

Утверждаю  
Руководитель центра дополнительного  
образования, профессор

Н.М. Белецкая

**Учебно-методическое обеспечение дисциплин  
программы повышения квалификации  
«Инновации в общественном питании»**

*Учебно-методическое обеспечение дисциплины  
«Инновации в технологии продукции общественного питания»*

1. Блюда из овощей и грибов: практическое пособие/ Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В.- Москва: Дашков и К, 2018.- 48с. – ISBN 978-5-394-02761-1. – Текст: непосредственный.
2. Бобренева, И.В. Функциональные продукты питания и их разработка: учебное пособие [для магистрантов и студентов пищевых вузов] / И.В. Бобренева. - Москва : Лань, 2019. - 368 с. - ISBN: 978-5-8114-3558-6. – Текст: непосредственный.
3. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира: учебник для бакалавров / Васюкова, А.Т., Варварина Н.М. – Москва: Дашков и К, 2019. – 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. – Текст: непосредственный.
4. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - Москва: Дашков и К, 2018. - 368 с. – ISBN 978-5-394-02237-1. – Текст: непосредственный.
5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2018. - 496 с. - ISBN: 978-5-394-03385-8/ – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839>
6. Линич, Е.П. Функциональное питание : учебное пособие : / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. – Москва : Лань, 2018. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-2553-2. - Текст : непосредственный.
7. Линич, Е.П. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие : [учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров и магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания »] / Е.П. Лини, Э.Э. Сафонова. – Москва : Лань, 2018. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-3087-1. - Текст : непосредственный.
8. Махлис, А.А. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам / А.А. Махлис, А.Л. Сагайдачная. - М. : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2013. - 168 с.
9. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина- : ГИОРД, 2016 - 360с. – Текст: непосредственный.
10. Ратушный, А.С. Все о еде от А до Я : учебник : [Книга рассчитана на широкий круг читателей, в том числе для использования в учебном процессе по соответствующим направлениям подготовки и профилям обучения] / А.С. Ратушный, Аминов С.С. – Москва : Дашков и К, 2020. – 440 с. – ISBN 978-5-394-02484-9. - Текст : непосредственный.
11. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: справочник / текстовые данные - Санкт-Петербург: Изд-во Троицкий мост, 2017.- 339 с.- ISBN:978-5-4377-0100-3. - Текст: непосредственный.

12. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: практическое пособие: под общей редакцией Васюковой А.Т.: Москва: Дашков и К, 2019.- 816 с. - ISBN:978-5-394-03339-1. - Текст: непосредственный.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие: под главной редакцией Васюковой А.Т.: Москва: Дашков и К, 2019.- 208 с.- ISBN:978-5-394-03278-3. - Текст: непосредственный.
14. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / Ратушный А.С., Баранов Б.А., Элиарова Т.С., [ и др.]; под общей редакцией А.С. Ратушный; Москва: Дашков и К, 2019.- 336 с.- ISBN:978-5-394-03412-1.- Текст: непосредственный.
15. Технология продукции общественного питания: учеб. для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; ред. А. Т. Васюкова - М. : Дашков и К, 2016 - 496с.
16. Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации) : учеб. пособие для магистров / М. П. Могильный [и др.] ; под ред. М. П. Могильного- М. : ДеЛи плюс, 2015 - 343с.
17. Традиции и культура питания народов мира : учеб. пособие для вузов / Н. В. Щеникова- М. : Форум: Инфра-М, 2015 - 543с. – Текст: непосредственный.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2015. - 208 с. [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=421513&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=421513&sr=1)
19. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461>
20. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
21. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
22. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
23. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
24. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
25. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
26. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

*Учебно-методическое обеспечение дисциплины  
«Совершенствование организации производства и обслуживания на предприятиях  
питания»*

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Москва: Изд-во Дашков и К, 2019.-416 с.- ISBN:978-5-394-03385-8. - Текст: непосредственный.
2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 416 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>.
3. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1: учебное пособие / Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю. —

Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2017.— 178 с. — ISSN 2227-8397. - Текст: непосредственный.

4. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов. – М.: Магистр, 2015.

5. Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с.

6. Любецкая, Т. Р. Барное дело: учебник / Т. Р. Любецкая. - Москва : Дашков и К, 2018. - 180 с. - Текст: непосредственный.

7. Линич, Е.П. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: учебное пособие : [учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров и магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»] / Е.П. Лини, Э.Э. Сафонова. – Москва : Лань, 2018. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-3087-1. - Текст: непосредственный.

1. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учеб. пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – – Москва: магистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с. – Текст: непосредственный.

8. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2017. - 380 с.

9. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Изд-во Юрайт, 2020. - 332 с. - ISBN 978-5-534-09303-2. - Текст: непосредственный.

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

11. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

12. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

*Учебно-методическое обеспечение дисциплины  
«Инновации в техническом оснащении предприятий питания»*

1. Борисова, А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование: учебное пособие [для студентов, обучающихся по специальности технология общественного питания] / Борисова А.В.- Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018.- 353 с.- ISSN:2227-8397. - Текст: непосредственный.

2. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - – Москва : Академия, 2013. - 416 с. – Текст: непосредственный.

3. Бочкарева, Н.А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Бочкарева Н.А.-Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.- 434 с.- ISBN:978-5-4497-0507-5.- Текст: непосредственный.

4. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: практикум / А. Т. Васюкова. – Москва: Дашков и К, 2018. – 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. – Текст: непосредственный.

5. Ковальченко, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: пароконвектоматы [Текст] : монография / Н. А. Ковальченко , Л. М. Дикунова. - Белгород : Эпицентр, 2017. - 80 с. – Текст: непосредственный.

6. Могильный, М.П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: учебное пособие. / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян ; ред. М. П. Могильный. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 262 с. – ISBN 978-5-905170-73-9. - Текст : непосредственный.

7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
8. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.)
9. Слесарчук, В.А. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / В.А. Слесарчук. - Минск : РИПО, 2015.-371 с.  
[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=463685&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=463685&sr=1)

*Учебно-методическое обеспечение дисциплины  
«Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на  
предприятиях питания»*

1. Контроль качества продукции общественного питания: учебник / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, Е. А. Лежина ; ред. М. П. Могильный - М. : ДеЛи плюс, 2016 - 412с.
2. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / О. В. Бредихина [и др.] - СПб. : Троицкий мост, 2014 - 192 с.
3. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - Москва: Логос, 2014. - 152 с. [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=438480&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=438480&sr=1).
4. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
5. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.
6. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
7. ГОСТ Р ИСО 22004-2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000.
8. ГОСТ Р 51705.1-2010 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
10. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.).
11. Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.).

Понамарева В.Е., к.т.н., доцент, зав. кафедрой технологии  
общественного питания и товароведения БУКЭП

---