

Лист актуализации ОПОП
Гостиничное дело (Профиль: Ресторанный бизнес)
протокол Ученого совета *Высшей школы сервиса № 1* от «16» сентября
2020г

Внести изменения в следующие разделы ОПОП:

Рабочие программы дисциплин – п.8

Название дисциплины	Содержание пункта (изменения)
История (история России, всеобщая история)	<p style="text-align: center;">8.1. Основная литература</p> <p>1. Отечественная история: учебник / И.Н. Кузнецов. — М.: Дашков и К, 2020. — 817 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358519</p> <p>2. Отечественная история: Учебник / Шишова Н. В., Мининкова Л. В., Ушкалов В. А. - М.: ИНФРА-М Издательский Дом, 2021 - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=398370</p> <p>3. История России: Учебник / Ш.М. Мунчаев. - М.: Норма, 2024. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=436286</p> <p>4. Всеобщая история: Учебное пособие/Савин А.П., Черный С.П. Железногорск, 2021. ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/read?id=388408</p> <p style="text-align: center;">8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. История России XVIII — начала XX века : учебник / М.Ю. Лачаева, Л.М. Ляшенко, В.Е. Воронин, А.П. Синелобов ; под ред. М.Ю. Лачаевой. — М.: ИНФРА-М, 2019. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=340843</p> <p>2. Отечественная история. Учебное пособие / Ю.М. Дубровин, О.Ю. Дубровина, О.В. Плотникова. - М.: НОРМА, 2019. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=355253</p> <p>3. История России (1985 - 2008 годы). Учебное пособие / Г.И. Герасимов. – М.: РИОР, 2022. - ЭБС Znanium.com Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=400046</p> <p>4. Всеобщая история. Древний мир и Средние века: Учебное пособие/ Булычева Е.В. – М.: Инфра-М, 2021. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=389908</p>
Философия	<p style="text-align: center;">8.1. Основная литература</p> <p>1. Философия: учебник / В.А. Канке. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 291 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_59bf7a05664af9.21257219. - ISBN 978-5-16-012825-2. - Текст: электронный. - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=429267</p> <p>2. Философия: учебник / И.И. Кальной. — 3-е изд., испр. и доп.</p>

	<p>— Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2023. — 384 с. - ЭБС «Znanium», режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437280</p> <p>3. Квятковский, Д. О. Философия. Курс для бакалавров: учебное пособие / Д. О. Квятковский. - Москва: Университетская книга, 2020. - 268 с. - ЭБС «Znanium», режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=367675</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Философия: учебник / под ред. проф. А.Н. Чумакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2020. — 459 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). ЭБС «Znanium», режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=350835</p> <p>2. Культура. Религия. Толерантность. Культурология : учебное пособие / О.Н. Сенюткина, О.К. Шиманская, А.С. Паршаков, М.П. Самойлова ; под общ. ред. О.Н. Сенюткиной. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2022.— 247 с. (Высшее образование: Бакалавриат) ЭБС «Znanium», Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=397597</p> <p>3. Нижников, С. А. Метафизика веры в русской философии: монография / С. А. Нижников. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 312 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-010328-0. - Текст: электронный. - ЭБС «Znanium», режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=428337</p>
Иностранный язык	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Комарова А.И., Английский язык: туризм и сервис: учебник / А.И. Комарова, И.Ю. Окс. — Москва: КноРус, 2022. — 248 с. — ISBN 978-5-406-09951-3. — URL:https://book.ru/book/943958</p> <p>2. Сербиновская, А.М., Английский язык в сфере туризма и сервиса : учебник / А.М. Сербиновская. — Москв : КноРус, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-406-09158-6. — URL:https://book.ru/book/942462</p> <p>3. Климова, И.И., Деловой английский язык: учебник / И.И. Климова, А.Ю. Широких, Д.Г. Васьбиева. — Москва: КноРус, 2022. — 273 с. — ISBN 978-5-406-09416-7. — URL:https://book.ru/book/943095</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Деловой английский язык: ускоренный курс: учебное пособие / З. В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 160 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009391-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?id=433345</p> <p>2. Дюканова, Н. М. Английский язык : учебное пособие. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 319 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006254-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1815603 (дата обращения: 15.03.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>3. Анюшенкова, О. Н. Английский язык: гостиничное дело и</p>

	<p>общественное питание : учебник / О.Н. Анюшенкова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 358 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-017599-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?pid=1862789 (дата обращения: 15.03.2024). — Режим доступа: по подписке.</p>
<p>Физическая культура и спорт</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Физическая культура: учебно-методическое пособие/ Ю.С. Филиппова. Москва: ИНФРА М. 2021. 201с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=375836</p> <p>2. Виленский, М.Я., Физическая культура и здоровый образ жизни студента: учебное пособие / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2022. — 239 с. — ISBN 978-5-406-09309-2. — URL:https://old.book.ru/book/942846</p> <p>3. Федонов, Р. А., Физическая культура : учебник / Р. А. Федонов. — Москва : Русайнс, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-466-06892-4. — URL: https://book.ru/book/953982 (дата обращения: 15.03.2024). — Текст : электронный.</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Здоровье студентов: социологический анализ: / Отв. ред. И.В. Журавлева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=379627</p> <p>2. Физическая культура и спорт: учебно-методическое пособие/ Н.А. Лопатин, А.И. Шульгин, Кемеров. гос. Ин-т культуры. Кемерово: 2019, 99с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=361109</p>
<p>Право</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Теория государства и права: учебник / Л. А. Морозова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2024. — 464 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=435571</p> <p>2. Основы права: учебник / М. Б. Смоленский, Е. В. Маркина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 308 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358614</p> <p>3. Правоведение: учебник / под общ. ред. С.В. Корнаковой, Е.В. Чигриной. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 428 с. – ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=422045</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Гражданское право. Общая часть: учебник / Е. С. Болтанова, Н. В. Багрова, Т. Ю. Баришпольская [и др.]. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2023. - 609 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=424010</p> <p>2. Трудовое право: учебник для бакалавриата / под ред. В. М. Лебедева. — 2-е изд., перераб. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2024. - 368 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=439158</p>

	<p>3. Экологическое право: учебник / О. И. Крассов. — 4-е изд., пересмотр. — Москва : Норма: ИНФРА-М, 2023. — 528 с. — ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=422932</p> <p>4. Административное право: учебник / под ред. Л. Л. Попова, М. С. Студеникиной. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2024. — 736 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=439061</p> <p>5. Уголовное право Российской Федерации. Общая часть: учебник / под ред. проф. Л.В. Иногамовой-Хегай. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 354 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=424611</p> <p>6. Годунов, И. В. Противодействие коррупции: учебник / И. В. Годунов. - 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Институт автоматизации проектирования РАН, 2020. - 729 с. - ISBN 978-5-394-03741-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1081835</p>
Сервисная деятельность	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Сервисная деятельность : учебное пособие / Г.Ю. Павлова. — Москва : КноРус, 2023. https://book.ru/books/947121</p> <p>2. Сервисная деятельность : учебник / В.Г. Велединский. — Москва : КноРус, 2022. https://book.ru/books/943061</p> <p>3. Сервисология : учебное пособие / Н.Н. Даниленко, Н.В. Рубцова. — Москва : КноРус, 2023. https://book.ru/books/945914</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Инновации в сервисе : учебное пособие / В.Г. Черников. — Москва : Русайнс, 2023. https://book.ru/books/945254</p> <p>2. Основы функционирования систем сервиса: Учебное пособие / В.М. Советов, В.М. Артюшенко. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - https://znanium.com/catalog/document?id=356131</p>
Безопасность жизнедеятельности	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Радиационная, химическая и биологическая защита: учебное пособие/ И.Ю. Лепешинский, В.А. Кутепов, В.П. Погодаев. – Москва: ИНФРА_М, 2023. – 242с. ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/read?id=416866</p> <p>2. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие/ под ред. Чл-корр. РАН, проф. И.М. Чижа, д.м.н. проф. С.Н. Русанова, - 2-е изд. Перераб. и доп. Электрон.- М.: Лаборатория знаний, 2022. – 305с. ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/read?id=425528</p> <p>3. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие [Электронный ресурс]/ Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под. Ред. Ш.А. Халилова. - Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2023. – 576с. – (Высшее образование). ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/read?id=422430</p>

4. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие [Электронный ресурс]/ Ю.Н. Сычев. - Москва: ИНФРА-М, 2022. - 204с. - (Высшее образование). ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=388694>

5. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени: учебное пособие [Электронный ресурс]/Е.Н Каменская; Южный федеральный университет. - Ростов-на Дону; Таганрог: Издательство Южного федерального университета, 2020. - 160с. ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=375014>

6. Охрана труда: учебник[Электронный ресурс]/ М.В. Графкина. - 3-е изд. перераб. и доп. - Москва: ИНФРА М, 2022. - 212с. (Высшее образование. Бакалавриат). ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=385874>

7. Основы пожарной безопасности: учебное пособие. В 2ч. Ч.1/ А.Г. Ветошкин. - Москва; Вологда: Инфра-Инженерия. 2020. - 448с. ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=361692>

8.2. Дополнительная литература

1. Безопасность жизнедеятельности : [Электронный ресурс] учебное пособие / Л. Л. Никифоров, В. В. Персиянов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 297 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=355486>

2. Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — [Электронный ресурс] ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=354910>

3. Безопасность жизнедеятельности. Защита территорий и объектов экономики в чрезвычайных ситуациях : учебное пособие / М. Г. Оноприенко. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 400 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [Электронный ресурс] ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1037073>

4. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2023. — 576 с. — (Высшее образование). - [Электронный ресурс] ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=422430>

5. Техносферная безопасность. Введение в направление образования: [Электронный ресурс] учебное пособие / В.П. Дмитренко, Е.М. Мессинева, А.Г. Фетисов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 134 с ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=435936>

6. Защита населения и объектов от чрезвычайных ситуаций. Радиационная безопасность: учебное пособие/ И.А. Наумов, Т.И. Зиматкина, С.П. Сивакова. - Минск: Высшая школа, 2015. - 287с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа:

	<p>https://znanium.com/read?id=336244</p> <p>7. Журнал Безопасность в техносфере</p>
<p>Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/read?id=363746</p> <p>2. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437102.</p> <p>3. Техносферная безопасность: введение в направление образования: учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 134 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=352814</p> <p>4. Организация гостиничного дела: учебное пособие/ С.А.Быстров – Москва: Издательство Форум, 2023.- 432с.- (Высшее образование: Бакалавриат). https://znanium.ru/catalog/document?id=429200</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Организация работы службы питания гостиничных предприятий: учебное пособие/ Р.Р.Гареев, А.Ф.Павлюченков - Москва: Издательство: КноРус. 2022. -220 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN:978-5-406-09195-1 https://book.ru/book/942805</p> <p>2. Акимова, Н. А., Управление качеством и контроль ресторанной продукции : учебник / Н. А. Акимова, А. Ю. Соколов. — Москва : КноРус, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-406-07540-1. — URL:https://book.ru/book/934004 (дата обращения: 23.02.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания». Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010</p> <p>4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования</p>
<p>Менеджмент</p>	<p>8.1 Основная литература:</p> <p>1. Менеджмент: учебник / О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2023. - 656 с. — ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=428450</p> <p>2. Менеджмент: учебник / А.В. Тебекин. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1066124</p> <p>3. Менеджмент: учебное пособие / Л. Е. Басовский. - 2-е изд.,</p>

	<p>перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 256 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=398578</p> <p>4. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. - Москва : Университетская книга; Логос, 2020. - 320 с. - (Новая университетская библиотека). ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1214457</p> <p>8.2 Дополнительная литература:</p> <p>1. Управление человеческими ресурсами: учебник для бакалавров / А. В. Дейнека, В. А. Беспалько. - 2-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2023. - 388 с. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=432121</p> <p>2. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>3. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=435954</p> <p>4. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437102</p>
<p>Стандартизация и управление качеством</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Основы метрологии, сертификации и стандартизации : учеб. пособие / Д.Д. Грибанов. — М. : ИНФРА-М, 2023. https://znanium.ru/catalog/document?id=430442</p> <p>2. Управление качеством: учебное пособие/А.М.Елохов - 2 изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2024. Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=432380</p> <p>3. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник/БоларевБ.П. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - https://znanium.com/catalog/document?id=370818</p> <p>8.2 Дополнительная литература</p> <p>1. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: Учебное пособие / Н.Д. Дубовой, Е.М. Портнов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2019. Режим доступа https://znanium.com/catalog/document?id=359360</p> <p>2. Управление качеством: самооценка: Учебное пособие / Б.И. Герасимов, А.Ю. Сизикин, Е.Б. Герасимова, Г.А. Соседов. - М.: Форум:НИЦ ИНФРА-М, 2019. - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=355609</p> <p>3. Управление качеством: Учебное пособие / Ю.Т. Шестопап, В.Д. Дорофеев, Н.Ю. Ше Управление качеством: Учебное пособие / Ю.Т. Шестопап, В.Д. Дорофеев, Н.Ю. Шестопап, Э.А. Андреева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019 Режим доступа https://znanium.com/catalog/document?id=359336</p>

	<p>4. Управление качеством: учебник:/Аристов О.В. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М,- 224 с. 2024. https://znanium.ru/catalog/document?id=438486</p>
<p>Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Казакова Н.А. Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски: учебное пособие / Н. А. Казакова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. — 208 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004578-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1044244</p> <p>2. Лапуста М.Г. Предпринимательство: учебник / М. Г. Лапуста. — изд. испр. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 384 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006602-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1063380</p> <p>3. Макроэкономика: учебник / под ред. Л.Г. Чередниченко, А.З. Селезнева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 385 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1014614. - ISBN 978-5-16-014998-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1014614</p> <p>4. Малкина М.Ю. Микроэкономика. Практикум: учебное пособие / М.Ю. Малкина. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 176 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005721-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1046187</p> <p>5. Серяков С.Г. Микроэкономика: учебник / С. Г. Серяков. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-9776-0186-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1065826</p> <p>6. Экономика предприятия (организации, фирмы): учебник / О.В. Девяткин, Н.Б. Акуленко, С.Б. Баурина [и др.]; под ред. О.В. Девяткина, А.В. Быстрова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 777 с. - ISBN 978-5-16-012823-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1070322</p> <p>7. Экономическая теория. Макроэкономика-1, 2. Мегаэкономика. Экономика трансформаций: учебник / под общ. ред. заслуженного деятеля науки РФ, проф., д. э. н. Г. П. Журавлевой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и</p>

К^о», 2019. - 920 с. - ISBN 978-5-394-03333-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093464>

8.2. Дополнительная литература

1. Арсенова Е.В. Экономика фирмы: схемы, определения, показатели: Справочное пособие / Е.В. Арсенова, О.Г. Крюкова. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 248 с. - ISBN 978-5-9776-0296-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/960058>

2. Арустамов Э.А. Основы бизнеса: учебник. — 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. - 228 с. - ISBN 978-5-394-03169-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091533>

3. Баликоев В.З. Общая экономическая теория: учебник / В. З. Баликоев. — 16-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 528 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010695-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1072216>

4. Гомилевская Г.А. Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме: учебник / Г. А. Гомилевская, Т. В. Терентьева, А. С. Квасов. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. — 190 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-369-01712-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/995619>

5. Экономика фирмы: учебное пособие / под ред. проф. А. Н. Ряховской. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2020. — 512 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0111-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1072236>

6. Забродская Н.Г. Предпринимательство. Организация и экономика малых предприятий: учебник / Н. Г. Забродская. - Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. - 263 с. - ISBN 978-5-9558-0367-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1000225>

7. Журавлева Г.П. Экономическая теория. Микроэкономика: учебник / Г.П. Журавлева, Н.А. Поздняков, Ю.А. Поздняков. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 440 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004044-8. - Текст: электронный. -

	<p>URL: https://znanium.com/catalog/product/1072262</p> <p>8. Оганесян Л.О. Макроэкономика: учебник / Л. О. Оганесян, Е. Н. Федюнина. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ «Нива», 2020. - 416 с. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1289046</p> <p>9. Экономика фирмы (организации, предприятия): учебник / под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. Т.Г. Попадюк, проф. Б.Н. Чернышева. — 2-е изд. — Москва: Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 296 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-9558-0294-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/992047</p> <p>10. Пушкарева В.М. Экономика. Словарь: учебное пособие / В. М. Пушкарева. - Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2022. - 232 с. - ISBN 978-5-9558-0229-9. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1002718</p> <p>11. Сафронов Н.А. Экономика организации (предприятия): учебник для средних специальных учебных заведений. — 2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2023. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0059-0. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141785</p> <p>12. Экономическая теория: учебник для бакалавров / под общ. ред. А. А. Кочеткова. — 6-е изд, стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 696 с. - ISBN 978-5-394-03537-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093480</p>
<p>Информационное обеспечение профессиональной деятельности</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Кравченко Л.В. Практикум по Microsoft Office 2007 (Word, Excel), PhotoShop: Учебно-методическое пособие. 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2023. - 168 с. https://znanium.ru/catalog/document?id=419784</p> <p>2. Камынин В.Л. и др. Учебно-методическое пособие "Консультант Плюс: учимся на примерах" – М.: ООО «Август-Борг» http://www.consultant.ru/edu/center/spoon-fed/</p> <p>3. Компьютерная графика и web-дизайн: Учебное пособие / Т.И. Немцова, Т.В. Казанкова, А.В. Шнякин. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2024. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=435973</p> <p>8.2 Дополнительная литература</p> <p>1. Современные информационно-коммуникационные</p>

	<p>технологии для успешного. ведения бизнеса: Учеб. / Ю.Д.Романова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=377770</p> <p>2. 3 Web-аппликации в Интернет-маркетинге: проектирование, создание и применение: Практическое пособие / Винарский Я.С., Гутгарц Р.Д. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=400897</p> <p>3. Гвоздева В.А. Базовые и прикладные информационные технологии: Учебник М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2023. - 384 с. https://znanium.ru/catalog/document?id=415453</p>
<p>Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=435954</p> <p>2. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437102</p> <p>3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=387355</p> <p>4. Техносферная безопасность. Введение в направление образования: [Электронный ресурс] учебное пособие / В.П. Дмитренко, Е.М. Мессинева, А.Г. Фетисов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 134 с ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=435936</p> <p>8.2 Дополнительная литература</p> <p>1. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/read?id=363746</p> <p>2. Маркетинг гостиничного предприятия: практикум / Л.В. Баумгартен. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2024. — 216 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437436</p> <p>3. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник / А.М. Фридман. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2023. - 229 с. - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=429601</p> <p>4. ГОСТ Р 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания». Режим доступа: https://docs.cntd.ru/document/1200111506</p> <p>5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания.</p>

	<p>Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования https://docs.cntd.ru/document/1200107325</p>
<p>Маркетинг</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Резник, Г. А. Маркетинг: учебное пособие / Г.А. Резник. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 199 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1242303. - ISBN 978-5-16-016830-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?id=417786</p> <p>2. Соловьев, Б. А. Маркетинг: учебник / Б.А. Соловьев, А.А. Мешков, Б.В. Мусатов. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 337 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003647-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?id=432228</p> <p>3. <u>Третьяк Владимир Петрович</u>. Маркетинг: учебник/ Третьяк В.П. – Москва: ИНФРА-М, <u>Магистр</u>, 2022.-368 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). https://znanium.com/read?id=400257</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Абабков, Ю.Н. Маркетинг в туризме: учебник / Ю. Н. Абабков, М. Ю. Абабкова, И. Г. Филиппов; под ред. Е. И. Богданова. - Москва: ИНФРА-М, 2022. - 214 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010337-2. - https://znanium.com/read?id=399492</p> <p>2. Резник, Г. А. Введение в маркетинг : учеб. пособие / Г.А. Резник. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2023. — 202 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/1828. - ISBN 978-5-16-009459-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?id=417786</p> <p>3. Тультаев Т.А. Маркетинг услуг: учебник / - Москва: НИЦ Инфра-М, 2020. - 208 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). -ISBN: 978-5-16-005021- https://znanium.com/catalog/document?id=356219</p> <p>4. Муртузалиева Т. В., Розанова Т. П. Тарасенко Э.В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма: учебное практическое пособие/ - Москва: <u>Дашков и К</u>, 2020. – 166 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN: 978-5-394-02710-9 https://znanium.com/read?id=358128</p>
<p>Социально-экономическая статистика и статистика туризма</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Батракова, Л. Г. Социально-экономическая статистика: учебник / Л. Г. Батракова. - Москва: Логос, 2020. - 480 с. - ISBN 978-5-98704-657-9. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/document?id=367561</p> <p>2.Мелкумов, Я. С. Социально-экономическая статистика: учебное пособие / Я.С. Мелкумов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 186 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005424-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=422181</p>

	<p>3. Панова, А. В. Статистика туризма: учебное пособие / А.В. Панова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 287 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1046178. - ISBN 978-5-16-015481-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=420042</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Статистика: учебник / В.В. Глинский, В.Г. Ионин, Л.К. Серга [и др.]; под ред. В.Г. Ионина. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2024. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=435766</p> <p>2. Стратегии и современные тренды развития предприятий туристского и гостиничного бизнеса - 2021: материалы IV Всероссийской научно-практической конференции 23 апреля 2021 г. / под ред. Е. Е. Коноваловой. - Москва: РГУТиС, 2021. - 275 с. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1861571</p> <p>3. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник / Фридман А.М., — Москва: Дашков и К, 2023. — 656 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=432272</p>
<p>Правовое обеспечение профессиональной деятельности</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Правовое обеспечение гостиничной деятельности: учеб. пособие / Н.А. Вотинцева. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2024 https://znanium.ru/catalog/document?id=442450</p> <p>2. Губин, Е. П. Предпринимательское право Российской Федерации: учебник / Е.П. Губин, П.Г. Лахно. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юр.Норма : НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 992 с. - ISBN 978-5-91768-769-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1058081</p> <p>3. Ковальчук, А.П., Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса. : учебное пособие / А.П. Ковальчук. — Москва: КноРус, 2022. — 172 с. — ISBN 978-5-406-08823-4. — URL:https://book.ru/book/941146</p> <p>4. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса: учебное пособие / Д.П. Стригунова. — Москва: КноРус, 2021. Режим доступа https://www.book.ru/book/936578</p> <p>5. Гареев, Р.Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-406-09538-6. — URL:https://book.ru/book/943186</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Гражданско-правовые аспекты туристской деятельности: монография / А.С. Кусков, Н.В. Сирик. — Москва: Русайнс, 2018 Режим доступа https://www.book.ru/book/925955</p> <p>2. Стандартизация и контроль качества туристских услуг: Учебное пособие / О.М. Пахомова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2024 Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=436252</p> <p>3. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия</p>

	<p>питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2023. - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=429601</p> <p>4. Никольская, Е.Ю., Актуальные проблемы и стратегии развития сферы туризма и гостеприимства : сборник статей / Е.Ю. Никольская. — Москва: Русайнс, 2021. — 356 с. — ISBN 978-5-4365-8529-1. — URL:https://book.ru/book/941702</p> <p>5. Закон «О защите прав потребителей» / Собрание законодательства Российской Федерации 15.01.1996, N 3, ст. 140 // http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=LAW&n=200945</p>
<p>Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Управление проектами: учебное пособие / М.В. Романова. — Москва: ИД «ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 256 с.: ил. - (Высшее образование). - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=400058</p> <p>2. Управление проектами (проектный менеджмент) : учебное пособие / Г.А. Поташева. — Москва : ИНФРА-М, 2024.— (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=432530</p> <p>3. Управление проектами: учебное пособие / Ю. И. Попов, О. В. Яковенко. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=436670</p> <p>8.2 Дополнительная литература</p> <p>1. Информационные технологии управления проектами : учебное пособие / Н. М. Светлов, Г. Н. Светлова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 232 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=426707</p> <p>2. Управление проектами: учебник / под ред. Н.М. Филимоновой, Н.В. Моргуновой, Н.В. Родионовой. — М.: ИНФРА-М, 2024 . Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=431441</p>
<p>Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Анисимов, А.Ю., Бизнес-планирование: учебник / А.Ю. Анисимов, О.А. Пятаева. — Москва: КноРус, 2024. — 167 с. — ISBN 978-5-406-12537-3 https://book.ru/book/951736</p> <p>2. Бизнес-планирование: учебник / под ред. проф. Т.Г. Попадюк, проф. В.Я. Горфинкеля. — Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2023. - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=422736</p> <p>3. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов: научно-практическое пособие / В.Л. Горбунов. — 2-е изд. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2024. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=433140</p> <p>8.2 Дополнительная литература</p>

	<p>1. Инвестиционное бизнес-планирование: учебное пособие / М.В. Чараева, Г.М. Лапицкая, Н. В. Крашенникова. — Москва: Альфа-М, 2022. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=400869</p> <p>2. Бизнес-планирование: учебное пособие / А. С. Волков, А. А. Марченко. - Москва: РИОР : ИНФРА-М, 2024. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=436184</p>
<p>Инновации в профессиональной деятельности</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Черников, В. Г., Инновации в сервисе : учебное пособие / В. Г. Черников. — Москва : Русайнс, 2024. — 193 с. — ISBN 978-5-466-05507-8. — URL: https://book.ru/book/952942 (дата обращения: 15.03.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Полетаев, В. Э. Государство и бизнес в России: инновации и перспективы : монография / В.Э. Полетаев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 282 с. — ISBN 978-5-16-015989-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1073961</p> <p>3. Погодина, Т. В. Инновационный менеджмент : учебник / Т.В. Погодина, Т.Г. Попадюк, Н.Л. Удальцова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 343 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-014594-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?id=429502</p> <p>8.2 Дополнительная литература</p> <p>1. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия : учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/3628. - ISBN 978-5-16-009521-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1216875</p> <p>2. Донцова, О. И. Инновационная экономика: учебник / О.И. Донцова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 217 с. — (Высшее образование: Магистратура). - ISBN 978-5-16-016895-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1907056</p> <p>3. Инновации в сервисе: использование инфографии: учебное пособие / В. О. Чулков, Н. М. Комаров, Л. В. Сумзина [и др.]. - Москва: СОЛОН-ПРЕСС, 2020. - 124 с. - ISBN 978-5-91359-131-9. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1858774</p>
<p>Основы ресторанного сервиса</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: [Электронный ресурс] Учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437102</p> <p>2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебник/ Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2022. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=431694</p> <p>3. Организация обслуживания на предприятиях</p>

	<p>общественного питания: [Электронный ресурс] Учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=429583</p> <p>4. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 248 с. - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=431614</p> <p>8.2.Дополнительная литература</p> <p>1. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москв : ИНФРА-М, 2024. — 179 с. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=433211</p> <p>2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 528 с.: - (Бакалавриат). - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437440</p> <p>3. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=393847</p> <p>4. Профессиональный стандарт 33.008 Руководитель предприятия питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.008.pdf ;</p> <p>5. Профессиональны стандарт 33.013 Официант/бармен http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.013.pdf</p>
<p>Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Деловые коммункации: учебник/ О.В. Папкина.— М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2024. — 160 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=434864</p> <p>2. Культура русской речи/Под ред. Л. К. Граудина, Е.Н. Ширяев – М.: ИНФРА-М, 2020 https://znanium.com/read?id=357750</p> <p>3. Речевая коммуникация: учебник / О.Я. Гойхман, Т.М. Надеина. – 3-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2023. — 286 с - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=420913</p> <p>4. Марьева М.В.. Русский язык в деловой документации : учебник— М: ИНФРА-М, 2020. — 323 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=358329</p> <p>5. Абрамова Г.С. Общая психология : учеб. пособие / 2-е изд., стереотип. — М.: ИНФРА-М, 2023. — 496 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=429263</p> <p>8.2 Дополнительная литература</p> <p>1. Бороздина Г.В. Психология делового общения – М.: ИНФРА-М, 2022. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/read?id=379402</p>
<p>Материально-</p>	<p>8.1. Основная литература</p>

<p>техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности</p>	<p>1. Управление снабжением и сбытом организации: учебник / Г.Д. Антонов, О.П. Иванова, В.М. Тумин, А.В. Бодренков. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 288 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1317934</p> <p>2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ», 2021. — 176 с. — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=378407</p> <p>3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=387355</p> <p>4. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-7638-4304-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1819277 (дата обращения: 23.02.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>Нормативные документы:</p> <p>1. Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107325</p> <p>3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107326</p> <p>4. ГОСТ 31984-2012 Услуги предприятий общественного питания. Общие требования. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200103455</p> <p>5. Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ.</p> <p>6. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания” http://www.consultant.ru</p> <p>8.2 Дополнительная литература</p> <p>1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437102</p>
<p>Формирование ресторанного продукта</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1861798</p>

	<p>2. Технология продукции общественного питания. А.Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2023. - 496 с. - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=432089</p> <p>3. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1141778</p> <p>4 Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2023. — 480 с. - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=429561</p> <p>8.2 Дополнительная литература</p> <p>1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2021. -374 с. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=369787</p> <p>2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=431842</p> <p>Нормативные источники</p> <p>3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107325</p> <p>4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107326</p> <p>5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107327</p> <p>6. ГОСТ 31985. - 2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа http://docs.cntd.ru/document/1200103471</p> <p>7. СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения Режим доступа: http://mbousosh-19.ru/storage/app/media/sanpin-23243590-20.pdf</p>
<p>Разработка бизнес-процессов предприятий</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ЭБС</p>

ресторанной сферы

Znaniium.com Режим доступа:

<https://znaniium.ru/catalog/document?id=437102>

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа <https://znaniium.ru/catalog/document?id=387355>

3. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 248 с. -

Режим доступа: <https://znaniium.ru/catalog/document?id=431614>

4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. Режим доступа:

<https://znaniium.ru/catalog/document?id=431694>

Нормативные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания.

Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа:

<http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.

Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа:

<http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.

Требования к персоналу. Режим доступа:

<http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

4. ГОСТ Р 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» [Электронный ресурс].

Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010>

5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа:

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/

6. ГОСТ 31989-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. Режим доступа

<https://docs.cntd.ru/document/1200103475>

7. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 08.12.2020) "О защите прав потребителей". Режим доступа:

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

8. Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ. Режим доступа:

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги предприятий общественного питания. Общие требования. Режим доступа:

<http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

	<p>Режим доступа: http://mbousosh-19.ru/storage/app/media/sanpin-23243590-20.pdf</p> <p>11. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания” http://www.consultant.ru</p> <p>12. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года). - Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/902320560</p> <p>13. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки» (с изменениями на 18 октября 2016 г.). Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/902299529</p> <p>14. Профессиональный стандарт 33.008 Руководитель предприятия питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.008.pdf ;</p> <p>15. Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.013.pdf</p> <p>16. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания</p> <p>18. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.</p> <p>19. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01</p> <p>8.2 Дополнительная литература</p> <p>1. 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°», 2023. - 496 с. - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=432089</p> <p>2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=387355</p> <p>3. Маркетинг в общественном питании: учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=435172</p> <p>4. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / Г.А. Яковлев. - 2-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 313 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=398605</p>
<p>Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p><u>1.</u> Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.:Дашков и К, 2020. - 144 с.- Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=431813</p>

	<p>2. Никулина, Е.О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания:/ Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О .Я. Кольман. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1031845</p> <p>3. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : учебное пособие / О. Н. Гукова. — Москва: ФОРУМ, 2022. — 160 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-91134-661-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1042458</p> <p>4. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания: учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2019. - 156 с. - Текст: электронный: Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1818803</p> <p>5. Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания: учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2019. - 88 с. - Текст: электронный. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1866053</p> <p>8.2 Дополнительная литература</p> <p>1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 536 с. —ISBN 978-5-16-016945-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1836594</p> <p>2. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?id=438190</p> <p>3. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного. — М: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=393847</p> <p>4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=387355</p>
<p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: Общая физическая подготовка</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Физическая культура: учебно-методическое пособие/ Ю.С. Филиппова. Москва: ИНФРА-М. 2021. 201с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=375836</p> <p>2. Физическая культура : учебник / М. Я. Виленский, В. Ю. Волков, Л. М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL: https://book.ru/book/941736 (дата обращения: 15.03.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Лечебная физическая культура при терапевтических заболеваниях: учебное пособие/ Т.В. Карасева, Махов А.С.,</p>

	<p>А.И. Замогильнов/ Москва: ИНФРА-М. 2021. 158с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=368724</p> <p>4. Лечебная физическая культура при травмах: учебное пособие/ Т.В. Карасева, Махов А.С., А.И. Замогильнов, С.Ю. Толстова / Москва: ИНФРА-М. 2021. 140с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=367174</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Федонов, Р. А., Физическая культура : учебник / Р. А. Федонов. — Москва : Русайнс, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-466-06892-4. — URL: https://book.ru/book/953982 (дата обращения: 15.03.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Физическая культура и спорт: учебно-методическое пособие/ Н.А. Лопатин, А.И. Шульгин, Кемеров. гос. Ин-т культуры. Кемерово: 2019, 99с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=361109</p> <p>3. Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности : учебник / Л.К. Караулова. — М.: ИНФРА-М, 2023 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=427021</p>
<p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: Легкая атлетика</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Физическая культура: учебно-методическое пособие/ Ю.С. Филиппова. Москва: ИНФРА_М. 2021. 201с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=375836</p> <p>2. Лечебная физическая культура при заболеваниях нервной системы: учебное пособие/ Т.В. Карасева, Махов А.С., С.Ю. Толстова/ Москва: ИНФРА_М. 2021. 164с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=370318</p> <p>3. Лечебная физическая культура при терапевтических заболеваниях: учебное пособие/ Т.В. Карасева, Махов А.С., А.И. Замогильнов/ Москва: ИНФРА_М. 2021. 158с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=368724</p> <p>4. Лечебная физическая культура при травмах: учебное пособие/ Т.В. Карасева, Махов А.С., А.И. Замогильнов, С.Ю. Толстова / Москва: ИНФРА_М. 2021. 140с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=367174</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Здоровье и физическая культура студента: Учебное пособие/ В.А. Бароненко, Л.А. Рапапорт. – М.Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018 - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=372244</p> <p>2. Физическая культура и спорт: учебно-методическое пособие/ Н.А. Лопатин, А.И. Шульгин, Кемеров. гос. Ин-т культуры. Кемерово: 2019, 99с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=361109</p> <p>3. Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности : учебник / Л.К. Караулова. — М.: ИНФРА-М, 2021 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=374609</p>

<p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: Волейбол</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виленский, М.Я., Физическая культура и здоровый образ жизни студента : учебное пособие / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2022. — 239 с. — ISBN 978-5-406-09309-2. — URL:https://old.book.ru/book/942846 2. Физическая культура: учебно-методическое пособие/ Ю.С. Филиппова. Москва: ИНФРА_М. 2021. 201с. ЭБС Znanium. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=375836 3. Гусева М.А. Физическая культура. Волейбол: учебное пособие/ М.А. Гусева., К.А. Герасимов, В.М. Климов. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2019. – 80с. ЭБС Znanium. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=396073 4. Ржанов, А. А., Теория и методика детско-юношеского спорта: волейбол : учебник / А. А. Ржанов. — Москва : Русайнс, 2024. — 135 с. — ISBN 978-5-466-03619-0. — URL: https://book.ru/book/950570 (дата обращения: 31.05.2024). — Текст : электронный. <p>8.2. Дополнительная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Физическая культура и спорт: учебно-методическое пособие/ Н.А. Лопатин, А.И. Шульгин, Кемеров. гос. Ин-т культуры. Кемерово: 2019, 99с. ЭБС Znanium. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=361109 2. Здоровье студентов: социологический анализ: / Отв. ред. И.В. Журавлева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. - ЭБС Znanium. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=379627 3. Здоровье и физическая культура студента: Учебное пособие/ В.А. Бароненко, Л.А. Рапапорт. – М.Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - ЭБС Znanium. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=432358 4. Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности: учебник / Л.К. Караулова. — М.: ИНФРА-М, 2023 - ЭБС Znanium. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=427021
<p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: Аэробика</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жигарева, О. Г., Оздоровительная аэробика : учебное пособие / О. Г. Жигарева, З. Х. Низаметдинова, Й. Полишкене, О. О. Николаева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-10456-9. — URL: https://book.ru/book/945682 (дата обращения: 15.03.2024). — Текст : электронный. 2. Физическая культура: учебно-методическое пособие/ Ю.С. Филиппова. Москва: ИНФРА-М. 2021. 201с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=375836 3. Физическая культура и спорт : учебник / С. И. Филимонова, Л. Б. Андрющенко, М. О. Аксенов [и др.] ; под общ. ред. С. И. Филимоновой, Л. Б. Андрющенко. — Москва : КноРус, 2024. — 611 с. — ISBN 978-5-406-12514-4. — URL: https://book.ru/book/951602 (дата обращения: 15.03.2024). — Текст : электронный.

	<p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Булгакова, О. В. Фитнес-аэробика : учебное пособие / О. В. Булгакова, Н. А. Брюханова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 112 с. - ISBN 978-5-7638-4017-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1816599 (дата обращения: 15.03.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>2. Физическая культура и спорт: учебно-методическое пособие/ Н.А. Лопатин, А.И. Шульгин, Кемеров. гос. Ин-т культуры. Кемерово: 2019, 99с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=361109</p> <p>3. Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности: учебник / Л.К. Караулова. — М.: ИНФРА-М, 2023 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=427021</p>
<p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: Адаптивная физкультура</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Адаптивная физическая культура : учебное пособие / Р. И. Айзман, Ю. С. Филиппова, О. Я. Бойко [и др.] ; под ред. Р. И. Айзмана, Ю. С. Филипповой. — Москва : КноРус, 2022. — 341 с. — ISBN 978-5-406-08420-5. — URL: https://book.ru/book/942798 (дата обращения: 15.03.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Лечебная физическая культура при заболеваниях нервной системы: учебное пособие/ Т.В. Карасева, Махов А.С., С.Ю. Толстова/ Москва: ИНФРА_М. 2021. 164с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=370318</p> <p>3. Лечебная физическая культура при терапевтических заболеваниях: учебное пособие/ Т.В. Карасева, Махов А.С., А.И. Замогильнов/ Москва: ИНФРА_М. 2021. 158с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=368724</p> <p>4. Лечебная физическая культура при травмах: учебное пособие/ Т.В. Карасева, Махов А.С., А.И. Замогильнов, С.Ю. Толстова / Москва: ИНФРА_М. 2021. 140с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=367174</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Физическая культура: учебно-методическое пособие/ Ю.С. Филиппова. Москва: ИНФРА_М. 2021. 201с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=375836</p> <p>2. Физическая культура и спорт: учебно-методическое пособие/ Н.А. Лопатин, А.И. Шульгин, Кемеров. гос. Ин-т культуры. Кемерово: 2019, 99с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=361109</p> <p>3. Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности : учебник / Л.К. Караулова. — М.: ИНФРА-М, 2023 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=427021</p>
<p>Система обеспечения безопасности ресторанной</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1.Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В. М. Позняковский. — Москва:</p>

продукции на основе принципов ХАССП

ИНФРА-М, 2023. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа:

<https://znanium.ru/catalog/document?id=418995>

2. Санитария и гигиена питания: учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2024. — 544 с. - (Бакалавриат). - Режим доступа:

<https://znanium.ru/catalog/document?id=432239>

3. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1. — <https://book.ru/book/947685>

Нормативные источники

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения Режим доступа: <http://mbousosh-19.ru/storage/app/media/sanpin-23243590-20.pdf>

2. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года). - Режим доступа:

<http://docs.cntd.ru/document/902320560>

3. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки» (с изменениями на 18 октября 2016 г.). Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529>

4. ГОСТ Р 55889–2013 Услуги Общественного питания. Система Менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. – М.: Стандартиформ, 2010 – 90 с.

5. ГОСТ Р 51705.1–2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями). Режим доступа:

<http://docs.cntd.ru/document/901806306>

7. СП 2.2.3670-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда.

8. СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ и оказание услуг.

9. Статья 32 «Производственный контроль» ФЗ № 52- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

10. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

8.2. Дополнительная литература

1. Физиология питания : учебное пособие для бакалавров / В.

	<p>И. Теплов, В. Е. Боряев. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. — 456 с. - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1091168</p> <p>2. Физиология с основами анатомии: учебник / под ред. А.И. Тюкавина, В.А. Черешнева, В.Н. Яковлева, И.В. Гайворонского. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 574 с. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437427</p> <p>3. Пищевая безопасность, или есть ли ХАССП в России. Режим доступа: http://www.restoranoff.ru/actual/hottopics/aktualnye_temy/pishchevaya_bezopasnost_ili_est_li_khas</p>
<p>Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1073638</p> <p>2. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1211780</p> <p>3. Физиология питания : учебное пособие для бакалавров / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1091168</p> <p>4. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. —Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1141779</p> <p>5. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров/ М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/968400</p> <p style="text-align: center;">Нормативные источники</p> <p>6. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.</p> <p>7. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания” Режим доступа: https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74587276/</p> <p>8. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М - 011 - 2000. - (Биб-ка жур. "Трудовое право Российской Федерации")ИНФРА-М, - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/41606</p> <p>9. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования</p> <p>10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению</p>

	<p>11.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования</p> <p>12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения</p> <p>13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г.</p> <p>14. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2).</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Физиология с основами анатомии : учебник / под ред. А.И. Тюкавина, В.А. Черешнева, В.Н. Яковлева, И.В. Гайворонского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1214590</p> <p>2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов М.: ИНФРА-М. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=54652</p>
<p>Организация и технологические основы гостиничного и ресторанного дела</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ЭБС Znanium.com https://znanium.ru/catalog/document?id=437102</p> <p>2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=387355</p> <p>3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=431694</p> <p>4. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=378407</p> <p>5. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания: учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-7638-4304-0. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1819277</p> <p>Нормативные источники</p> <p>1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p>

2. Закон РФ «О защите прав потребителей»
3. ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Основные положения.
4. Закон РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ.
6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
Режим доступа: <http://mbousosh-19.ru/storage/app/media/sanpin-23243590-20.pdf>
7. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания”
Режим доступа:
<https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74587276/>
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
10.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
11.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
12.ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
13. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с
14.ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

8.2. Дополнительная литература

1. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров/ М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=363407>
2. Товароведение продовольственных товаров: учебное

	<p>пособие / Н.В. Коник. - Москва: ИНФРАМ, 2022. - 416 с. - Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=399381</p> <p>3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2022. — 949 с. – Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=432096</p> <p>4. Ходыкин А. П. Волошко Н. И. Снитко А. П. Товароведение, экспертиза и стандартизация: 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2023. - 660 с.: ISB Ляшко А. А. N 978-5394-02005-6 Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=432098</p>
<p>Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2023. Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=437102</p> <p>2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2022. - 416 с. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=431694</p> <p>3. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. — 176 с. - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=378407</p> <p>4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=387355</p> <p>5. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 536 с. — ISBN 978-5-16-016945-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1836594</p> <p>Нормативные источники</p> <p>1. Свод правил СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения». Режим доступа https://base.garant.ru/70249640/</p> <p>2. МГСН 4.14-98 Московские городские строительные нормы. <u>Предприятия общественного питания. Режим доступа https://www.mos.ru/authority/documents/doc/13184220/</u></p> <p>3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М - 011 - 2000. - (Биб-ка жур. "Трудовое право Российской Федерации") ИНФРА-М, 2000. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/41606</p> <p>4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования</p> <p>5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению</p>

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания.
8. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
12. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года). - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
13. Профессиональный стандарт 33.008 Руководитель предприятия питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.008.pdf>;
14. Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.013.pdf>
15. СП 2.2.3670-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда.
16. СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ и оказание услуг.
17. Статья 32 «Производственный контроль» ФЗ № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
18. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

8.2 Дополнительная литература

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431842>
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник / А.М. Фридман. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2023. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=429601>
3. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд.,

	<p>перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1141778</p> <p>4. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=378407</p>
<p>Технология работы службы питания и напитков (F&B)</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 536 с. — ISBN 978-5-16-016945-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1836594</p> <p>2. Сервисная деятельность: учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 202 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=357472</p> <p>3. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 179 с. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=433211</p> <p>4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=387355</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?id=431614</p> <p>2. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: учебное пособие / А.М. Петров. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2024. — 270 с. - ISBN 978-5-906923-72-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?id=438528</p> <p>Нормативные источники</p> <p>1. ГОСТ Р 51185-2014 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. Режим доступа http://docs.cntd.ru/document/1200114767</p> <p>2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа http://docs.cntd.ru/document/1200107325</p> <p>3. ГОСТ Р 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010</p> <p>4. ГОСТ Р 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа:</p>

	<p>https://docs.cntd.ru/document/1200107327</p> <p>Периодические издания Журналы:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Гостиница и ресторан: бизнес и управление — Сервис в России и за рубежом — Современные проблемы сервиса и туризма — Гостиничное дело — Ресторанные ведомости — Вы и Ваш ресторан — Парад отелей.
<p>Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437102</p> <p>2. Барное дело: учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва: Дашков и К, 2022. - 180 с. - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=431535</p> <p>3. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 179 с. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=433211</p> <p>4. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 496 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=372104</p> <p>5. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. - 248 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358289</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Маркетинг в общественном питании: учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=435172 .</p> <p>2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 528 с.: - (Бакалавриат). - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437440</p> <p>3. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=387355</p> <p>4. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=429583</p>
<p>Введение в</p>	<p>8.1. Основная литература</p>

<p>технологию обслуживания</p>	<p>1. Сервисная деятельность: учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 202 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=357472</p> <p>2. Основы функционирования систем сервиса: учебное пособие / В. М. Советов, В. М. Артющенко. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 624 с. - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1057217</p> <p>3. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 179 с. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=433211</p> <p>4. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358289</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Маркетинг в общественном питании: учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=435172</p> <p>2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 528 с.: - (Бакалавриат). - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437440</p>
<p>Проектная деятельность</p>	<p>8.1. Основная литература</p> <p>1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М: Дашков и К, 2020. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=431813</p> <p>2. Управление инвестиционной привлекательностью в туристско-рекреационной сфере: монография / Т.П. Левченко, В.А. Янюшкин, А.А. Рябцев. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 162 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-005657-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1845976</p> <p>3. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?id=429200</p> <p>4. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=438190</p> <p>5. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М.: КНОРУС, 2022. — 224 с. — (Бакалавриат). https://www.book.ru/book/943191</p> <p>Нормативные документы:</p>

	<p>1. Свод правил СП 00.13330.2016 Здания гостиниц правила проектирования</p> <p>2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа http://docs.cntd.ru/document/1200107325</p> <p>3. МГСН 4.14-98 Московские городские строительные нормы. Предприятия общественного питания. Режим доступа https://www.mos.ru/authority/documents/doc/13184220/</p> <p>4. Приказ от 2020 г. N 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц»</p> <p>5. ГОСТ Р 54606 – 2011 «Услуги малых средств размещения. Общие требования»</p> <p>6. ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам</p> <p>7. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования</p> <p>8 Стандарт СТО-56171713-007-2015 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации</p> <p>9. ГОСТы в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>10. Градостроительный Кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 (с изм. 2024 г.)</p> <p>11. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности»</p> <p>8.2. Дополнительная литература</p> <p>1. Управление инновационными проектами: учебное пособие / В.Л. Попов, Н.Д. Кремлев, В.С. Ковшов; Под ред. В.Л. Попова. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 336 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010105-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?id=400057</p> <p>2. Стратегии и современные тренды развития предприятий туристского и гостиничного бизнеса - 2021: материалы IV Всероссийской научно-практической конференции 23 апреля 2021 г. / под ред. Е. Е. Коноваловой. - Москва: РГУТиС, 2021. - 275 с. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1861571</p> <p>Периодические издания: Журналы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Современные проблемы сервиса и туризма – Сервис в России и за рубежом – Сервис Plus https://service-plus.rgutspubl.org/ <p>Мировая экономика и международные отношения</p>
--	---

Программы практик – п.7

Название	Содержание пункта (изменения)
----------	-------------------------------

ДИСЦИПЛИНЫ	
<p>Учебная (Ознакомительная) практика</p>	<p>7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».</p> <p>1. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. -113с. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=416605</p> <p>2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=435954</p> <p>3. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/read?id=363746</p> <p>4. Маркетинг гостиничного предприятия : практикум / Л.В. Баумгартен. — М. : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2024. — 216 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437436</p> <p>5. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437102</p> <p>6. Сервисная деятельность : учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 202 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=357472</p> <p>7. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 179 с. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=433211</p> <p>8. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 496 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=372104</p> <p>9. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=387355</p> <p>10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=431694</p> <p>11. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=429583</p>

	<p>Рекомендуемый перечень журналов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Отель»; 2. «Гостиницы и рестораны»; 3. «Гостиничное дело»; 4. «Стандарт 5 звезд»; 5. «Пять звезд»; 6. Информационный справочник «Санаторно-курортное лечение»; 7. «Курортные ведомости»; 8. Journal of Hospitality, Leisure, Sports & Tourism Education. <p>В зависимости от характера выполняемой работы обучающийся должен использовать научно-исследовательские и научно-производственные технологии, связанные с поиском и обработкой источников права других правовых систем, российского права («Консультант Плюс», «Гарант»), законодательства других государств, а также узкоспециализированные информационно-правовые системы.</p> <p>Обучающимся могут быть использованы информационные ресурсы научных учреждений, таких как:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Институт законодательства и сравнительного правоведения при Правительстве РФ http://www.izak.ru - Российская государственная библиотека http://www.rsl.ru/ - Hotelier.PRO – ежедневный интернет-журнал для отельеров, топ-менеджеров гостиничной индустрии и работников сферы horeca http://hotelier.pro/
<p>Производственная (Проектно-технологическая) практика</p>	<p>7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».</p> <p>Нормативные документы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107325 2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107326 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107327 4. ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010 5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/ 6. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 05.12.2022) "О защите прав потребителей". Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ 7. Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/ 8. ГОСТ 31984-2012 Услуги предприятий общественного

- питания. Общие требования. Режим доступа:
<http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
9. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями от 25 ноября 2022 года). - Режим доступа:
<http://docs.cntd.ru/document/902320560>
10. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки» (с изменениями на 18 октября 2016 г.). Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529>
11. Профессиональный стандарт 33.008 Руководитель предприятия питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.008.pdf> ;
12. Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.013.pdf>
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями). Режим доступа:
<http://docs.cntd.ru/document/901806306>

Основная и дополнительная литература

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа:
<https://znanium.ru/catalog/document?id=437102>
2. Сервисная деятельность: учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 202 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа:
<https://znanium.com/catalog/document?id=357472>
3. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 179 с. Режим доступа:
<https://znanium.ru/catalog/document?id=433211>
4. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа:
<https://znanium.com/read?id=363746>
5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. Режим доступа:
<https://znanium.ru/catalog/document?id=431694>
6. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — Режим доступа:
<https://znanium.ru/catalog/document?id=378407>
7. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — Режим доступа:
<https://znanium.ru/catalog/document?id=429583>

	<p>8. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=418995</p> <p>9. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=432239</p> <p>Рекомендуемый перечень журналов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Отель»; 2. «Гостиницы и рестораны»; 3. «Гостиничное дело»; 4. «Стандарт 5 звезд»; 5. «Пять звезд»; 6. Информационный справочник «Санаторно-курортное лечение»; 7. «Курортные ведомости»; 8. Journal of Hospitality, Leisure, Sports & Tourism Education.
<p>Производственная (Организационно-управленческая) практика</p>	<p>7.1 Перечень учебной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=387355 2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=431694 3. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 528 с.: - (Бакалавриат). - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437440 1. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2022. - 180 с. - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=431535 2. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 304 с. — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=431561 <p><u>Нормативные источники</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107325 2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107326 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа:

	<p>http://docs.cntd.ru/document/1200107327</p> <p>4. ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010</p> <p>5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/</p> <p>6. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 04.08.2023) "О защите прав потребителей". Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</p> <p>7. Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/</p> <p>8. ГОСТ 31984-2012 Услуги предприятий общественного питания. Общие требования. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200103455</p> <p>9. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями от 25 ноября 2022 года). - Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/902320560</p>
<p>Производственная (Преддипломная) практика</p>	<p>7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».</p> <p>1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437102</p> <p>2. Сервисная деятельность : учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 202 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=357472</p> <p>3. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 179 с. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=433211</p> <p>4. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 496 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=372104</p> <p>5. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 462 с. - Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=432273</p> <p>6. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А.М. Фридман. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2023. - 229 с. - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=429601</p> <p>7. Маркетинг в общественном питании: учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=435172</p>

8. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 528 с.: - (Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=437440>
9. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа <https://znanium.com/catalog/document?id=202753>
10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431694>
11. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=429583>
12. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=393847>
13. 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°», 2023. - 496 с. - Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=432089>
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431842>
15. Деловые коммуникации: учебник для бакалавров / Э. М. Лисс, А. С. Ковальчук. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 343 с. - Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431506>
16. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431813>
17. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>
18. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2023. — 469 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=429561>
19. Экономика и организация производства : учебное пособие /

	под ред. Ю.И. Трещевского, Ю.В. Вертаковой, Л.П. Пидоймо ; рук. авт. кол. Ю.В. Вертакова. — Москва : ИНФРА-М, 2023.— 381 с. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=418467
--	---