. Менеджмент: учебник / В. Р. Веснин. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Проспект, 2011. – 616 с. 2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие/С.И. Главчева, Л.ЕЧередниченко – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208 с. 3. 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. 4. Родионова, Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. - 223 с. – Режим доступа - http://biblioclub.ru. 5. 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>6. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.</p> <p>7. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами Auto CAD: учебник для бакалавров / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.</p>
БЗ.Д.1	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	<p>1. Методические рекомендации к выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы : учебно-метод. документ по напр. подг. "ТПООП" / сост.: А. С. Джабоева, Л. Г. Шаова. - Нальчик : ФГБОУ ВПО КБГАУ им. В.М.Кокова, 2014. - 38 с. эл. опт. диск (CD-ROM).</p> <p>2. Джабоева, А.С. Разработка производственной программы предприятий и расчет группы помещений для приема и хранения продуктов : учебное пособие по дипломному проектированию для студ. вузов, обуч. по спец. «Технология продуктов общественного питания» / А. С. Джабоева, Р. М. Жилова, А. С. Кабалоева. - Нальчик : КБГАУ, 2012. - 135 с. on-line. - URL: http://kbgau.ru:88</p> <p>3. Учебное пособие по дипломному и курсовому проектированию "Разработка производственной программы и расчет группы помещений для приема и хранения продуктов" : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "ТПОП" / сост.: А. С. Джабоева, Р. М. Жилова, А. С. Кабалоева. - Нальчик : КБГСХА, 2012. - 107 с.</p> <p>4. Методические указания по технологическому проектированию : учебно-методический документ для бакалавров направления подготовки "ТПОП" / сост.: Р. М. Жилова, А. С. Джабоева. - Нальчик : ФГБОУ ВПО КБГАУ им. В.М.Кокова, 2013. - 23 с.</p> <p>5. Методические указания по технологическому проектированию : учебно-методический документ для бакалавров напр. подготовки "ТПООП" всех форм обуч. Расчет и проектирование холодного цеха / сост.: Р. М. Жилова, А. С. Джабоева. - Нальчик : ФГБОУ ВПО КБГАУ им. В.М.Кокова, 2013. - 25 с.</p> <p>6. Жилова, Р. М. Методические указания по технологическому проектированию : учебно-методический документ для бакалавров напр. подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" всех форм обуч. (Расчет и проектирование горячего цеха) / Р. М. Жилова, А. С. Джабоева. - Нальчик : ФГБОУ ВПО КБГАУ им. В.М.Кокова, 2013. - 51 с.</p> <p>7. Учебное пособие по дипломному и курсовому проектированию "Разработка производственной программы и расчет группы помещений для приема и хранения продуктов" : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "ТПОП" / сост.: А. С. Джабоева, Р. М. Жилова, А. С. Кабалоева. - Нальчик : КБГСХА, 2012. - 107 с.</p> <p>8. Методические указания по технологическому проектированию "Расчет и проектирование кондитерского цеха" : учебно-методический документ для студ. обуч. по напр. "Технология продукции и организация общественного питания" / сост.: Р. М. Жилова, А. С. Джабоева. - Нальчик : ФГБОУ ВПО КБГАУ им. В.М.Кокова, 2014. – 37с.</p> <p>9. Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / А.С. Джабоева. – Нальчик, 2017. – 36с.</p>	
ФТД.1	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> <p>3. Конституция РФ. – М., 1993.</p>	
ФТД.2	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.: Издательский центр «Академия», 2011. –</p>	

			<p>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). http://biblioclub.ru</p> <p>6. Тимофеенко, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеенко. - М.: Лаборатория книги, 2012. - 167с. http://biblioclub.ru</p>
--	--	--	--