Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 08.07.2026 13:19:29
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет Аграрных технологий
Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Магистерская программа Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника магистр

форма обучения очная, заочная

Майкоп, 2026

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС) высшего образования (ВО) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14.08 2020 г. №1028 и учебным планом направления.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания подготовлена на основе:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования (ВО) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1028 от 14.08.2020;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России № 636 от 29 июня 2015 г.;
- Устав ФГБОУ ВО «МГТУ»;
- нормативно-методические документы ФГБОУ ВО «МГТУ».

1.2. В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам высшего образования, является обязательной и включает в себя: выполнение, подготовку к защите и защиту выпускной квалификационной работы.

1.3. Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня теоретической и практической подготовленности выпускника к реализации видов профессиональной деятельности, степени освоения компетенций, установленных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

1.4. Государственная итоговая аттестация организуется и осуществляется в соответствии с п. 6.6 ФГОС ВО и включает в себя выполнение, подготовку к защите и защиту выпускной квалификационной работы.

1.5. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ соответствующим требованиям федерального образовательного стандарта или образовательного стандарта.

1.6. К государственной итоговой аттестации допускаются магистранты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный план по соответствующим образовательным программам магистратуры.

1.7. Государственная итоговая аттестация магистрантов проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

1.8. Объектами профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

1.9. Видами профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания являются:

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Компетенции, необходимые для выпускника магистратуры. Согласно ФГОС, учебному плану и ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) и учебному плану на государственную итоговую аттестацию выносится контроль формирования следующих компетенций:

УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.

УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.

ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.

ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания.

ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач.

ПКУВ-1. Стратегическое управление развитием предприятия питания.

ПКУВ-2. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания.

ПКУВ-3. Использование профессиональных теоретических и практических знаний для проведения исследований, использование современных методов интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.

ПКУВ-4. Владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.

ПКУВ-5. Использование практических навыков в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов.

ПКУВ-6. Осуществление анализа результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике, применение практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

3. ЦЕЛЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Цель государственной итоговой аттестации – выявить и оценить сформированность компетенций обучающегося в сфере технологии продукции и организации общественного питания, а именно - технологии продукции и организации общественного питания, установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы, разработанной в Майкопском государственном технологическом университете, требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования. Выпускник программ магистратуры в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры, готов решать следующие профессиональные задачи:

контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;

разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;

обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;

разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;

требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;

оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;

разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;

установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес – процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;

установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;

установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;

учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;

разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;

согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность;

проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;

повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;

поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;

повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;

применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;

выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;

обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;

разработка новых конкурентоспособных концепций;

разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;

установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;

подбор и развитие персонала, оплата его труда;

политика закупок продуктов и управление запасами;

стратегия развития процесса продаж;

разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;

разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;

контроль за документооборотом на предприятии питания;

организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;

оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям;

разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;

разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;

разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;

разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания.

4. МЕСТО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В СТРУКТУРЕ ОПОП МАГИСТРАТУРЫ

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение основных образовательных программ подготовки научно-педагогических кадров в магистратуре, является итоговой аттестацией обучающихся в магистратуре и включает защиту выпускной квалификационной работы, включая выполнение, подготовку к защите и защиту выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ подготовки научно-педагогических кадров требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания входит в состав Блока 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к обязательной части программы и завершается присвоением квалификации – магистр.

Государственная итоговая аттестация носит тесную межпредметную связь с дисциплинами, входящими в структуру учебного плана указанной направленности, такими как: Оптимизация технологических процессов общественного питания, Высокотехнологичные производства продуктов питания, Специальные виды обслуживания на предприятиях общественного питания, Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания, Производственный контроль продуктов общественного питания.

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

включает выполнение, подготовку к защите и защиту выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. При выполнении выпускной квалификационной работы, обучающийся должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед членами комиссии.

Выпускник, освоивший программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация общественного питания», должен обладать следующими универсальными компетенциями:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	**Код и наименование универсальной компетенции выпускника**	**Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции выпускника**
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. УК-1.2. Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. УК-1.3. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения. УК-1.4. Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели, как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. УК-2.2. Способен видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата. УК-2.3. Формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения. УК-2.4. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами. УК-2.5. Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей,

		выступлений на научно-практических семинарах и конференциях. УК-2.6. Предлагает возможные пути (алгоритмы) внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение).
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели. УК-3.2. Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий. УК-3.3. Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон. УК-3.4. Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий. УК-3.5. Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений.
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. ИД-1. Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке. УК-4.2. ИД-2. Использует коммуникативные технологии как средство делового общения, в том числе на иностранном языке. УК-4.3. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.). УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях. УК-4.5. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном языке.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Понимает и толерантно воспринимает межкультурное разнообразие общества. УК-5.2. Анализирует и учитывает особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей. УК-5.3. Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.

Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Осуществляет самооценку личностных и профессиональных достижений. УК-6.2. Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития. УК-6.3. Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста. УК-6.4. Определяет приоритеты личностного и профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности. УК-6.5. Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.

Выпускник, освоивший программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация общественного питания», должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	**Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника**	**Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции**
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания. ОПК-1.2. Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику. ОПК-1.3. Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия.
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка. ОПК-2.2. Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения. ОПК-2.3. Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей.

Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции. ОПК-3.2. Анализирует риски при разработке новых технологических решений. ОПК-3.3. Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания. ОПК-3.4. Применяет информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1. Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания. ОПК-4.2. Проектирует технологические процессы производства продуктов питания. .
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1. Формулирует цели и задачи исследования для решения организационно-технологических задач. ОПК-5.2. Анализирует и выбирает методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач. ОПК-5.3. Планирует и проводит научно-исследовательские работы в профессиональной сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта. ОПК-5.4. Владеет методиками обработки результатов исследований.

Выпускник, освоивший программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация общественного питания», должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

Код и наименование профессиональной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции**
Тип задач профессиональной деятельности: технологический	
ПКУВ-1. Стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКУВ-1.1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания
	ПКУВ-1.2. Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания

	ПКУВ-1.3. Управление проектами и изменениями на предприятии питания
ПКУВ-2. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания	ПКУВ-2.1. Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания
	ПКУВ-2.2. Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу
	ПКУВ-2.3. Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский	
ПКУВ-3. Использование профессиональных теоретических и практических знаний для проведения исследований, использование современных методов интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.	ПКУВ-3.1. Использует профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований ПКУВ-3.2. Использует современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач
ПКУВ-4. Владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	ПКУВ-4.1. Владеет фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания ПКУВ-4.2. Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания
ПКУВ-5. Использование практических навыков в организации и управлении научно-исследовательских и научно-производственных работ, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	ПКУВ-5.1. Использует практические навыки в организации и управлении научно-исследовательских и научно-производственных работ ПКУВ-5.2. Проводит эксперименты, испытания, анализ их результатов
ПКУВ-6. Осуществление анализа результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике, применение практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.	ПКУВ-6.1. Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике ПКУВ-6.2. ИД-2. Применяет практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Рекомендуемая литература:

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2019 - 336 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358158

2. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. - Москва: Академия, 2012. - 240 с.

3. Высокотехнологичные производства продуктов питания: учебное пособие/ [Т.В. Пилипенко и др.]. - СПб.: Интермедия, 2014. - 112 с

4. Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учебное пособие для магистров и аспирантов / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.

5. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2020. - 416 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358232

6. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: ИНФРА-М, 2020. - 560 с. - ЭБС «Znanium.com.» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895

7. Могильный, М.П. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (культура питания: правила, рекомендации): учебное пособие для вузов / М.П. Могильный. - Москва: ДеЛи плюс, 2015. - 155 с.

8. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 376 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/983545

9. Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания. Сборник задач [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр, ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1020726

10. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 376 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/983545

11. Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания. Сборник задач [Электронный ресурс]: учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1020726

12. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2016. - 376 с. - ЭБС «Znanium.com.» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473

13. ЭБС «Znanium. com.» Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с - Режим доступа: http://znanium.com/

14. ЭБС «Консультант студента» Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учеб. пособие / И. А. Рогов и др. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 227 с. - Режим доступа: http://studentlibrary.ru/

15. ЭБС «Консультант студента» Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 455 с. - Режим доступа: http://studentlibrary.ru/

16. Спиричев В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология [Электронный ресурс]: монография / Спиричев В.Б.,

Шатнюк Л.Н., Позняковский В.М. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 547 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5715

17. Шванская И.А. Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на основе растительного сырья [Электронный ресурс]: научно-аналитический обзор / Шванская И.А. - М.: Росинформагротех, 2012. - 144 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15760

18. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания: учебное пособие / С.Б. Юдина. – СПб.: Лань, 2017. - 280 с.

19. Линич, Е.П. Функциональное питание: учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. - СПб.: Лань, 2017. - 180 с.

20. Базарнова, Ю.Г. Биологически активные вещества дикорастущих растений и их применение в пищевых технологиях: [монография] / Ю.Г. Базарнова. - СПб.: Профессия, 2016. - 240 с.

21. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, ИНФРА-М, 2015. - 528 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo = 504888

22. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб: Троицкий мост, 2012. - 208 с.

Зав. кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания З.Н. Хатко