

Учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО
по ФГОС ВО направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047

№ п/п	Наименование дисциплины		Наименование учебно-методических материалов
1	Б1.О.01	История России	<ol style="list-style-type: none"> 1. История России с древнейших времен до наших дней : учебник для вузов [Текст]: / А. С. Орлов [и др.]. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : "Проспект", 2019. - 560 с. 2. Кириллов, В. В. История России. В 2 ч.: учеб. пособие для академического бакалавриата / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 352 с. URL: file:///C:/Users/adm/Downloads/preview_istorija_rossii_v_2_ch_chastj_1_do_khkh_veka_425594.pdf. – Текст : электронный. 3. Кузнецов, И.Н. История : учебник / И.Н. Кузнецов. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 576 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03424-4. – Текст : электронный
2	Б1.О.02	Философия	<ol style="list-style-type: none"> 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 . – ISBN 978-5-7782-2327-1. – Текст : электронный. 2. Балашов, Л.Е. Философия : учебник : / Л.Е. Балашов. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 612 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573117 . – Библиогр.: с. 594-597. – ISBN 978-5-394-01742-1. – Текст : электронный. 3. Спиркин, А. Г. Философия : учебник для вузов / А. Г. Спиркин. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2010. - 828 с
3	Б1.О.03	Иностранный язык	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бонк Н. А. Учебник английского языка [Текст] : учебник для вузов. В 2 ч. Ч.1 / Н. А. Бонк, Г. А. Котий, Н. А. Лукьянова. - М. : Деконт+ГИС, 2011. - 639 с. 2. Пушнова П.М., Стороженко В.А., Тяпкина А.С. Английский язык для пищевых вузов и колледжей. [Текст.] Изд.: - М. : Высшая школа: 2-е изд., испр. 2005 -94с.
4	Б1.О.04	Физическая культура и спорт	<ol style="list-style-type: none"> 1. Барчуков, И. С. Физическая культура: методики практического обучения : учебник для студ. вузов / И. С. Барчуков. - М.: КНО-РУС, 2014. - 304 с. - (Бакалавриат). - 29 ISBN М. (в пер.): 448.50 КНОРУС. - Текст: непосредственный. 2. Холодов, Ж. К. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебное пособие для ВУЗОВ / Ж. К. Холодов, В. С. Кузнецов. - 6-е изд., стер. - М.: Изд. центр Академия, 2008. - 479 с.: табл., рис. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр.: с.472 . - ISBN 978-5-7695-4866-6 (в пер.) - Текст: непосредственный
5	Б1.О.05	Деловые коммуникации и культура речи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гойхман, О. Я. Речевая коммуникация: учебник для студ. вузов, обуч. по спец. сервиса / О. Я. Гойхман, Т. М. Надеина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 272 с. 2. Культура русской речи: учебник для студ. вузов / ред.: Л. К. Граудина, Е. Н. Ширяев. - М.: Норма: ИНФРА-М, 2015. - 560 с. 3. Штукарева, Е. Б. Культура речи и деловое общение / Е. Б. Штукарева. - Москва : Перо, 2015. - 315 с. 4. Фатеева, И. М. Культура речи и деловое общение / И. М. Фатеева. - Москва : МИРБИС Директ-Медиа, 2016. - 269 с.
6	Б1.О.06	Прикладная математика, математи-	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теммоева, С.А. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Математика» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения. [Электронный ресурс]: учебник .:-

		ческие методы и модели в сфере общественного питания	<p>Н.:КБГАУ,2021.-[161 стр. или 10 усл. печ. листов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Шипачев, В. С. Основы высшей математики: [Текст]: учебное пособие для вузов / В. С. Шипачев. - 7-е изд. - М: Юрайт, 2009. - 479 с. 3. Гулиян, Б.Ш. Математика. Базовый курс [Электронный ресурс]: учебник/ Гулиян Б.Ш., Хамидуллин Р.Я. – Электрон. текстовые данные. – М.: Московский финансово - промышленный университет «Синергия», 2013. – 712 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/17023. – ЭБС «IPRbooks» 4. Краткий курс высшей математики [Электронный ресурс]: учебник/ К.В. Балдин [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2015. – 512 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14611. – ЭБС «IPRbooks» 5. Акулич, И. Л. Математическое программирование в примерах и задачах. [Текст] : учебное пособие для вузов изуч. экономико-математические методы и модели. / И. Л. Акулич . - 3-е изд. - СПб. : Лань, 2011. - 352 с. 6. Белолипецкий, А. А. Экономико-математические методы [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. напр. "Экономика" / А. А. Белолипецкий, В. А. Горелик. - М. : Издательский центр "Академия", 2010. - 368 с.
7	Б1.О.07	Введение в информационные технологии	<ol style="list-style-type: none"> 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 (дата обращения: 17.02.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7972-2466-2. – Текст : электронный. 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 (дата обращения: 17.02.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4475-9843-3. – DOI 10.23681/497537. – Текст : электронный. 3. Информатика: учебно-методический документ к практическим занятиям [Текст] /сост. Р. М. Бисчоков. - Нальчик: КБГАУ, 2018. - 178 с. – электронный доступ. 4. Практикум по информатике: учебное пособие / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 248 с. –ISBN 978-5-8114-2961-5
8	Б1.О.08	Неорганическая, аналитическая химия и физико-химические методы анализа	<ol style="list-style-type: none"> 1. Хомченко Г.П. Неорганическая химия. [Текст]: учебник для студ. сельскохозяйственных вузов / Г.П. Хомченко, И.К. Цитович – 2-е изд., перераб. и доп.- СПб.: КВАДРО, 2013 - 464 с. 2. Глинка Н.Л. Общая химия [Текст]: учебник для студ. нехимич. спец. вузов / Н.Л.Глинка; ред : В.А. Попков, А.В. Бабков. – 17-е изд., перераб. и доп. - М: Юрайт, 2010. -886 с. 3. Болтromeюк В.В. Общая химия : учебное пособие / В.В. Болтromeюк. -Минск : Вышэйшая школа, 2012. - 624 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-06-2144-3 ; То же[Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=448140 (27.05.2017).
9	Б1.О.09	Физика	<ol style="list-style-type: none"> 1. Трофимова, Т.И. Курс физики [Текст]: учебное пособие для вузов – М.: Академия, 2010. – 560 с. 2. Грабовский, Р.И. Курс физики [Текст]: учебное пособие для вузов – 12-е изд., стер. - СПб.: Лань, 2012. – 607 с. 3. Волькенштейн, В.С. Сборник задач по общему курсу физики [Текст]: учебное пособие – 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: Книжный мир, 2008. – 328 с. 4. Макитова Д.Д., Ахкубекова С.Н., Алоев В.З. Физика. [ТЕКСТ] Учебное пособие. Методические указания к лабораторным рабо-

			там по механике и молекулярной физике. Мин. Обр. науки РФ. №24-09Г. От 24.02.09. Москва, 2010 -84 с. 5. Ахкубекова С.Н., Макитова Д.Д., Алоев В.З. Физика. [ТЕКСТ] Методические указания по физике к лабораторным работам по электромагнетизму. Москва-2012. Мин. Обр. науки РФ. №03-12Г. От 14.03.12. Нальчик 2013. – 69с. 6. Ахкубекова С.Н. [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие Лабораторный практикум по дисциплине «Физика» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения. Нальчик. КБГАУ, 2017. 174с. Режим доступа http://biblioclub.ru
10	Б1.О.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	1. Карданова Д.А. [Электронный ресурс] Учебное пособие по дисциплине «Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания»; Н. КБГАУ. 2021. режим доступа: http://biblioclub.ru . 2. Карданова Д.А. [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие к самостоятельной работе по дисциплине «Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. КБГАУ. 2021. режим доступа: http://biblioclub.ru . 3. Карданова Д.А. [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. КБГАУ. 2021. режим доступа: http://biblioclub.ru .
11	Б1.О.11	Теоретическая механика	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. Доронин Ф. А Теоретическая механика [Электронный ресурс] СПб. : Лань, 1989. 368с.: – режим доступа: http://e.lanbook.ru/ . 3. Тарг, С. М. Краткий курс теоретической механики: учебник / С. М. Тарг. - 20-е изд., стер. - М. : Высш. шк., 2010. - 416 с. 4. Мещерский И.В. Задачи по теоретической механике : учебное пособие. СПб. : Лань, 2016. 448 с. : ил 5. 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. 6. Бутенин Н.В. Курс теоретической механики: учебник [Электронный ресурс] / Н.В. Бутенин, Я.Л. Лунц, Д.Р. Меркин. – СПб. : Лань, 2009. – 736с. : ил.– режим доступа: http://e.lanbook.ru/ . 7. 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.
12	Б1.О.12	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов	1. Голубева, Л. В. Методы исследования состава и свойств сырья и молочных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие : [16+] / Л. В. Голубева, Г. М. Смольский, Е. В. Богданова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 64 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255902 2. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : учебное пособие : в 2 частях / Г. В. Карпова, М. А. Студяникова. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – Часть 1. – 226 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258838 3. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : учебное пособие : в 2 частях / Г. В. Карпова, М. А. Студяникова. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – Часть 2. – 214 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258839 4. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. " Технология продукции и организация общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - СПб : Троицкий мост, 2014. - 192 с. 5. Методические указания для лабораторных занятий по дисциплине «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» : методические указания. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2016. — 40 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-

			<p>библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157760</p> <p>6. Новикова, И. В. Основы дегустации напитков : учебное пособие : [16+] / И. В. Новикова, О. Ю. Мальцева, Н. В. Зуева ; науч. ред. Г. В. Агафонов. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 229 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601562</p> <p>7. Современные методы анализа мяса и мясопродуктов : учебное пособие : [16+] / Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова [и др.] ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 156 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258755</p>
13	Б1.О.13	Органическая химия с основами биохимии	<p>1. Грандберг, И. И. Органическая химия [Текст] : учебник для бакалавров / И. И. Грандберг, Н. Л. Нам. - 8-е изд. - М. : Юрайт, 2012. - 608 с.</p> <p>2. Иванов, В. Г. Органическая химия [Текст] : учебное пособие для вузов / В. Г. Иванов, В. А. Горленко, О. Н. Гева. - 4-е изд., испр. - М. : Изд. центр Академия, 2008. - 624 с.</p> <p>3. Органическая химия [Электронный ресурс]: практикум / . - Новосибирск : Новосибирский государственный аграрный университет, 2012. - 84 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru</p> <p>4. Шамраев, А.В. Биохимия [Электронный ресурс] /А.В. Шамраев; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург: ОГУ, 2014. - 186 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru</p>
14	Б1.О.14	Физическая и коллоидная химия	<p>1. Кумыков Р.М., Иттиев А.Б. Физическая и коллоидная химия [Текст]: Учебное пособие Р.М Кумыков, А.Б. Иттиев. - Санкт-Петербург.;Издательство "Лань",1- ое издание 2019- С. 248</p> <p>2. Кумыков Р.М., Иттиев А.Б. Физическая и коллоидная химия [Текст]: Учебное пособие Р.М Кумыков, А.Б. Иттиев. - Санкт-Петербург.;Издательство "Лань",2- ое издание 2021- С. 248</p> <p>3. Кумыков Р.М. Курс физической и коллоидной химии. : учебное пособие Р.М. Кумыков - Нальчик 2012.С. 242. [Электронный ресурс]- Режим доступа: Сайт библиотеки КБГАУ</p> <p>4. Терзиян, Т.В. Физическая и коллоидная химия [Текст]: справочник: учебное пособие / Т.В. Терзиян. – Екатеринбург.; Издательство Уральского университета, 2012. - С. 108 [Электронный ресурс]- Режим доступа: http://biblioclub.ru.</p>
15	Б1.О.15	Научные основы физиологии питания	<p>1. Молчанова, Е.Н. Физиология питания: учебное пособие / Е.Н. Молчанова. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 240 с.</p> <p>2. Теплов В. И. Физиология питания: учебное пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. – 6-е изд. – М.: Дашков и К°, 2020. – 456 с. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684229</p> <p>3. Барышева, Е. С. Биохимические основы физиологии питания: учебное пособие / Е. С. Барышева; Оренбургский государственный университет. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2017. – 200 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481746</p>
16	Б1.О.16	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии 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. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие / С. И. Сычик, Е. В. Федоренко, Н. Д. Коломиец [и др.]; под общ. ред. С. И. Сычика, Е. В. Федоренко. – Минск: РИПО, 2017. – 136 с.: табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286</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>
17	Б1.О.17	Безопасность жизнедеятельности	<p>1. Занько, Н. Г. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. Г. Занько, К. Р. Малаян, О. Н. Русак. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 704 с. — ISBN 978-5-8114-0284-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.</p>

			<p>— URL: https://e.lanbook.com/book/209837</p> <ol style="list-style-type: none"> Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие для вузов / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-8226-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173146 Абраменко, М.Н. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / М.Н. Абраменко, А.В. Завьялов. — Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. — 97 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572424 Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для вузов / Ю. А. Широков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6529-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148476.
18	Б1.О.18	Экология и здоровьесбережение предприятий индустрии питания	<ol style="list-style-type: none"> Горелов, А. А. Экология [Текст] : учебник для студ. вузов / А. А. Горелов. - 3-е изд., стер. - М : Изд. центр Академия, 2009. - 400 с. 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 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
19	Б1.О.19	Микробиология	<ol style="list-style-type: none"> Никитина Е, В. Микробиология /Е. В. .Никитина – Москва: ИНФРА-М. 2008. – 364 с. – Текст электронный//ИНФРА-М: электронно-библиотечная система. – https://www.infra-m.ru Мудрецова – Висс, К.А. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена [Текст]: учебник вузов/ К.А. Мудрецова – Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ИД Форум-ИНФРА-М, 2008.- 400 с Микробиология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, А. Х. Волков, А. И. Ибрагимова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-1180-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112044 (дата обращения: 20.03.2020). Кузнецова, Е.А. Микробиология: учебное пособие: в 2 ч. / Е.А. Кузнецова, А.А. Князев ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет, 2017. – Ч. 1. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560675 Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие / Я. С. Шапиро. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-4755-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126153 (дата обращения: 20.03.2020)
20	Б1.О.20	Соппротивление материалов	<ol style="list-style-type: none"> Соппротивление материалов [Текст]: учеб. пособие / Н.А. Костенко [и др.] ред. Н.А. Костенко - М.:Высш.шк.,2012. - 430с. Эрдеди, Н.А. Соппротивление материалов [Текст]: учеб. пособие / Н.А.Эрдеди., А.А.Эрдеди. - М.: КНОРУС, 2012. - 160 с. Жилкин, В.А Соппротивление материалов: Учебное пособие / В.А Жилкин. - СПб.: Проспект Науки, 2015. - 520 с.
21	Б1.О.21	Детали машин и основы конструирования	<ol style="list-style-type: none"> Детали машин [Текст]: учебник для вузов / Под ред. О.А. Ряховского. - 3-е изд., пер. и доп. - М.: Изд. МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2007. - 520 с.: ил. Инженерные основы расчетов деталей машин [Текст]: 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. Андреев, В. И. Детали машин и основы конструирования: Курсовое проектирование [Текст]: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Агроинженерия" / В. И. Андреев, И. В. Павлова. - СПб.: Издательство "Лань", 2013. - 352 с.: ил. Курсовое проектирование деталей машин [Текст]: учебное пособие / С. А. Чернавский, К. Н. Боков, И. М. Чернин. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 414 с.: ил.

			<ol style="list-style-type: none"> 5. Атлас конструкций узлов и деталей машин [Текст] : учебное пособие для вузов / Под ред. О.А. Ряховского. - М.: Изд. МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2007. - 384 с.: ил. 6. Красников В.В., Дубинин В.Ф., Акимов В.Ф. и др. Подъемно- транспортные машины.- М.: Агропромиздат, 1987.- 272 с. 7. Александров М.П., Колобов Л.Н., Лобов Н.А. и др. Грузоподъемные машины.- М.: Машиностроение, 1986. – 400 с. 8. Александров М. П. Подъемно-транспортные машины. - М.: Высшая школа, 1985.- 520 с.
22	Б1.О.22	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
23	Б1.О.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: http://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: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253884
24	Б1.О.24	Экономика	<ol style="list-style-type: none"> 1. Носова, С. С. Экономическая теория для бакалавров [Текст]: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Экономика" и экон. спец. / С. С. Носова, В. И. Новичкова. - 3-е изд., стер. - М.: КНОРУС, 2013. – 368 2. Елисеев, А. С. Экономика [Электронный ресурс]: : учебник / А. С. Елисеев. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 528 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573198 3. Николаева, И.П. Экономическая теория [Электронный ресурс]: учебник / И.П. Николаева. – 4-е изд., доп. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 330 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573438 4. Рыбина, З. В. Экономика [Электронный ресурс]:: учебное пособие : [16+] / З. В. Рыбина. – 3-е изд. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 464 с. : ил., табл. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602446 5. Николаева, И. П. Экономическая теория : учебник / И. П. Николаева. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 330 с.: ил., табл., граф. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа:– URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699340
25	Б1.О.25	Технология продукции общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952 2. 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.

26	Б1.О.26	Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бухгалтерский учет: учебник / П. Я. Папковская, А. Н. Соболевская, А. В. Федоркевич [и др.] ; под ред. П. Я. Папковской. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск : РИПО, 2019. – 377 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru 2. Керимов, В. Э. Бухгалтерский учет: учебник [16+] / В. Э. Керимов. – 8-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 583 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru 3. Кизилов, А.Н. Основы бухгалтерского учета : учебное пособие : [16+] / А.Н. Кизилов, О.В. Чухрова ; Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). – Ростов-на-Дону : Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2018. – 131 с. : табл. – Режим доступа: URL:https://biblioclub.ru 4. Мирзоева А.Р. Учебное пособие по дисциплине «Бухгалтерский финансовый учет на предприятиях АПК» [Электронный ресурс] : учебное пособие для студ. напр. подг. "Экономика" / А. Р. Мирзоева - Электрон. дан. - Нальчик : КБГАУ, 2021. - эл. опт. диск (CD-ROM). 5. Мирзоева А.Р. Учебное пособие по дисциплине «Основы бухгалтерского учета» [Электронный ресурс] : учебное пособие для студ. напр. подг. "Экономика" / А. Р. Мирзоева - Электрон. дан. - Нальчик : КБГАУ, 2021. - эл. опт. диск (CD-ROM).
27	Б1.О.27	Организация производства и обслуживания предприятий индустрии 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. 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. Черденченко – 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.
28	Б1.О.28	Индустриальные технологии продукции общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Антипов С. Т., Бредихин С. А. Индустриальные технологические комплексы продуктов питания [Электронный ресурс]: учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 440 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/131008_3 2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952 3. 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 4. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник [Электронный ресурс]: учеб. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 232 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com. 5. 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. 6. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 156 с. – ISBN 978-5-8114-4069-6 // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/130577
29	Б1.О.29	Современные технологии продукции общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952 2. 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>3. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 156 с. – ISBN 978-5-8114-4069-6 // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/130577</p> <p>4. Современные технологии производства продуктов питания: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / сост. А. С. Джабоева. - Нальчик : КБГАУ, 2018. - 165 с. – Режим доступа: http://kbgau.ru:88</p>
30	Б1.О.30	Контроль качества продукции общественного питания	<p>1. Евгеньев, М. И. Контроль качества и безопасности продуктов питания : учебно-методическое пособие : [16+] / М. И. Евгеньев, И. И. Евгеньева ; Казанский национальный исследовательский технологический институт. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. – 156 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612242</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. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: учеб. пособие для студентов вузов в 2-х ч. Ч.2. Продукты животного происхождения / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – Ч.1. – 200с.</p> <p>4. 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>5. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов / С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмельова. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496 с.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 455 с.</p> <p>8. 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.</p>
31	Б1.О.31	<u>Проектирование предприятий общественного питания</u>	<p>1. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD. Учебник для бакалавров. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 288 с.</p> <p>2. Колупаева, Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания. Учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2012. -304 с.</p> <p>3. Мукожев А.М. Проектирование предприятий общественного питания: Методические указания к выполнению курсового проекта для студентов специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Нальчик, 2019.-80с.</p>
32	Б1.О.32	Менеджмент на предприятиях индустрии питания	<p>1. Маслова, Е. Л. Менеджмент : учебник / Е. Л. Маслова. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 332 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684392</p> <p>2. Маслова, Е.Л. Менеджмент : учебник / Е.Л. Маслова. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 333 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573337</p> <p>3. Менеджмент организации : учебник : [16+] / О.В. Баландина, А.Б. Вешкурова, Н.А. Копылова и др. ; под общ. ред. С.А. Шапиро. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 565 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575119</p>

33	Б1.О.33	Бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бизнес-планирование: учебное пособие / В.З. Черняк, Н.Д. Эриашвили, Е.Н. Барикаев и др.; под ред. В.З. Черняка, Г.Г. Чараева. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити-Дана, 2017. - 591 с. [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru 2. Бизнес-планирование . - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 591 с. - http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114751 3. Дубровин, И.А. Бизнес-планирование на предприятии: учебник / И.А. Дубровин. – 3-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2019. – 432 с.: ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Режим доступа: по подписке. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573394
34	Б1.О.34	Процессы и аппараты пищевых производств	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник для студ. вузов пищевого профиля / А.Н. Остриков [и др.]. – СПб.: ГИОРД, 2012.- 616с. 3. 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.
35	Б1.О.35	Маркетинг	<ol style="list-style-type: none"> 1. Алексунин, В.А. Маркетинг[Электронный ресурс]: учебник / В.А. Алексунин. – 6-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 200 с. Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573217 2. Карпова, Н. В. Маркетинг [Текст]: учебное пособие для студ. вузов, экон. напр. / Н. В. Карпова. - Старый Оскол: ТНТ, 2014. - 448 с. 3. Романов, А.А. Маркетинг [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.А. Романов, В.П. Басенко, Б.М. Жуков. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 440 с. Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496077 4. Чернопятов, А.М. Маркетинг[Электронный ресурс]: учебник / А.М. Чернопятов. – 2-е изд., стер. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2019. – 439 с.– Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564259
36	Б1.О.36	Основы российской государственности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы государства и права : учебное пособие для вузов / С. А. Комаров [и др.] ; под общей редакцией С. А. Комарова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 681 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12417-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472292 2. Антонов, М. В. Теория государства и права : учебник и практикум для вузов / М. В. Антонов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05901-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514939 3. Бакарджиев, Я. В. Теория государства и права в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / Я. В. Бакарджиев, Р. А. Ромашов, В. А. Рыбаков. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 195 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01753-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511917 4. Гавриков, В. П. Теория государства и права : учебник и практикум для вузов / В. П. Гавриков. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 461 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15146-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516964
37	Б1.В.01	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. Ковыршин, Е.Ю. Разновидности спортивных игр: учебное пособие: [16+] / Е.Ю. Ковыршин, Ю.Н. Эртман, В.Ф. Кириченко; Министерство спорта Российской Федерации, Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, Кафедра теории и методики спортивных игр. – Омск : Издательство СибГУФК, 2017. – 108 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – RL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483444 – Библиогр. в кн. – Текст: электронный. 3. Астахов, М.В. Волейбол: учебно-методическое пособие / М.В. Астахов, В.Ф. Стрельченко, Д.П. Крахмалев. – Москва; Берлин:

			<p>Директ-Медиа, 2015. – 132 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426425</p> <p>4. Барчукова, И. С. Физическая культура: методики практического обучения : учебник для студ. вузов / И. С. Барчуков. - М.: КНОРУС, 2014. - 304 с. - (Бакалавриат). - ISBN М. (в пер.): 448.50 КНОРУС. - Текст: непосредственный.</p> <p>5. Жданов В.Ю. Настольный теннис: обучение за 5 шагов: [12+] / И.Ю. Жданов, Ю.А. Милоданова. – Москва: Спорт, 2015. – 128 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=430429 – Текст: электронный.</p>
38	Б1.В.02	Цифровая экономика в сфере общественного питания	<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: по подписке. – 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. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – 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. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=576029</p> <p>6. 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: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612054</p>
39	Б1.В.03	Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран	<p>1. Авроров, В.А. Традиционные народные технологии приготовления пищи из натуральных продуктов / В.А.Авроров, Н.В.Моряхина. – Старый Оскол: ТНТ. 2013. – 288 с.</p> <p>2. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02237-1; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru</p> <p>3. Кубатиев, Б.А. Блюда адыгской (черкесской) кухни / Б.А. Кубатиев. – Майкоп: «Полиграф-Юг», 2008. – 480 с.</p> <p>4. Похлёбкин, В.В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. – М.: Центрполиграф, 2009. – 639 с.</p>
40	Б1.В.04	Технология производства ресторанной продукции	<p>1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.</p> <p>2. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186340</p> <p>3. Кокшаров, А. А. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 71 с. — ISBN 978-5-8353-2763-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186380</p> <p>4. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд., дораб. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/105818</p>
41	Б1.В.05	Современные подходы к организации	<p>1. Бабенко, Р. Менеджмент в сфере общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Р. Бабенко, Н. Иванова, Е. Плетень. - 2-е изд., доп. - Нур-Султан : Фолиант, 2019. - 200 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/141655</p> <p>2. Палий, Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. С. Палий. - Москва ;</p>

		управленческой деятельности в ресторанах	<p>Берлин : Директ-Медиа, 2021. - 142 с. - URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602201</p> <p>3. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. - Воронеж : ВГУИТ, 2018. - 227 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/117809</p>
42	Б1.В.06	Современное кондитерское производство в ресторанах	<p>1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
43	Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в барах	<p>1. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена. -- М.: Издательский центр “Академия”, 2006.</p> <p>2. Белошапка М. И. Технология ресторанного обслуживания. -- М.: Издательский центр “Академия”, 2006.</p> <p>3. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело. -- М.: Издательский центр “Академия”, 2004.</p> <p>4. Кучер Л. С. Организация обслуживания в современных ресторанах, барах, кафе: Учебник. -- Изд. 6-е, перераб. и доп. -- Ростов н/Д: Феникс, 2006.</p> <p>5. Лавренов В. К. Книга бармена: приготовление коктейлей. -- М.: АСТ; Донецк: Сталкер, 2004.</p> <p>6. Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров. -- М.: ИТК “Дашков и Ко”, 2014.</p> <p>7. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.--М.: Издательский центр “Академия”, 2006.</p> <p>8. Annamaria Di Francesco, Ciro Massimo Naddeo -- Bar Italia (2009).</p> <p>9. John R. Walker Введение в гостеприимство : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 10103 "Социально-культурный сервис и туризм", 10102 "Туризм" / Д. Р. Уокер ; пер. с англ. В. Н. Егоров ; ред.: Л. В. Речитская, Г. А. Клебче. - 4-е изд. - М. : Юнити-Дана, 2013.</p>
44	Б1.В.08.01	Основы технологии продукции общественного питания	<p>1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.</p> <p>2. Технология продуктов общественного питания: учебник / Под ред. А.И. Мглинца. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.</p> <p>3. 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>
45	Б1.В.08.02	Современные системы и концепции питания	<p>1. Омаров Р. С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2014. – 78 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=273466</p> <p>2. Теплов В. И. Физиология питания: учебное пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. – 6-е изд. – М.: Дашков и К°, 2020. – 456 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684229</p> <p>3. Айдаркин Е. К. Возрастные основы здоровья и здоровьесберегающие образовательные технологии: учебное пособие / Е. К. Айдаркин, Л. Н. Иваницкая; Федеральное агентство по образованию Российской Федерации, Южный федеральный университет, Биологический факультет. – Ростов-на-Дону: Южный федеральный университет, 2008. – 176 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=240909</p>

			4. Лаврова Л. Ю. Теоретико-практические основы здорового питания: учебное пособие / Л. Ю. Лаврова, Е. Л. Борцова; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Уральский гос. экон. унив. – М.: Библио-Глобус, 2018. – 202 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=498986
46	Б1.В.08.03	Технология специализированных продуктов 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. – 400с. 3. Дроздова, Т.М. Физиология питания: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2007. – 352 с. 4. 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. 5. Омаров, Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет, Министерство сельского хозяйства РФ. - Ставрополь: Агрус, 2014. - 79 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9596-0991-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru 6. Пискулин, А.А. Тренировка и питание спортсменов при подготовке к марш-броскам в условиях учебно-лагерных сборов: учебное пособие / А.А. Пискулин, Л.В. Сотникова; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина», Министерство образования и науки Российской Федерации. - Елец: Елецкий государственный университет им И.А. Бунина, 2011. - 75 с. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru 7. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания. Т.2. /А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И.Ковалёв и др. – М.: Мир, 2004. – 416с. 8. Юдина, С.Б. Технология геронтологического питания / С.Б.Юдина. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 228с.
47	Б1.В.08.04	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. – СПб.:Троицкий мост, 2011. – 408 с. 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. 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.
48	Б1.В.08.05	Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения	<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. 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. 3. Морозов М.А. Здоровый образ жизни и профилактика заболеваний / М.А. Морозов. [Электронный ресурс] – СПб.: СпецЛит, 2012. – 168 с. – http://biblioclub.ru. 4. Омаров, Р.С. Основы рационального питания : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. - М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2014. -

			<p>78 с. [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru</p> <p>5. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания / Под ред. В.А. Тутельяна, А.П. Нечаева. – М.: ДеЛи, 2014. – 520 с.</p> <p>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</p> <p>7. Тихомирова, Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учебное пособие / Н. А. Тихомирова. - СПб : Троицкий мост, 2010. - 448 с.</p>
49	Б1.В.09.01	Управление качеством в общественном питании	<p>1. Салихов, В. А. Управление качеством : учебное пособие : [12+] / В. А. Салихов. – Изд. 3-е, доп. – Москва : Директ-Медиа, 2023. – 128 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695400</p> <p>2. Агарков, А. П. Управление качеством : учебник / А. П. Агарков. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 204 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684370</p> <p>3. Даньлиев, М. М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества : практикум : учебное пособие : [16+] / М. М. Даньлиев, Д. В. Ключникова ; науч. ред. А. Н. Пономарев ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 56 с.– Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561364</p>
50	Б1.В.09.02	Основы деловой документации и делопроизводство на предприятиях индустрии питания	<p>1. Белов А.Н., Белов А.А. Делопроизводство и документооборот. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 624 с.</p> <p>2. Делопроизводство / Басовская Е.Н., Быкова Т.А., Вялова Л.М. и др. - М: ПрофОбрИздат, 2001.</p> <p>3. Делопроизводство: Образцы, документы. Организация и технология работы. Более 120 документов / Под ред. И.К. Корнеева, В.А. Кудряева. - М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2004.</p> <p>4. Ленкевич Л.А., Делопроизводство. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.</p> <p>5. Организация работы с документами / Под ред. проф. Кудряева В.А. - М.: Инфра, 2002.</p> <p>6. Сологуб О.П. Делопроизводство: составление, редактирование и обработка документов: учебное пособие – М.: Издательство «Омега-Л», 2008.</p> <p>7. Чуваев А.Ю., Яновская В.Ф. Правила оформления документов. Комментарий к ГОСТ Р 6.30 – 2003. - М.: «ТК Велби», изд-во «Проспект», 2004.</p> <p>8. Чуковенков А.Ю., Яновская В.Ф. Деловая переписка: Практич. пособие. – М.: Дело, 2004.</p>
51	Б1.В.09.03	Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	<p>1. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания / М.А. Горнбургов, Г.С. Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240с.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>6. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учебное пособие / Н.А. Тихомирова. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 448 с.</p>

52	Б1.В.10.01	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2021. – 496 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке.–URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952 2. 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. 3. Терещук Л.В. Пищевая химия: учебное пособие: [16+] / Л. В. Терещук, К. В. Старовойтова; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020. – 126 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600346 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. 5. Технология продукции общественного питания : учебное пособие для вузов. В 2 т. - М.: Мир, 2004. - ISBN 5-03-003579-6. - Текст: непосредственный. Т.1 : Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А. С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов и др; Рец.: Е.Н. Артемова, Е.И. Иванникова, Под ред. А.С. Ратушного. - М. : Мир, 2004. - 351 с.
53	Б1.В.10.02	Научно-практические аспекты применения пищевых и биологически активных добавок	<ol style="list-style-type: none"> 5. Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище : практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору / В.В. Закревский. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 280 с. 6. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : АГРУС, 2015. – 64 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438735 7. 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. 8. Попова, Н. Н. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / Н. Н. Попова, Е. С. Попов, И. П. Щетилина ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 68 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482024 9. Роева Н.Н.Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие для студентов вузов пищевого профиля / Н. Н. Роева. - СПб : Троицкий мост, 2010. - 256 с. 10. Смирнова, И. Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище : учебное пособие / И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин ; Российская международная академия туризма. – Москва: Логос, 2012. – 134 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258270
54	Б1.В.10.03	Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621950 2. Гладких, Т. В. Информационные системы учета и контроля ресурсов предприятия : учебное пособие : [16+] / Т. В. Гладких, Л. А. Коробова, М. Н. Ивлиев ; науч. ред. Д. С. Сайко ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 89 с. : ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612378 3. Каримова, Д. В. 1С: бухгалтерия: учебно-методический комплекс. Практикум для самостоятельной работы студентов специальности 38.05.01 «Экономическая безопасность», очной и заочной форм обучения : [16+] / Д. В. Каримова ; отв. ред. Д. Л. Скипин ; Тюменский государственный университет. – Тюмень : Тюменский государственный университет, 2017. – 41 с. : ил. – Режим дос-

			<p>тупа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572762</p> <p>4. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А. А. Кокшаров, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801</p> <p>5. Начало работы в программе «1С: Бухгалтерия»: формирование уставного капитала : практикум : [16+] / сост. И. В. Воронин, В. С. Зияутдинов ; Липецкий государственный педагогический университет им. П. П. Семенова-Тян-Шанского [и др.]. – Липецк : Липецкий государственный педагогический университет имени П.П. Семенова-Тян-Шанского, 2020. – 52 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=619332</p> <p>6. Работа с основными средствами в программе «1С:Бухгалтерия» : практикум : [16+] / сост. И. В. Воронин, В. С. Зияутдинов ; Липецкий государственный педагогический университет им. П. П. Семенова-Тян-Шанского [и др.]. – Липецк : Липецкий государственный педагогический университет имени П.П. Семенова-Тян-Шанского, 2020. – 50 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=619400</p> <p>7. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие : [16+] / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 156 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612722</p>
55	Б1.В.11.01	Компьютерная графика	<p>1. Дегтярев В.М., Затыльников В.П. «Инженерная и компьютерная графика». Учеб-ник. М. Издательский центр «Академия», 2016 г. – 240 с.</p> <p>2. Миронов Б.Г. Инженерная и компьютерная графика [Текст]: Миронов Б.Г., Миронова Р.С., Пяткина Д.А., Пузиков А.А -М.: Высшая школа, 2014г. -334с.</p>
56	Б1.В.11.02	Основы строительства и инженерного оснащения предприятий индустрии питания	<p>1. Плаксин, Ю.М. Основы инженерного строительства и сантехника [Текст]/ Учебник для студентов высших учебных заведений / Плаксин Ю.М., Аллахов М.М. . Москва, издательство «Колос», 2007 – 199 с.</p> <p>2. Строительное материаловедение [Текст] : учебное пособие для студ. строит. спец. вузов / И. А. Рыбьев. - 4-е изд. - М. : Изд. Юрайт, 2012- 701 с.</p> <p>3. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие для студ. вузов / Т. В. Шленская [и др.]. - СПб : Трицкий мост, 2011-288с.</p> <p>4. Инженерные сети, оборудование зданий и сооружений: учеб. для вузов /под ред. Ю.П.Соснина; Учеб.-метод. объединение по образованию.-2-е изд., испр. и доп.-М.:Высш.шк.,2008-415 с.</p>
57	Б1.В.11.03	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	<p>1. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD)</p> <p>2. СПб.: Трицкий мост, 2012. - 288 с. Бунаков П.Ю. Технологическая подготовка производства в САПР: учебное пособие для студентов вузов / П. Ю. Бунаков, Э. В. Широких. - Москва: ДМК Пресс, 2011. - 208 с.</p> <p>3. Овечкин М.В. Системы автоматизированного проектирования: моделирование в машиностроении : учебное пособие / М. В. Овечкин, В. Н. Шерстобитова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т".</p>
58	Б1.В.ДВ.01.01	История кулинарного искусства	<p>1. Васюкова, А.Т. Кухни народов мира: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина; под ред. проф. А.Т. Васюковой. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. - Текст: электронный. - URL:https://znanium.com/catalog/product/1081697</p> <p>2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. -</p>

			<p>Текст: электронный. - URL:https://znanium.com/catalog/product/1091474.</p> <p>3. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. проф. А.Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091552</p> <p>4. Щеникова, Н.В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-91134-939-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1046025</p> <p>5. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123665.</p>
59	Б1.В.ДВ.01.02	Этика в ресторанном бизнесе	<p>1. Никитич Л.А. Эстетика: учебник. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.</p> <p>2. Райли М. Управление персоналом в гостеприимстве: учебник. М.: ЮНИТИДАНА, 2015. ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа: http://biblioclub.ru</p> <p>3. Уокер Д. Управление гостеприимством: Вводный курс: учебник М.:Юнити-Дана, 2012. ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа:http://biblioclub.ru/index.</p>
60	Б1.В.ДВ.02.01	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	<p>1. Мирзоев А. М. Фальсификация пищевых продуктов: учебное пособие / А. М. Мирзоев, М. И. Дмитриченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2020. – 210 с. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574018</p> <p>2. Святкина Л. И. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов / Л. И. Святкина, В. Я. Андрухова; Иркутский государственный университет, Международный институт экономики и лингвистики. – Иркутск: Издательство ИГУ, 2016. – 148 с. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567373</p> <p>3. Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие для студ. вузов / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. – М.: ИД Форум-ИНФРА-М, 2013. – 464 с. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru</p>
61	Б1.В.ДВ.02.02	Стандартизация и сертификация в общественном питании	<p>1. Рензьева Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие / Т. В. Рензьева. – 2-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2020. – 360 с. – ISBN 978-5-8114-4989-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/130191</p> <p>2. Ефремов Н. Ю. Основы технического регулирования и стандартизации: учебное пособие / Н. Ю. Ефремов. – СПб.: БГТУ "Военмех" им. Д.Ф. Устинова, 2020. – 65 с. – ISBN 978-5-907324-12-1. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/172239</p> <p>3. Тарасова О. Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / О. Г. Тарасова, Э. А. Анисимов; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2016. – 112 с. – Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459515</p>
62	Б1.В.ДВ.03.01	Организация банкетов и приемов в ресторанах	<p>1. 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. 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.</p> <p>3. 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.</p>
63	Б1.В.ДВ.03.02	Специальные виды услуг и формы об-	<p>1. 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>

		служивания на предприятиях индустрии питания	<ol style="list-style-type: none"> 2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие/С.И. Главчева, Л.Е. Чердиченко – 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.
64	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. - Новосибирск : НГТУ, 2010. - 407 с. - URL: http://biblioclub.ru 2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - URL: http://biblioclub.ru 3. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В. А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с. 4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с. 5. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
65	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая	<ol style="list-style-type: none"> 1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. - Новосибирск : НГТУ, 2010. - 407 с. - URL: http://biblioclub.ru 2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - URL: http://biblioclub.ru 3. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В. А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с. 4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с. 5. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
66	Б2.О.03(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с. 2. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: учеб. пособие для студентов вузов в 2-х ч. Ч.1. Продукты растительного происхождения / В.В. Шевченко, А.А. Выговтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 304 с. 3. Крахмалева Т. Пищевая химия: учебное пособие [Электронный ресурс] / Т. Крахмалева, Э.Манеева. – Оренбург: ОГУ, 2012. – 154 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru 4. Сидоренко, Г. А. Научно-исследовательская практика : учебное пособие / Г. А. Сидоренко, В. А. Федотов, П. В. Медведев ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. – 99 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481810
67	Б2.О.04(П)	Технологическая	<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.Е.Чердиченко – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208 с. 4. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В. А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.

			<ol style="list-style-type: none"> 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.
68	Б2.О.05(П)	Организационно-управленческая	<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. 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. 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.
69	Б2.О.06 (П _д)	Преддипломная в т.ч. научно-исследовательская	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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.Е.Чердиченко – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208 с. 3. 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. 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. 6. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с. 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.
70	ФТД.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зубков В.А. Международная система противодействия отмыванию денег и финансированию терроризма / В.А. Зубков. – Москва: Финансы и статистика, 2008. 2. Савицкий, А. Г. Национальная безопасность: Россия в мире : учебник для студ. вузов / А. Г. Савицкий. - М. : ЮНИТИ, 2012. - 463 с.
71	ФТД.02	Эстетика оформления ресторанной продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса / С.А.Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011. – 464с. 2. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания / М.А.Горнбургов, Г.С.Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240с. 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. 4. Корнеев, Н.В. Технология гостиничного сервиса: / Н.В.Корнеева, И.А.Емелина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272с.

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