# Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса реализации

# дополнительной профессиональной программы

# повышения квалификации

**«Современные подходы к организационно-управленческой деятельности**

**в сфере общественного питания»**

Учебно-методические и информационные ресурсы института обеспечивают проведение аудиторных занятий (лекций, практических и семинарских, консультаций и т.п.).

Реализация данной дополнительной профессиональной программы повышения квалификации обеспечивается учебно-методическими и информационными ресурсами:

* электронно-библиотечная система;
* библиотека;
* информационно-справочная система «Консультант плюс»;
* ресурсы Интернет;
* учебно-методическое обеспечение

**Рекомендуемая литература:**

**Основная:**

1. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие / Пустынникова Е.В. — Москва: КноРус, 2020. — 231 с. — ISBN 978-5-406-07737-5. — URL: <https://book.ru/book/934349>
2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. —(СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>
3. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле: официальное издание / — Москва: КноРус, 2012. — 128 с. — ISBN 978-5-406-02174-3. — URL: <https://book.ru/book/908439>

**Дополнительная:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 390 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9911-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452569>
2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451139>
3. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454443>
4. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14277-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/468207>
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467502>
6. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451744>
7. Услуги общественного питания. Сборник нормативных актов: учебно-методическое пособие / РФ — Москва: Проспект, 2019. — 159 с. — ISBN 978-5-392-29230-1. — URL: <https://book.ru/book/937744>
8. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456684>

**Интернет-ресурсы:**

1. «ГН 2.3.3.972-00. 2.3.3. Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 29.04.2000). — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200006891/>
2. «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (введены в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 г. № 36). — URL: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
3. «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (введены в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 г. № 98). — URL: <http://docs.cntd.ru/document/901864836>
4. «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (введены в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 г. № 31). — URL: <http://docs.cntd.ru/document/901802127/>
5. Автоматизация работы ресторана, кафе, бара, кофейни и других точек общепита. — URL: <https://onlain-kassy.ru/ispolzovanie/dop/avtomatizatsiya-restorana.html>
6. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 c. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94724.html>
7. Бухгалтерская отчётность процессов производства и реализации на предприятиях общественного питания. — URL: <https://studwood.ru/1491379/buhgalterskiy_uchet_i_audit/buhgalterskaya_otchyotnost_protsessov_proizvodstva_realizatsii_predpriyatiyah_obschestvennogo_pitaniya>
8. Высокотехнологичные производства в общественном питании: учебное пособие / Т. Л. Камоза, Т. Н. Сафронова, Г. А. Губаненко, С. В. Ивлева. — Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. — 96 c. — ISBN 978-5-7638-3850-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84332.html>
9. Габдукаева, Л. З. Контроль качества и сертификация услуг предприятий общественного питания: учебное пособие / Л. З. Габдукаева, О. А. Решетник. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018. — 184 c. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100546.html>
10. Гавриченкова, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С. С. Гавриченкова, С. И. Якубовская. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 212 c. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100370.html>
11. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие / А. М. Бондарук, Н. В. Дудчик, Л. Н. Журихина [и др.]; под редакцией С. И. Сычик, Е. В. Федоренко. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 c. — ISBN 978-985-503-644-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>
12. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
13. ГОСТ EN 1672-2-2012 «Оборудование для обработки пищевых продуктов. Основные принципы. Часть 2. Гигиенические требования» (введен в действие приказом Росстандарта от 09.07.2013 г. № 376-ст). — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200103286>
14. Кустова, И. А. Управление персоналом в общественном питании: учебное пособие / И. А. Кустова. — Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2016. — 107 c. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90965.html>
15. Межотраслевые типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания, утв. постановлением Минтруда России от 24.05.2002 г. № 36. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/901824087>
16. Обзор автоматизированных систем учета для общепита. — URL: <https://www.equipnet.ru/articles/tech/tech_1265.html>
17. Организация производства и логистика предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова; под редакцией Н. С. Родионова. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 128 c. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64407.html>
18. Организация работы предприятия общественного питания. — URL: <https://sprintinvest.ru/organizaciya-raboty-predpriyatiya-obshhestvennogo-pitaniya>
19. Особенности составления статистической отчетности предприятиями торговли и общественного питания. — URL: <https://studwood.ru/1417280/ekonomika/osobennosti_sostavleniya_statisticheskoy_otchetnosti_predpriyatimi_torgovli_obschestvennogo_pitaniya>
20. Отчетность, представляемая организациями торговли и общественного питания в органы статистики. — URL: <https://wiseeconomist-ru.turbopages.org/wiseeconomist.ru/s/poleznoe/24010-otchetnost-predstavlyaemaya-organizaciyami-torgovli-obshhestvennogo-pitaniya-organy>
21. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина; под редакцией Д. П. Маевский. — Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 c. — ISBN 978-5-93252-325-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>
22. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 24 декабря 1999 «Об утверждении Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании». — URL: <http://docs.cntd.ru/document/901763027>
23. Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, утв. приказом Минтруда России от 17.08.2015 г. № 550н. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/420296450>
24. Разделение и кооперация труда на предприятиях общественного питания. Нормирование. — URL: <https://studme.org/128439/tovarovedenie/razdelenie_kooperatsiya_truda_predpriyatiyah_obschestvennogo_pitaniya_normirovanie>
25. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 156 c. — ISBN 978-5-7882-2559-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100544.html>
26. Современная система управления качеством услуг общественного питания. — URL: <https://sovman.ru/article/6002/>
27. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033) - 95, утв. приказом Роскомторга от 03.10.1995 г. № 87. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200114112>
28. Управление качеством в заведениях общественного питания <https://pandia.ru/text/77/383/19595.php>
29. Управление качеством предоставления услуг предприятий общественного питания. — URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/upravlenie-kachestvom-predostavleniya-uslug-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya/viewer>

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/901729631>