

**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><b>8.1. Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отечественная история: учебник / И.Н. Кузнецов. — М.: Дашков и К, 2020. — 817 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=358519">https://znanium.com/catalog/document?id=358519</a></li> <li>2. Отечественная история: Учебник / Шишова Н. В., Мининкова Л. В., Ушкалов В. А. - М.: ИНФРА-М Издательский Дом, 2020 - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=356122">https://znanium.com/catalog/document?id=356122</a></li> <li>3. История России: Учебник / Ш.М. Мунчаев. - М.: Норма, 2020. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=352065">https://znanium.com/catalog/document?id=352065</a></li> <li>4. Всеобщая история: Учебное пособие/Савин А.П., Черный С.П. Железнодорожск, 2021. ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=388408">https://znanium.com/read?id=388408</a></li> </ol> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=340843">https://znanium.com/catalog/document?id=340843</a></li> <li>2. Отечественная история. Учебное пособие / Ю.М. Дубровин, О.Ю. Дубровина, О.В. Плотникова. - М.: НОРМА, 2019. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=355253">https://znanium.com/catalog/document?id=355253</a></li> <li>3. История России (1985 - 2008 годы). Учебное пособие / Г.И. Герасимов. – М.: РИОР, 2022. - ЭБС Znanium.com Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=303866">https://znanium.com/catalog/document?id=303866</a></li> <li>4. Всеобщая история. Древний мир и Средние века: Учебное пособие/ Булычева Е.В. – М.: Инфра-М, 2021. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=389908">https://znanium.com/catalog/document?id=389908</a></li> </ol>
Философия	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Философия: учебник / В.А. Канке. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1850705">https://znanium.com/catalog/product/1850705</a></li> <li>2. Философия: учебник / И.И. Кальной. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2021. — 384 с. - ЭБС «Znanivm», режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1045814">https://znanium.com/catalog/product/1045814</a></li> <li>3. Квятковский, Д. О. Философия. Курс для бакалавров:</li> </ol>

	<p>учебное пособие / Д. О. Квятковский. - Москва: Университетская книга, 2020. - 268 с. - ЭБС «Znanium», режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=367675">https://znanium.com/catalog/document?id=367675</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=350835">https://znanium.com/catalog/document?id=350835</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1069184">https://znanium.com/catalog/product/1069184</a></p> <p>3. Нижников, С. А. Метафизика веры в русской философии: монография / С. А. Нижников. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 312 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-010328-0. - Текст: электронный. - ЭБС «Znanium», режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1094319">https://znanium.com/catalog/product/1094319</a></p>
Иностранный язык	<p><b>8.1. Основная литература</b></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. — <a href="https://old.book.ru/book/943958">URL:https://old.book.ru/book/943958</a></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. — <a href="https://old.book.ru/book/942462">URL:https://old.book.ru/book/942462</a></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. — <a href="https://old.book.ru/book/943095">URL:https://old.book.ru/book/943095</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></p> <p>1. Деловой английский язык: ускоренный курс: учебное пособие / З. В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009391-8. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1036363">https://znanium.com/catalog/product/1036363</a></p> <p>2. Брель, Н.М., Английский язык в индустрии туризма и гостеприимства. Welcome to Russia!: учебник / Н.М. Брель, Н.А. Пославская. — Москва: КноРус, 2022. — 323 с. — ISBN 978-5-406-09160-9. — <a href="https://old.book.ru/book/943010">URL:https://old.book.ru/book/943010</a> (дата обращения: 06.04.2022). — Текст: электронный.</p>
Физическая культура и спорт	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Физическая культура: учебно-методическое пособие/ Ю.С. Филиппова. Москва: ИНФРА_М. 2021. 201с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=375836">https://znanium.com/read?id=375836</a></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. — <a href="https://old.book.ru/book/942846">URL:https://old.book.ru/book/942846</a></p> <p>3. 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: <a href="https://znanium.com/read?id=361109">https://znanium.com/read?id=361109</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b>  <b>Дополнительная литература</b></p> <p>1. Здоровье студентов: социологический анализ: / Отв. ред. И.В. Журавлева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=379627">https://znanium.com/catalog/document?id=379627</a></p> <p>2. 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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=372244">https://znanium.com/catalog/document?id=372244</a></p> <p>3. Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности: учебник / Л.К. Караулова. — М.: ИНФРА-М, 2021 - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374609">https://znanium.com/catalog/document?id=374609</a></p>
Право	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Теория государства и права: учебник / Л. А. Морозова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2023. — 464 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=369479">https://znanium.com/catalog/document?id=369479</a>.</p> <p>2. Основы права: учебник / М. Б. Смоленский, Е. В. Маркина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 308 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=358614">https://znanium.com/catalog/document?id=358614</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1212235">https://znanium.com/catalog/product/1212235</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></p> <p>1. Гражданское право. Общая часть: учебник / Е. С. Болтанова, Н. В. Багрова, Т. Ю. Барিশпольская [и др.]. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 609 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=368374">https://znanium.com/catalog/document?id=368374</a></p> <p>2. Трудовое право: учебник для бакалавриата / под ред. В. М. Лебедева. — 2-е изд., перераб. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2022. - 368 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=351978">https://znanium.com/catalog/document?id=351978</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=369480">https://znanium.com/catalog/document?id=369480</a></p> <p>4. Административное право: учебник / под ред. Л. Л. Попова,</p>

	<p>М. С. Студеникиной. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2023. — 736 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374033">https://znanium.com/catalog/document?id=374033</a></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, 2022. — 354 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=367766">https://znanium.com/catalog/document?id=367766</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1081835">https://znanium.com/catalog/product/1081835</a></p>
Сервисная деятельность	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Свириденко Ю. П. Сервисная деятельность: учебное пособие / Ю.П. Свириденко, В.В. Хмелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 174 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/23520. - ISBN 978-5-16-014846-5. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1836717">https://znanium.com/catalog/product/1836717</a> (дата обращения: 25.09.2022). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>2. Аймалетдинов Т. А. Рынок туристических услуг: потребительское поведение и планы россиян // Социология. Статистика. Публикации. Отраслевые обзоры. Вып. 2 (15) / Т. А. Аймалетдинов, В.И. Гриценко, О.А. Долгова; Аналитический центр НАФИ. — Москва: НАФИ, 2019. — 50 с.. - ISBN 2587-9073. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1031310">https://znanium.com/catalog/product/1031310</a> (дата обращения: 25.09.2022)</p> <p>3. Герасимов Б. И. Маркетинговые исследования рынка: учебное пособие / Б. И. Герасимов, Н. Н. Мозгов. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 336 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-811-3. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1068858">https://znanium.com/catalog/product/1068858</a> (дата обращения: 25.09.2022). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>4. Клиентоориентированность: исследования, стратегии, технологии: монография / Л.С. Латышова, И.В. Липсиц, О.К. Ойнер [и др.]. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 241 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/1058297. - ISBN 978-5-16-015796-2. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1875215">https://znanium.com/catalog/product/1875215</a> (дата обращения: 25.09.2022). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>5. Сервис: организация, управление, маркетинг: учебник для бакалавров / Е. Н. Волк, А. И. Зырянов, А. А. Лимпинская, Н. В. Харитоновна. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 249 с. - ISBN 978-5-394-03140-3. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1081771">https://znanium.com/catalog/product/1081771</a> (дата обращения: 25.09.2022). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>6. Сервис: термины и понятия: словарь / под ред. О.Я.</p>

	<p>Гойхмана. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (Библиотека словарей «ИНФРА-М»). - ISBN 978-5-16-014474-0. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1167070">https://znanium.com/catalog/product/1167070</a> (дата обращения: 25.09.2022). – Режим доступа: по подписке.</p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></p> <p>1. Управление продажами: учебно-практическое пособие для бакалавров / авт.-сост. И. Н. Кузнецов. — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 492 с. - ISBN 978-5-394-02640-9. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1092999">https://znanium.com/catalog/product/1092999</a> (дата обращения: 25.09.2022). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>2. Маркетинг товаров и услуг : учеб. пособие / А.В. Лукина. — 2-е изд., доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021, <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=757837">http://znanium.com/bookread2.php?book=757837</a></p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Военная доктрина Российской Федерации.</li> <li>2. Сборник общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации.</li> <li>3. Федеральный закон от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (с изменениями и дополнениями).</li> <li>4. Федеральный закон от 27 мая 1998 года № 76-ФЗ «О статусе военнослужащих» (с изменениями и дополнениями).</li> <li>5. Указ Президента РФ от 16.09.1999 № 1237 «Вопросы прохождения военной службы» (вместе с «Положением о порядке прохождения военной службы»).</li> <li>6. Боевой устав по подготовке и ведению общевойскового боя. Часть 2</li> <li>7. Боевой устав по подготовке и ведению общевойскового боя. Часть 3.</li> <li>8. Тактико-специальная подготовка: учебник/ В.Л. Михайликов, П.Н. Войнов, А.А. Тарасенко, С.Н. Колмыков. – Москва: ИНФРА_М, 2023. – 573с. ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=424721">https://znanium.com/read?id=424721</a></li> <li>9. 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: <a href="https://znanium.com/read?id=416866">https://znanium.com/read?id=416866</a></li> <li>10. Огневая подготовка: учебное пособие: в 2 частях. Часть 1. Нормативно-правовая база огневой подготовки. Материальная часть стрелкового оружия. Основы баллистики и стрельбы/ А.Н. Ковальчук. – Москва: ИНФРА_М, 2023. – 307с. ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=425489">https://znanium.com/read?id=425489</a></li> <li>11. Огневая подготовка: учебное пособие: в 2 частях. Часть 2. Обучение обращению с огнестрельным оружием. / А.Н. Ковальчук. – Москва: ИНФРА_М, 2023. – 307с. ЭБС Znanium.com Режим доступа:</li> </ol>

<https://znanium.com/read?id=425408>

12. 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>

13. 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>

14. Безопасность жизнедеятельности: [Электронный ресурс] учебник для бакалавров / Э. А. Арустамов, А. Е. Волощенко, Н. В. Косолапова [и др.] ; под ред. проф. Э. А. Арустамова. — 22-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 446 с. ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358204>

15. 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>

16. 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>

17. Основы пожарной безопасности: учебное пособие. В 2ч. Ч.1/ А.Г. Ветошкин. - Москва; Воюгда: 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. Либерман, Я. Л. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Я. Л. Либерман, Л. Н. Горбунова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 316 с. - ISBN 978-5-7638-4233-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819699> (дата обращения: 28.02.2022). - Режим доступа: по подписке

4. Строевая подготовка: Конспект лекций./ Думби Ю.Ф. - М.: РГУП, 2020. - 86с. ЭБС Znanium.com Режим доступа:

	<p><a href="https://znanium.com/read?id=364528">https://znanium.com/read?id=364528</a></p> <p>5. Огневая подготовка: Конспект лекций./ Думби Ю.Ф. – М.: РГУП, 2020. – 122с. ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=378123">https://znanium.com/read?id=378123</a></p> <p>6. 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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1037073">https://znanium.com/catalog/product/1037073</a></p> <p>7. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 576 с. — (Высшее образование). - [Электронный ресурс] ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1052416">https://znanium.com/catalog/product/1052416</a></p> <p>8. Безопасность жизнедеятельности и управление рисками: Учебное пособие / Каменская Е.Н. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 252 с.: - (Высшее образование). - [Электронный ресурс] ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/101892">https://znanium.com/catalog/product/101892</a></p> <p>9. Артиллерийское вооружение. Часть 1. Минометы: Учебник для вузов/ В.В. Кулаков и др. под общ. Ред. В.В. Кулакова. – М: Прометей. 2019. – 254с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=389810">https://znanium.com/read?id=389810</a></p> <p>10. Артиллерийское вооружение. Часть 2. Реактивные системы залпового огня: Учебник для вузов/ В.В. Кулаков и др. под общ. Ред. В.В. Кулакова. – М: Прометей. 2019. – 202с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=389811">https://znanium.com/read?id=389811</a></p> <p>11. Техносферная безопасность. Введение в направление образования: [Электронный ресурс] учебное пособие / В.П. Дмитренко, Е.М. Мессинева, А.Г. Фетисов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 134 с ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=937998">http://znanium.com/bookread2.php?book=937998</a></p> <p>12. Огневая подготовка: учебное пособие/ А.А. Кисляк, Н.А. Поздняков, В.Д. Горев, Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2018. – 104с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=344689">https://znanium.com/read?id=344689</a></p> <p>13. Общая тактика: учебник/ Ю.Б. Байрамуков и др. под общ. Ред. Ю.Б. Торгованова. – 2-е изд. Испр. И доп. – Красноярск: Сиб. Федер. Ун-т, 2017. – 346с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=320854">https://znanium.com/read?id=320854</a></p> <p>14. Журнал Безопасность в техносфере</p>
<p>Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: учебное пособие/ - Москва: ФОРУМ, 2022, -432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=340792">https://znanium.com/read?id=340792</a></p> <p>3. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва:</p>

	<p>ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=363746">https://znanium.com/read?id=363746</a></p> <p>4. 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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/999911">https://znanium.com/catalog/product/999911</a></p> <p>5. 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: <a href="https://znanium.com/read?id=352814">https://znanium.com/read?id=352814</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></p> <p>1. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Кабушкин Н.И. — Москва : КноРус, 2019. — 413 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-06991-2. — URL: <a href="https://book.ru/book/931161">https://book.ru/book/931161</a> (дата обращения: 08.02.2023). — Текст : электронный.</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:<a href="https://book.ru/book/934004">https://book.ru/book/934004</a> (дата обращения: 08.02.2023). — 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: <a href="http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010">http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010</a></p> <p>4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования</p>
<p>Менеджмент</p>	<p><b>8.1 Основная литература:</b></p> <p>1. Менеджмент: учебник / О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2022. - 656 с. — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1192203">https://znanium.com/catalog/product/1192203</a></p> <p>2. Менеджмент: учебник / А.В. Тебекин. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1066124">https://znanium.com/catalog/product/1066124</a></p> <p>3. Менеджмент: учебное пособие / Л. Е. Басовский. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 256 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/987778">https://znanium.com/catalog/product/987778</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1214457">https://znanium.com/catalog/product/1214457</a></p>



	<p><b>8.2 Дополнительная литература</b></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<sup>о</sup>», 2020. - 388 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1093439">https://znanium.com/catalog/product/1093439</a></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, 2022. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1082307">https://znanium.com/catalog/product/1082307</a></p> <p>4. 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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/999911">https://znanium.com/catalog/product/999911</a></p>
Стандартизация и управление качеством	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Основы метрологии, сертификации и стандартизации : учеб. пособие / Д.Д. Грибанов. — М. : ИНФРА-М, 2019. <a href="http://znanium.com/catalog/product/995625">http://znanium.com/catalog/product/995625</a></p> <p>2. Управление качеством: учебное пособие/А.М.Елохов - 2 изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=423621">https://znanium.com/catalog/document?id=423621</a></p> <p>3. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник/БоларевБ.П. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=370818">https://znanium.com/catalog/document?id=370818</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></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 <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=359360">https://znanium.com/catalog/document?id=359360</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=355609">https://znanium.com/catalog/document?id=355609</a></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 <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=359336">https://znanium.com/catalog/document?id=359336</a></p> <p>4. У Управление качеством : учебник. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2021. <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=375832">https://znanium.com/catalog/document?id=375832</a></p>
Экономика и предпринимательство	<p><b>8.1. Основная литература</b></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.</p>

- URL: <https://znanium.com/catalog/product/1044244>
2. Лапушта М.Г. Предпринимательство: учебник / М. Г. Лапушта. — 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>
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>
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>
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>
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>
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 К°», 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°», 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.

	<p>Терентьева, А. С. Квасов. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. — 190 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-369-01712-8. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/995619">https://znanium.com/catalog/product/995619</a></p> <p>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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1072236">https://znanium.com/catalog/product/1072236</a></p> <p>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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1000225">https://znanium.com/catalog/product/1000225</a></p> <p>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. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1072262">https://znanium.com/catalog/product/1072262</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1289046">https://znanium.com/catalog/product/1289046</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/992047">https://znanium.com/catalog/product/992047</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1002718">https://znanium.com/catalog/product/1002718</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1141785">https://znanium.com/catalog/product/1141785</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1093480">https://znanium.com/catalog/product/1093480</a></p>
Информационное обеспечение профессиональной деятельности	<p><b>8.1. Основная литература</b></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. <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=376050">https://znanium.com/catalog/document?id=376050</a></p> <p>2. Камынин В.Л. и др. Учебно-методическое пособие "Консультант Плюс: учимся на примерах" – М.: ООО «Август-Борг» <a href="http://www.consultant.ru/edu/center/spoon-fed/">http://www.consultant.ru/edu/center/spoon-fed/</a></p> <p>3. Компьютерная графика и web-дизайн: Учебное пособие /</p>

	<p>Т.И. Немцова, Т.В. Казанкова, А.В. Шнякин. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2023. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=397281">https://znanium.com/catalog/document?id=397281</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></p> <p>4. Современные информационно-коммуникационные технологии для успешного ведения бизнеса: Учеб. / Ю.Д.Романова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=377770">https://znanium.com/catalog/document?id=377770</a></p> <p>5. 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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=377081">https://znanium.com/catalog/document?id=377081</a></p> <p>6. Гвоздева В.А. Базовые и прикладные информационные технологии: Учебник М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2023. - 384 с. <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=376215">https://znanium.com/catalog/document?id=376215</a></p>
<p>Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></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, 2022. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1082307">https://znanium.com/catalog/product/1082307</a></p> <p>2. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С. А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 432 с. ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=340792">https://znanium.com/read?id=340792</a></p> <p>3. 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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/999911">https://znanium.com/catalog/product/999911</a></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 <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=202753">https://znanium.com/catalog/document?id=202753</a></p> <p>5. Техносферная безопасность. Введение в направление образования: [Электронный ресурс] учебное пособие / В.П. Дмитренко, Е.М. Мессинева, А.Г. Фетисов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2023. - 134 с ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=937998">http://znanium.com/bookread2.php?book=937998</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></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: <a href="https://znanium.com/read?id=363746">https://znanium.com/read?id=363746</a></p> <p>2. Маркетинг гостиничного предприятия: практикум / Л.В. Баумгартен. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. — 216 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа:</p>

	<p><a href="https://znanium.com/catalog/product/1010033">https://znanium.com/catalog/product/1010033</a></p> <p>3. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник / А.М. Фридман. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. - 229 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374067">https://znanium.com/catalog/document?id=374067</a></p> <p>4. ГОСТ Р 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания». Режим доступа: <a href="https://docs.cntd.ru/document/1200111506">https://docs.cntd.ru/document/1200111506</a></p> <p>5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования <a href="https://docs.cntd.ru/document/1200107325">https://docs.cntd.ru/document/1200107325</a></p>
Маркетинг	<p><b>8.1. Основная литература</b></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1242303">https://znanium.com/catalog/product/1242303</a> . – Режим доступа: по подписке.</p> <p>2. Соловьев, Б. А. Маркетинг: учебник / Б.А. Соловьев, А.А. Мешков, Б.В. Мусатов. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 337 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003647-2. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1078335">https://znanium.com/catalog/product/1078335</a></p> <p>3. Третьяк Владимир Петрович. Маркетинг: учебник/ Третьяк В.П. – Москва: ИНФРА-М, Магистр, 2022.-368 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). <a href="https://znanium.com/read?id=400257">https://znanium.com/read?id=400257</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></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, 2021. - 214 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010337-2. - <a href="https://znanium.com/read?id=399492">https://znanium.com/read?id=399492</a></p> <p>2. Резник, Г. А. Введение в маркетинг : учеб. пособие / Г.А. Резник. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 202 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/1828">www.dx.doi.org/10.12737/1828</a>. - ISBN 978-5-16-009459-5. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=376863">https://znanium.com/catalog/document?id=376863</a></p> <p>3. Тультаев Т.А. Маркетинг услуг: учебник / - Москва: НИЦ Инфра-М, 2020. - 208 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). -ISBN: 978-5-16-005021- <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=356219">https://znanium.com/catalog/document?id=356219</a></p> <p>4. Муртузалиева Т. В., Розанова Т. П. Тарасенко Э.В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма: учебное практическое пособие/ - Москва: Дашков и К, 2020. – 166 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN: 978-5-394-02710-9 <a href="https://znanium.com/read?id=358128">https://znanium.com/read?id=358128</a></p>
Социально-	<b>8.1. Основная литература</b>

<p>экономическая статистика и статистика туризма</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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=367561">https://znanium.com/catalog/document?id=367561</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=422181">https://znanium.com/read?id=422181</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=420042">https://znanium.com/read?id=420042</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></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, 2023. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=552459">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=552459</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1861571">https://znanium.com/catalog/product/1861571</a></p> <p>3. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник / Фридман А.М., — Москва: Дашков и К, 2020. – 656 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=358467">https://znanium.com/catalog/document?id=358467</a></p>
<p>Правовое обеспечение профессиональной деятельности</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Правовое обеспечение гостиничной деятельности: учеб. пособие / Н.А. Вотинцева. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020 <a href="http://znanium.com/catalog/product/968935">http://znanium.com/catalog/product/968935</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1058081">https://znanium.com/catalog/product/1058081</a></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:<a href="https://book.ru/book/941146">https://book.ru/book/941146</a></p> <p>4. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса: учебное пособие / Д.П. Стригунова. — Москва: КноРус, 2021. Режим доступа <a href="https://www.book.ru/book/936578">https://www.book.ru/book/936578</a></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:<a href="https://book.ru/book/943186">https://book.ru/book/943186</a></p>

	<p><b>8.2. Дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гражданско-правовые аспекты туристской деятельности: монография / А.С. Кусков, Н.В. Сирик. — Москва: Русайнс, 2018. Режим доступа <a href="https://www.book.ru/book/925955">https://www.book.ru/book/925955</a></li> <li>2. Стандартизация и контроль качества туристских услуг: Учебное пособие / О.М. Пахомова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021. Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=367398">https://znanium.com/catalog/document?id=367398</a></li> <li>3. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374067">https://znanium.com/catalog/document?id=374067</a></li> <li>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:<a href="https://book.ru/book/941702">https://book.ru/book/941702</a></li> <li>5. Закон «О защите прав потребителей» / Собрание законодательства Российской Федерации 15.01.1996, N 3, ст. 140 // <a href="http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&amp;base=LAW&amp;n=200945">http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&amp;base=LAW&amp;n=200945</a></li> </ol>
<p>Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p style="text-align: center;"><b>Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управление проектами: учебное пособие / М.В. Романова. — Москва: ИД «ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 256 с.: ил. - (Высшее образование). - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=355250">https://znanium.com/catalog/document?id=355250</a></li> <li>2. Управление проектами (проектный менеджмент) : учебное пособие / Г.А. Поташева. — Москва : ИНФРА-М, 2022.— (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=346976">https://znanium.com/catalog/document?id=346976</a></li> <li>3. Управление проектами: учебное пособие / Ю. И. Попов, О. В. Яковенко. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=361132">https://znanium.com/catalog/document?id=361132</a></li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Информационные технологии управления проектами : учебное пособие / Н. М. Светлов, Г. Н. Светлова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 232 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=344902">https://znanium.com/catalog/document?id=344902</a></li> <li>2. Управление проектами : учебник / под ред. Н.М. Филимоновой, Н.В. Моргуновой, Н.В. Родионовой. — М. : ИНФРА-М, 2023 . Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/997138">http://znanium.com/catalog/product/997138</a></li> </ol>
<p>Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анисимов, А.Ю., Бизнес-планирование : учебник / А.Ю. Анисимов, О.А. Пятаева. — Москва: КноРус, 2022. — 167 с. — ISBN 978-5-406-08424-3. — URL:<a href="https://old.book.ru/book/942093">https://old.book.ru/book/942093</a></li> <li>2. Бизнес-планирование: учебник / под ред. проф. Т.Г. Попадюк, проф. В.Я. Горфинкеля. — Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2021. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=368981">https://znanium.com/catalog/document?id=368981</a></li> </ol>

	<p>3. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов: научно-практическое пособие / В.Л. Горбунов. — 2-е изд. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=368600">https://znanium.com/catalog/document?id=368600</a></p> <p><b>8.2 Дополнительная литература</b></p> <p>1. Инвестиционное бизнес-планирование: учебное пособие/ М.В. Чараева, Г.М. Лапицкая, Н. В. Крашенникова. — Москва: Альфа-М, 2022. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=355887">https://znanium.com/catalog/document?id=355887</a></p> <p>2. Бизнес-планирование: учебное пособие / А. С. Волков, А. А. Марченко. - Москва: РИОР : ИНФРА-М, 2020. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1099263">https://znanium.com/catalog/product/1099263</a></p>
<p>Инновации в профессиональной деятельности</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Черников, В. Г.. Инновации в сервисе [Текст] : учебное пособие / В. Г. Черников. - Москва : Русайнс, 2022- 192 с.; ISBN 978-5-4365-1105-4. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://viewer.rsl.ru/ru/rs101009486334">https://viewer.rsl.ru/ru/rs101009486334</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1073961">https://znanium.com/catalog/product/1073961</a></p> <p>3. Погодина, Т. В. Инновационный менеджмент : учебник / Т.В. Погодина, Т.Г. Попадюк, Н.Л. Удальцова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 343 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-014594-5. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/993228">https://znanium.com/catalog/product/993228</a></p> <p><b>Дополнительная литература</b></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1216875">https://znanium.com/catalog/product/1216875</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1907056">https://znanium.com/catalog/product/1907056</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1858774">https://znanium.com/catalog/product/1858774</a></p>
<p>Основы ресторанного сервиса</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: [Электронный ресурс] Учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/999911">http://znanium.com/catalog/product/999911</a></p>



	<p>2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебник/ Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=358232">https://znanium.com/catalog/document?id=358232</a></p> <p>3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2022. — 417 с. — Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/978346">http://znanium.com/catalog/product/978346</a></p> <p>1. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2019. - 248 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358289">https://znanium.com/read?id=358289</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></p> <p>1. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москв : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=371609">https://znanium.com/catalog/document?id=371609</a></p> <p>1. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 528 с.: - (Бакалавриат). - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/925820">https://znanium.com/catalog/product/925820</a></p> <p>3. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1031132">https://znanium.com/catalog/product/1031132</a></p> <p>4. Профессиональный стандарт 33.008 Руководитель предприятия питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <a href="http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.008.pdf">http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.008.pdf</a> ;</p> <p>5. Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен <a href="http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.013.pdf">http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.013.pdf</a></p>
Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Деловые коммуникации: учебник/ О.В. Папкова.— М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/999587">http://znanium.com/catalog/product/999587</a></p> <p>2. Культура русской речи/Под ред. Л. К. Граудина, Е.Н. Ширяев – М.: ИНФРА-М, 2020 <a href="https://znanium.com/read?id=357750">https://znanium.com/read?id=357750</a></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: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=552644">http://znanium.com/bookread2.php?book=552644</a></p> <p>4. Марьева М.В.. Русский язык в деловой документации : учебник— М: ИНФРА-М, 2020. — 323 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=940490">http://znanium.com/bookread2.php?book=940490</a></p> <p>5. Измайлова М.А. Деловое общение – М.: Дашков и К, 2021 ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=370986">https://znanium.com/read?id=370986</a></p> <p>6. Абрамова Г.С. Общая психология : учеб. пособие / 2-е изд.,</p>

	<p>стереотип. — М.: ИНФРА-М, 2022. — 496 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=944631">http://znanium.com/bookread2.php?book=944631</a></p> <p><b>8.2.Дополнительная литература</b></p> <p>1. Бороздина Г.В. Психология делового общения – М.: ИНФРА-М, 2022. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=379402">https://znanium.com/read?id=379402</a></p> <p>2. Кузнецов И.Н. Бизнес-риторика. М.: Дашков и К, 2019 - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358392">https://znanium.com/read?id=358392</a></p>
<p>Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>Рекомендуемые Интернет-ресурсы:</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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1317934">https://znanium.com/catalog/product/1317934</a></p> <p>2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ», 2021. — 176 с. — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1099231">https://znanium.com/catalog/product/1099231</a></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 <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=202753">https://znanium.com/catalog/document?id=202753</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1819277">https://znanium.com/catalog/product/1819277</a> (дата обращения: 08.02.2023). – Режим доступа: по подписке.</p> <p><b>Нормативные документы:</b></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: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325">http://docs.cntd.ru/document/1200107325</a></p> <p>3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107326">http://docs.cntd.ru/document/1200107326</a></p> <p>4. ГОСТ 31984-2012 Услуги предприятий общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200103455">http://docs.cntd.ru/document/1200103455</a></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” <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a></p>

	<p><b>8.2. Дополнительная литература</b></p> <p>1. 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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/999911">https://znanium.com/catalog/product/999911</a></p>
<p>Формирование ресторанного продукта</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1861798">https://znanium.com/catalog/product/1861798</a></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°», 2020. - 496 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1091474">https://znanium.com/catalog/product/1091474</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1141778">https://znanium.com/catalog/product/1141778</a></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, 2022. — 480 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/1003603">http://znanium.com/catalog/product/1003603</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></p> <p>1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2021. -374 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=369787">https://znanium.com/read?id=369787</a></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°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1093142">https://znanium.com/catalog/product/1093142</a></p> <p><b>Нормативные источники</b></p> <p>3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325">http://docs.cntd.ru/document/1200107325</a></p> <p>4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107326">http://docs.cntd.ru/document/1200107326</a></p> <p>5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа:</p>

	<p><a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107327">http://docs.cntd.ru/document/1200107327</a></p> <p>6. ГОСТ 31985. - 2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200103471">http://docs.cntd.ru/document/1200103471</a></p> <p>7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Режим доступа: <a href="http://mbousosh-19.ru/storage/app/media/sanpin-23243590-20.pdf">http://mbousosh-19.ru/storage/app/media/sanpin-23243590-20.pdf</a></p>
<p>Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. 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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/999911">https://znanium.com/catalog/product/999911</a></p> <p>2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 560 с. - Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=202753">https://znanium.com/catalog/document?id=202753</a></p> <p>3. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358289">https://znanium.com/read?id=358289</a></p> <p>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°», 2020. - 416 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=358232">https://znanium.com/catalog/document?id=358232</a></p> <p><b>Нормативные источники</b></p> <p>1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325">http://docs.cntd.ru/document/1200107325</a></p> <p>1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107326">http://docs.cntd.ru/document/1200107326</a></p> <p>2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107327">http://docs.cntd.ru/document/1200107327</a></p> <p>3. ГОСТ Р 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010">http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010</a></p> <p>4. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/</a></p> <p>5. ГОСТ 31989-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. Режим</p>

- доступа <https://docs.cntd.ru/document/1200103475>
6. 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/](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/](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. 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>
10. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания” <http://www.consultant.ru>
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. 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>
14. Профессиональный стандарт 33.008 Руководитель предприятия питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.008.pdf> ;
15. Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.013.pdf>
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
18. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
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

## **8.2. Дополнительная литература**

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°», 2020. - 496 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>
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.com/catalog/document?id=202753>

	<p>3. Маркетинг в общественном питании: учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374038">https://znanium.com/catalog/document?id=374038</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=333603">https://znanium.com/catalog/document?id=333603</a></p>
<p>Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с.- Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/430289">http://znanium.com/catalog/product/430289</a></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: <a href="http://znanium.com/catalog/product/1031845">http://znanium.com/catalog/product/1031845</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1042458">https://znanium.com/catalog/product/1042458</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1818803">https://znanium.com/catalog/product/1818803</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1866053">https://znanium.com/catalog/product/1866053</a></p> <p><b>Дополнительная литература</b></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1836594">https://znanium.com/catalog/product/1836594</a></p> <p>2. 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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1042458">https://znanium.com/catalog/product/1042458</a></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: <a href="http://znanium.com/catalog/product/1016432">http://znanium.com/catalog/product/1016432</a></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. -</p>

	<p>560 с. - Режим доступа  <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=202753">https://znanium.com/catalog/document?id=202753</a></p> <p>5. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст: электронный. - URL:  <a href="https://znanium.com/catalog/product/1867626">https://znanium.com/catalog/product/1867626</a></p> <p><b>Нормативные документы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325">http://docs.cntd.ru/document/1200107325</a></li> <li>СНиП 31-06-2009 "Общественные здания и сооружения" (утв. <a href="#">приказом</a> Министерства регионального развития РФ от 1 сентября 2009 г. N 390 взамен СНиП 2.08.02-89). [Электронный ресурс]. <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a></li> <li>Руководство - ТСН 31-320-2000 (МГСН 4.14-98) Система нормативных документов в строительстве. Московские городские строительные нормы. Предприятия общественного питания. [Электронный ресурс]. Режим доступа <a href="http://www.twirpx.com/file/981482/">http://www.twirpx.com/file/981482/</a></li> </ol>
<p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: Общая физическая подготовка</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Физическая культура: учебно-методическое пособие/ Ю.С. Филиппова. Москва: ИНФРА_М. 2021. 201с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=375836">https://znanium.com/read?id=375836</a></li> <li>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: <a href="https://znanium.com/read?id=370318">https://znanium.com/read?id=370318</a></li> <li>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: <a href="https://znanium.com/read?id=368724">https://znanium.com/read?id=368724</a></li> <li>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: <a href="https://znanium.com/read?id=367174">https://znanium.com/read?id=367174</a></li> </ol> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=372244">https://znanium.com/catalog/document?id=372244</a></li> <li>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: <a href="https://znanium.com/read?id=361109">https://znanium.com/read?id=361109</a></li> </ol>

	<p>3. Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности : учебник / Л.К. Караулова. — М.: ИНФРА-М, 2021 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374609">https://znanium.com/catalog/document?id=374609</a></p>
<p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: Легкая атлетика</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Физическая культура: учебно-методическое пособие/ Ю.С. Филиппова. Москва: ИНФРА_М. 2021. 201с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=375836">https://znanium.com/read?id=375836</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=370318">https://znanium.com/read?id=370318</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=368724">https://znanium.com/read?id=368724</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=367174">https://znanium.com/read?id=367174</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=372244">https://znanium.com/catalog/document?id=372244</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=361109">https://znanium.com/read?id=361109</a></p> <p>3. Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности : учебник / Л.К. Караулова. — М.: ИНФРА-М, 2021 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374609">https://znanium.com/catalog/document?id=374609</a></p>
<p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: Волейбол</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Физическая культура: учебно-методическое пособие/ Ю.С. Филиппова. Москва: ИНФРА_М. 2021. 201с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=375836">https://znanium.com/read?id=375836</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=370318">https://znanium.com/read?id=370318</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=368724">https://znanium.com/read?id=368724</a></p> <p>4. Лечебная физическая культура при травмах: учебное пособие/ Т.В. Карасева, Махов А.С., А.И. Замогильнов, С.Ю.</p>



	<p>Толстова / Москва: ИНФРА_М. 2021. 140с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=367174">https://znanium.com/read?id=367174</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=372244">https://znanium.com/catalog/document?id=372244</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=361109">https://znanium.com/read?id=361109</a></p> <p>3. Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности : учебник / Л.К. Караулова. — М.: ИНФРА-М, 2021 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374609">https://znanium.com/catalog/document?id=374609</a></p>
<p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: Аэробика</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Физическая культура: учебно-методическое пособие/ Ю.С. Филиппова. Москва: ИНФРА_М. 2021. 201с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=375836">https://znanium.com/read?id=375836</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=370318">https://znanium.com/read?id=370318</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=368724">https://znanium.com/read?id=368724</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=367174">https://znanium.com/read?id=367174</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=372244">https://znanium.com/catalog/document?id=372244</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=361109">https://znanium.com/read?id=361109</a></p> <p>3. Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности : учебник / Л.К. Караулова. — М.: ИНФРА-М, 2021 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374609">https://znanium.com/catalog/document?id=374609</a></p>
<p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: Адаптивная физкультура</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Карасева Т.В. Лечебная физическая культура при заболеваниях нервной системы: учебное пособие/ Т.В.</p>

	<p>Карасева, А.С. Махов, С.Ю. Толстова. – Москва: ИНФРА_М. 2023.– 164с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=420684">https://znanium.com/read?id=420684</a></p> <p>2. Карасева Т.В. Лечебная физическая культура при травмах: учебное пособие/ Т.В. Карасева, А.С. Махов, А.И. Замогильнов, С.Ю. Толстова. – Москва: ИНФРА_М. 2023.– 140с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=419562">https://znanium.com/read?id=419562</a></p> <p>3. Карасева Т.В. Лечебная физическая культура при терапевтических заболеваниях: учебное пособие/ Т.В. Карасева, А.С. Махов, А.И. Замогильнов, С.Ю. Толстова. – Москва: ИНФРА_М. 2022.– 158с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=395921">https://znanium.com/read?id=395921</a></p> <p>4. 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:<a href="https://old.book.ru/book/942846">https://old.book.ru/book/942846</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></p> <p>1. Физическая культура: учебно-методическое пособие/ Ю.С. Филиппова. Москва: ИНФРА_М. 2021. 201с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=375836">https://znanium.com/read?id=375836</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=361109">https://znanium.com/read?id=361109</a></p> <p>3. Здоровье и физическая культура студента: Учебное пособие/ В.А. Бароненко, Л.А. Рапапорт. – М.Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=432358">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=432358</a></p> <p>4. Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности : учебник / Л.К. Караулова. — М.: ИНФРА-М, 2017 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/567347">http://znanium.com/catalog/product/567347</a></p> <p>5. Здоровье студентов: социологический анализ: / Отв. ред. И.В. Журавлева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - ЭБС Znanium.com. Режим доступа <a href="http://www.znanium.com/bookread.php?book=425620">http://www.znanium.com/bookread.php?book=425620</a></p> <p>6. Правовая организация управления физической культурой и спортом в Российской Федерации: /С. Н. Братановский, М. В. Лукин. - М.: РИОР, 2013. - ЭБС Znanium.com. Режим доступа <a href="http://www.znanium.com/bookread.php?book=418638">http://www.znanium.com/bookread.php?book=418638</a></p>
<p>Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В. М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1073638">https://znanium.com/catalog/product/1073638</a></p> <p>2. Санитария и гигиена питания: учебник / Т.А. Джум,</p>

М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - (Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1211780>

3. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1. — URL:<https://old.book.ru/book/943632>

### **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. И. Теплов, В. Е. Боряев. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 456

	<p>с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1091168">https://znanium.com/catalog/product/1091168</a></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, 2021. — 574 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1214590">https://znanium.com/catalog/product/1214590</a></p> <p>3. Пищевая безопасность, или есть ли ХАССП в России. Режим доступа: <a href="http://www.restoranoff.ru/actual/hottopics/aktualnye_temy/pishche_vaya_bezopasnost_ili_est_li_khas">http://www.restoranoff.ru/actual/hottopics/aktualnye_temy/pishche_vaya_bezopasnost_ili_est_li_khas</a></p>
<p>Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1073638">https://znanium.com/catalog/product/1073638</a></p> <p>2. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1211780">https://znanium.com/catalog/product/1211780</a></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°», 2020. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1091168">https://znanium.com/catalog/product/1091168</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1141779">https://znanium.com/catalog/product/1141779</a></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: <a href="http://znanium.com/catalog/product/968400">http://znanium.com/catalog/product/968400</a></p> <p style="text-align: center;"><b>Нормативные источники</b></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: <a href="https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74587276/">https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74587276/</a></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: <a href="http://znanium.com/catalog/product/41606">http://znanium.com/catalog/product/41606</a></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. <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</a> (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г.</p> <p>14. <a href="#">СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»</a> (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2).</p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1214590">https://znanium.com/catalog/product/1214590</a></p> <p>2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов М.: ИНФРА-М. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread.php?book=54652">http://znanium.com/bookread.php?book=54652</a></p>
<p>Организация и технологические основы гостиничного и ресторанного дела</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. 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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/999911">https://znanium.com/catalog/product/999911</a></p> <p>2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 560 с. - Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=202753">https://znanium.com/catalog/document?id=202753</a></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°», 2020. - 416 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=358232">https://znanium.com/catalog/document?id=358232</a></p> <p>4. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1099231">https://znanium.com/catalog/product/1099231</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1819277">https://znanium.com/catalog/product/1819277</a> (дата обращения: 08.02.2023). – Режим доступа: по подписке.</p> <p><b>Нормативные источники</b></p> <p>1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие</p>

требования.  
Закон РФ «О защите прав потребителей»  
2. ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Основные положения.  
3. Закон РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».  
4. Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ.  
5. 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>  
6. 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/>  
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению  
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования  
9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения  
10. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания  
11. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.  
12. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с  
13. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.  
14. 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](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: <http://znanium.com/catalog/product/968400>

	<p>2. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н.В. Коник. - Москва : ИНФРАМ, 2020. - 416 с. - Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/product/534953">https://znanium.com/catalog/product/534953</a></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°», 2020. — 949 с. – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1091800">https://znanium.com/catalog/product/1091800</a></p> <p>4. <u>Ходыкин А. П. Волошко Н. И. Снитко А. П.</u> Товароведение, экспертиза и стандартизация: 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2020. - 660 с.: ISB <u>Ляшко А. А.</u> N 978-5394-02005-6 Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=358521">https://znanium.com/catalog/document?id=358521</a></p>
<p>Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности</p>	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2021. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=927093">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=927093</a></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°», 2020. - 416 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=358232">https://znanium.com/catalog/document?id=358232</a></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: <a href="http://znanium.com/catalog/product/1001262">http://znanium.com/catalog/product/1001262</a></p> <p>4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 560 с. - Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=202753">https://znanium.com/catalog/document?id=202753</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1836594">https://znanium.com/catalog/product/1836594</a></p> <p><b>Нормативные источники</b></p> <p>1. Свод правил СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения». Режим доступа <a href="https://base.garant.ru/70249640/">https://base.garant.ru/70249640/</a></p> <p>2. МГСН 4.14-98 Московские городские строительные нормы. <u>Предприятия общественного питания. Режим доступа</u> <a href="https://www.mos.ru/authority/documents/doc/13184220/">https://www.mos.ru/authority/documents/doc/13184220/</a></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: <a href="http://znanium.com/catalog/product/41606">http://znanium.com/catalog/product/41606</a></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 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°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093142>
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник / А.М. Фридман. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=374067>
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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1141778">https://znanium.com/catalog/product/1141778</a></p> <p>4. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1099231">https://znanium.com/catalog/product/1099231</a></p>
<p>Технология работы службы питания и напитков (F&amp;B)</p>	<p><b>Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1836594">https://znanium.com/catalog/product/1836594</a></li> <li>2. Сервисная деятельность: учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 202 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=357472">https://znanium.com/catalog/document?id=357472</a></li> <li>3. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 179 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=371609">https://znanium.com/catalog/document?id=371609</a></li> <li>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: <a href="http://znanium.com/bookread.php?book=389895">http://znanium.com/bookread.php?book=389895</a></li> </ol> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1865730">https://znanium.com/catalog/product/1865730</a></li> <li>2. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: учебное пособие / А.М. Петров. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2022. — 270 с. - ISBN 978-5-906923-72-1. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1855797">https://znanium.com/catalog/product/1855797</a></li> </ol> <p><b>Нормативные источники</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ГОСТ Р 51185-2014 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. Режим доступа <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200114767">http://docs.cntd.ru/document/1200114767</a></li> <li>2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325">http://docs.cntd.ru/document/1200107325</a></li> <li>3. ГОСТ Р 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010">http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010</a></li> <li>4. ГОСТ Р 30524-2013 Услуги общественного питания.</li> </ol>

	<p>Требования к персоналу. Режим доступа:  <a href="https://docs.cntd.ru/document/1200107327">https://docs.cntd.ru/document/1200107327</a></p> <p>Периодические издания  Журналы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Гостиница и ресторан: бизнес и управление</li> <li>— Сервис в России и за рубежом</li> <li>— Современные проблемы сервиса и туризма</li> <li>— Гостиничное дело</li> <li>— Ресторанные ведомости</li> <li>— Вы и Ваш ресторан</li> <li>— Парад отелей.</li> </ul>
<p>Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности</p>	<p><b>1. Основная литература</b></p> <p>1. 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:  <a href="https://znanium.com/catalog/product/999911">https://znanium.com/catalog/product/999911</a></p> <p>2. Барное дело: учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва: Дашков и К, 2022. - 180 с. - Режим доступа:  <a href="https://znanium.com/catalog/product/1231978">https://znanium.com/catalog/product/1231978</a></p> <p>3. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 179 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=371609">https://znanium.com/catalog/document?id=371609</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=372104">https://znanium.com/read?id=372104</a></p> <p>5. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358289">https://znanium.com/read?id=358289</a></p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></p> <p>1. Маркетинг в общественном питании: учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа:  <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374038">https://znanium.com/catalog/document?id=374038</a></p> <p>2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 528 с.: - (Бакалавриат). - Режим доступа:  <a href="https://znanium.com/catalog/product/925820">https://znanium.com/catalog/product/925820</a></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  <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=202753">https://znanium.com/catalog/document?id=202753</a></p> <p>4. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 417 с. — Режим доступа:</p>

	<p><a href="https://znanium.com/catalog/product/1211072">https://znanium.com/catalog/product/1211072</a></p> <p><b>Нормативные источники</b></p> <p>1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325">http://docs.cntd.ru/document/1200107325</a></p> <p>2. ГОСТ Р 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010">http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010</a></p> <p>3. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/</a></p> <p>4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107327">http://docs.cntd.ru/document/1200107327</a></p> <p>1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 08.12.2020) "О защите прав потребителей". Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</a></p> <p>2. Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ. Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/</a></p> <p>3. ГОСТ 31984-2012 Услуги предприятий общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200103455">http://docs.cntd.ru/document/1200103455</a></p> <p>4. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.</p> <p>5. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания” Режим доступа: <a href="https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74587276/">https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74587276/</a></p> <p>Периодические издания Журналы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Гостиница и ресторан: бизнес и управление</li> <li>— Сервис в России и за рубежом</li> <li>— Современные проблемы сервиса и туризма</li> <li>— Гостиничное дело</li> <li>— Ресторанные ведомости</li> <li>— Вы и Ваш ресторан</li> <li>— Парад отелей.</li> </ul>
Введение в технологию обслуживания	<p><b>8.1. Основная литература</b></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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=357472">https://znanium.com/catalog/document?id=357472</a></p> <p>2. Основы функционирования систем сервиса : учебное пособие / В. М. Советов, В. М. Артюшенко. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 624 с. – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1057217">https://znanium.com/catalog/product/1057217</a></p>

	<p>1. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 179 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=371609">https://znanium.com/catalog/document?id=371609</a></p> <p>2. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358289">https://znanium.com/read?id=358289</a></p> <p><b>8.2 Дополнительная литература</b></p> <p>1. Маркетинг в общественном питании: учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374038">https://znanium.com/catalog/document?id=374038</a></p> <p>2. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358289">https://znanium.com/read?id=358289</a></p> <p>3. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 528 с.: - (Бакалавриат). - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/925820">https://znanium.com/catalog/product/925820</a></p>
Проектная деятельность	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>а) основная литература:</p> <p>1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М:Дашков и К, 2018. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/430289">http://znanium.com/catalog/product/430289</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1845976">https://znanium.com/catalog/product/1845976</a></p> <p>3. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1856700">https://znanium.com/catalog/product/1856700</a></p> <p>4. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=340840">https://znanium.com/catalog/document?id=340840</a></p> <p>5. Ульянченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульянченко. — М.: КНОРУС, 2022. — 224 с. — (Бакалавриат). <a href="https://www.book.ru/book/943191">https://www.book.ru/book/943191</a></p> <p>б) нормативные документы:</p> <p>1. СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ</p> <p>2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания.</p>

	<p>Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325">http://docs.cntd.ru/document/1200107325</a></p> <p>3. МГСН 4.14-98 Московские городские строительные нормы. Предприятия общественного питания. Режим доступа <a href="https://www.mos.ru/authority/documents/doc/13184220/">https://www.mos.ru/authority/documents/doc/13184220/</a></p> <p>4. Приказ от 2014 г. N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи».</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. 2017 г.)</p> <p>11. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности»</p> <p><b>Дополнительная литература</b></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1052440">https://znanium.com/catalog/product/1052440</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1861571">https://znanium.com/catalog/product/1861571</a></p> <p>Периодические издания: Журналы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Современные проблемы сервиса и туризма</li> <li>– Сервис в России и за рубежом</li> <li>– Сервис Plus</li> <li>– Мировая экономика и международные отношения</li> </ul>
--	---

### Программы практик – п.7

Название дисциплины	Содержание пункта (изменения)
Учебная	<i>Перечень учебной литературы и ресурсов информационно-</i>

(Ознакомительная)  
практика

**телекоммуникационной сети «Интернет».**

1. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 113с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1006202>
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, 2020. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1082307>
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>
4. Маркетинг гостиничного предприятия : практикум / Л.В. Баумгартен. — М. : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. — 216 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1010033>
5. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2021. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/999911>
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>
7. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=371609>
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>
9. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 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°», 2020. - 416 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358232>
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1099231>
12. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва :

	<p>ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1211072">https://znanium.com/catalog/product/1211072</a></p> <p>Рекомендуемый перечень журналов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Отель»;</li> <li>2. «Гостиницы и рестораны»;</li> <li>3. «Гостиничное дело»;</li> <li>4. «Стандарт 5 звезд»;</li> <li>5. «Пять звезд»;</li> <li>6. Информационный справочник «Санаторно-курортное лечение»;</li> <li>7. «Курортные ведомости»;</li> <li>8. Journal of Hospitality, Leisure, Sports &amp; Tourism Education.</li> </ol> <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>Возможно обращение, в частности, к следующим информационным ресурсам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- база данных Единого государственного реестра юридических лиц Федеральной налоговой службы РФ <a href="http://egrul.nalog.ru/fns/index.php">http://egrul.nalog.ru/fns/index.php</a></li> <li>- сервер «Российской газеты» <a href="http://www.rg.ru">www.rg.ru</a></li> </ul> <p>Обучающимся могут быть использованы информационные ресурсы научных учреждений, таких как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Институт законодательства и сравнительного правоведения при Правительстве РФ <a href="http://www.izak.ru">http://www.izak.ru</a></li> <li>- Российская государственная библиотека <a href="http://www.rsl.ru/">http://www.rsl.ru/</a></li> <li>- HotelStat.ru – информационно-аналитический портал о гостеприимстве и гостиничном бизнесе в Российской Федерации. URL:<a href="http://www.hotelstat.ru/documents">http://www.hotelstat.ru/documents</a></li> <li>- Hotelier.PRO – ежедневный интернет-журнал для отельеров, топ-менеджеров гостиничной индустрии и работников сферы horeca <a href="http://hotelier.pro/">http://hotelier.pro/</a></li> </ul>
<p>Производственная (Проектно-технологическая) практика</p>	<p><b>7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».</b></p> <p><b>Нормативные документы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325">http://docs.cntd.ru/document/1200107325</a></li> <li>7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107326">http://docs.cntd.ru/document/1200107326</a></li> <li>8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107327">http://docs.cntd.ru/document/1200107327</a></li> <li>9. ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на</li> </ol>

- предприятиях общественного питания» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010>
10. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_165477/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/)
11. 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/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
12. Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ. Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_40241/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/)
13. ГОСТ 31984-2012 Услуги предприятий общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
14. 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>
15. 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/>
16. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями от 14 июля 2021 года). - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
17. 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>
18. Профессиональный стандарт 33.008 Руководитель предприятия питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.008.pdf>
19. Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.013.pdf>
20. 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, 2021. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/999911>
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, 2021. — 179 с. Режим доступа:



<https://znanium.com/catalog/document?id=371609>

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°», 2020. - 416 с. Режим доступа:

<https://znanium.com/catalog/document?id=358232>

6. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — Режим доступа:

<https://znanium.com/catalog/product/1099231>

7. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — Режим доступа:

<https://znanium.com/catalog/product/1211072>

8. 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>

9. 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>

Рекомендуемый перечень журналов:

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.

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.

Возможно обращение, в частности, к следующим информационным ресурсам:

- база данных Единого государственного реестра юридических лиц Федеральной налоговой службы РФ

<http://egrul.nalog.ru/fns/index.php>

- сервер «Российской газеты» [www.rg.ru](http://www.rg.ru)

Обучающимся могут быть использованы информационные ресурсы научных учреждений, таких как:

	<p>- Институт законодательства и сравнительного правоведения при Правительстве РФ <a href="http://www.izak.ru">http://www.izak.ru</a></p> <p>- Российская государственная библиотека <a href="http://www.rsl.ru/">http://www.rsl.ru/</a></p> <p>- HotelStat.ru – информационно-аналитический портал о гостеприимстве и гостиничном бизнесе в Российской Федерации. URL:<a href="http://www.hotelstat.ru/documents">http://www.hotelstat.ru/documents</a></p> <p>- Hotelier.PRO – ежедневный интернет-журнал для отельеров, топ-менеджеров гостиничной индустрии и работников сферы horeca <a href="http://hotelier.pro/">http://hotelier.pro/</a></p>
<p>Производственная (Организационно-управленческая) практика</p>	<p><b>Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 560 с. - Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=202753">https://znanium.com/catalog/document?id=202753</a></li> <li>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°», 2020. - 416 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=358232">https://znanium.com/catalog/document?id=358232</a></li> <li>3. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 528 с.: - (Бакалавриат). - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/925820">https://znanium.com/catalog/product/925820</a></li> </ol> <p><b>7.2 .Дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2020. - 180 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1231978">https://znanium.com/catalog/product/1231978</a></li> <li>2. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 304 с. — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1145958">https://znanium.com/catalog/product/1145958</a></li> </ol> <p><b><u>Нормативные источники</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325">http://docs.cntd.ru/document/1200107325</a></li> <li>2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107326">http://docs.cntd.ru/document/1200107326</a></li> <li>3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107327">http://docs.cntd.ru/document/1200107327</a></li> <li>4. ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010">http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010</a></li> <li>5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/</a></li> </ol>

	<p>6. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 05.12.2022) "О защите прав потребителей". Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</a></p> <p>7. Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ. Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/</a></p> <p>8. ГОСТ 31984-2012 Услуги предприятий общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200103455">http://docs.cntd.ru/document/1200103455</a></p> <p>9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Режим доступа: <a href="http://mbousosh-19.ru/storage/app/media/sanpin-23243590-20.pdf">http://mbousosh-19.ru/storage/app/media/sanpin-23243590-20.pdf</a></p> <p>10. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания” Режим доступа: <a href="https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74587276/">https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74587276/</a></p> <p>11. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями от 14 июля 2021 года). - Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/902320560">http://docs.cntd.ru/document/902320560</a></p>
<p>Производственная (Преддипломная) практика</p>	<p><b><i>Перечень учебной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».</i></b></p> <p>1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2021. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/999911">https://znanium.com/catalog/product/999911</a></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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=357472">https://znanium.com/catalog/document?id=357472</a></p> <p>3. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=371609">https://znanium.com/catalog/document?id=371609</a></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: <a href="https://znanium.com/read?id=372104">https://znanium.com/read?id=372104</a></p> <p>5. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. - Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=358434">https://znanium.com/catalog/document?id=358434</a></p> <p>6. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А.М. Фридман. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 229 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374067">https://znanium.com/catalog/document?id=374067</a></p> <p>7. Маркетинг в общественном питании: учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374038">https://znanium.com/catalog/document?id=374038</a></p>

8. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 528 с.: - (Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/925820>
9. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 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°», 2020. - 416 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358232>
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1099231>
12. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1211072>
13. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>
14. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>
15. 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°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093142>
16. Деловые коммуникации : учебник для бакалавров / Э. М. Лисс, А. С. Ковальчук. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2021. - 343 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1231996>
17. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/430289>
18. 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>
19. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : НИЦ

ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/1003603>

20. 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, 2021.— 381 с.

Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1242059>

### **7.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

В зависимости от характера выполняемой работы обучающийся должен использовать научно-исследовательские и научно-производственные технологии, связанные с поиском и обработкой источников («Консультант Плюс», «Гарант»), а также узкоспециализированные информационно-правовые системы.

Возможно обращение, в частности, к следующим информационным ресурсам:

- портал про гостиничный бизнес <http://prohotel.ru/>

-информационно-аналитический портал о гостеприимстве и

гостиничном бизнесе в Российской Федерации <http://hotelstat.ru/>

- сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru/>

- медиадом «Планета отелей» <http://hotelsinfoclub.ru/>

- Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>

- сервер «Российской газеты» [www.rg.ru](http://www.rg.ru)

Обучающимся могут быть использованы информационные ресурсы научных учреждений, таких как:

-Государственное учреждение при Президенте Российской Федерации «Исследовательский центр частного права»

<http://www.privlaw.ru/>

- Материалы портала Российского индекса научного цитирования eLibrary <http://elibrary.ru/>

- Материалы ассоциации «Открытая наука» <http://cyberleninka.ru/>

-Институт научной информации по общественным наукам РАН <http://www.inion.ru/>

-Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru/>