

Сведения

об учебно-методическом обеспечении образовательной деятельности

Кыргызский государственный технический университет им. И. Раззакова

направление 740300 " Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификационная степень магистр Технология функциональных продуктов питания

<i>№</i>	<i>Наименование дисциплин учебного плана по курсам обучения</i>	<i>Формы обучения и применяемые технологии</i>	<i>Количество магистров</i>	<i>Количество учебников</i>	<i>Реквизиты учебника и других материалов в твердом переплете (автор,название,год издания)</i>	<i>Реквизиты электронных учебников и электронных материалов (ссылка)</i>
Гуманитарный и социально-экономический цикл						
Базовая часть						
1	Технический иностранный язык	Очная, заочная Кредитная технология	9	1	Н.А.Бонк, Г.А.Котий, Н.А.Лукьянова. Учебник английского языка в двух частях, 2001 Technical English : учебное пособие для магистрантов и аспирантов технических вузов / КГТУ им. И. Раззакова ; сост.: А. А. Суюмбаева, А. М. Чокморова. - Бишкек : ИД "Калем", 2021. – 60 http://elib.kyrlibnet.kg/	Гарагуля, С. И. Английский язык для аспирантов и соискателей ученой степени=English for postgraduate students : учебник : [16+] / С. И. Гарагуля. – Москва : Владос, 2018. – 337 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429572

				1	Англо-русский. Русско-английский словарь [Текст]: около 130 000 слов, словосочетаний и значений / В. К. Мюллер, 2015.	Английский язык для студентов технических вузов. Морозова О. Н. и др. 2013 http://elib.kyrlibnet.kg/
				1	Л.Кутузов. Практическая грамматика английского языка,2000	Английский язык для инженерных факультетов=English for Engineering Faculties : учебник / Томский Государственный университет систем управления и радиоэлектроники (ТУСУР). – Томск : Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2015. – 350 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=480592
				1	Карпова, Т. А. Английский язык для высших учебных заведений : учебник / Т. А. Карпова. - М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2006. - 336 с.	Английский язык для инженеров. Коваленко И. Ю. 2015 http://elib.kyrlibnet.kg/
2	Планирование, организация эксперимента и обработка экспериментальных данных	Очная, заочная Кредитная технология	9	1	1.Назаров Н.Г. Измерения: планирование и обработка результатов. –М.: ИПК Изд-во стандартов, 2000	http://elib.kyrlibnet.kg/book/2695
				2	Степанов, П. Е. Планирование эксперимента — Москва : МИСИС, 2017.	

				1	Макаричев Ю.А., Иванников Ю.Н. Методы планирование эксперимента и обработки данных: учеб. пособие – Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2016. – 131 с.	3.Планирование эксперимента в исследовании технологических процессов. http://elib.kyrlibnet.kg/book/7213
						4.Хикс Ч. Основные принципы планирования эксперимента. http://elib.kyrlibnet.kg/book/6275
3	Педагогика и психология (высшей школы)	Очная, заочная Кредитная технология	9	1	1.Белянин В.П. Психоллингвистика: учеб./ В.П.Белянин; РАО; Моск. психол. –соц. ин-т. -2-е изд. –М.: Флинта: МПСИ, 2004. -232 с.	Педагогика и психология высшей школы: методика работы с понятийным аппаратом / Бабакова, Т. А., 2013 http://elib.kyrlibnet.kg/book/6361
				1	2.Блейхер В.М. Практическая патопсихология / В.М.Блейхер, И.В.Крук, С.Н.Боков. –Ростов н/Д: Феникс, 2002	Ступницкий, В. П. Психология : учебник / – Москва : Дашков и К°, 2021. – 518 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684335
				1	3.Глухов В.П. Основы психоллингвистики : учеб. Пособие для студентов педвузов / В.П.Глухов. – М.:АСТ :Астрель, 2005. -351 с.	Психолого-педагогический практикум по воспитательной работе. / Мирюкова Н.П., 2011 http://elib.kyrlibnet.kg/book/310
				1	Зеер, Э. Ф. Психология профессионального образования.: - М. : Академия, 2013. - 416 с.	Мандель, Б. Р. Современная психология массовых коммуникаций: история, теория, проблематика : учебное пособие :

						[16+] / Б. Р. Мандель. – Изд. 2-е, стер. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2019. – 438 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=443847
				1	4.Григорович Л.А. Педагогика и психология : учеб. пособие / Л.А.Григорович, Т.Д.Марцинковская. –М.: Гардарики, 2003. -480 с.	Дикая, Л. А. Коммуникативная компетентность клинического психолога : учебное пособие / Л. А. Дикая ; Южный федеральный университет. – Таганрог : Южный федеральный университет, 2016. – 107 с URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493026
4	Математическое моделирование инженерных задач	Очная, заочная Кредитная технология	9	1	1.Капустин Н.М. Автоматизация машиностроения: Учебник. –М.: Высшая школа. 2007. -223 с.	Аверченков, В. И. Основы математического моделирования технических систем : учебное пособие – Москва : ФЛИНТА, 2021. – 271 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=93344
				7	Бабин А.В.,Ракипов Д.Ф. Организация и математическое планирование эксперимента, 2014	Родионов, Ю. В. Основы математического моделирования: учебное электронное издание : учебное пособие / Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2018. – 111 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570456
				80		Бабин А.В.,Ракипов Д.Ф.Организация и математическое

					2.Грачев Ю.Л. Математические методы планирование экспериментов. М., 2003.-109с	планирование эксперимента.2014. http://elib.kyrlibnet.kg/
				1	Зарубин В.С. Математическое моделирование в технике. Учебник. – М. МГТУ им. Н.Э.Баумана, 2003. -496 с.	2.Зарубин В.С. Математическое моделирование в технике. http://elib.kyrlibnet.kg/
5	Пищевые и БАДы в ОП	Очная, заочная Кредитная технология	9	5	1.Кацерикова Н.В. Научные и практические основы технологии натуральных продуктов питания с использованием красящих экстрактов из растительного сырья: Дис... докт. техн. наук: 05.18.15. - М.: РЭА им. Г.В. Плеханова, 2003. - 291 с.	Попова, Н. Н. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие : – Воронеж, 2016. – 68 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482024
				6	2.Мглинец А.И., Кацерикова Н.В. Ксенобиотики и токсичные вещества // Пищевая промышленность. - 2002. - № 10. - С. 74.	http://elib.kyrlibnet.kg/book/1822
				1	В.А. Тутельян, А.И. Вялков, А.Н. Разумов, В.И. Михайлов, К.А. Москаленко, А.Г. Одинец, В.Г. Сбежнева, В.Н. Сергеев Научные основы здорового питания: – М.: Издательский дом «Панорама»,	Пищевые и биологические активные добавки. Автор Голубев В.Н., Чичева-Филатова Л.В., Шленская Т.В. http://elib.kyrlibnet.kg/book/1850 Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; ответственный

					2010. – 816 с.	редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 223 с. https://urait.ru/bcode/538083
						Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания – Ставрополь : АГРУС, 2015. – 64 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438735
6	Современные методы исследования свойств сырья и ПП	Очная, заочная Кредитная технология	9	10	Тамабаева Б.С., Кыдыралиев Н.А. Методы исследования свойств сырья и готовой продукции, Бишкек, 2018 г.	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции Автор: Тамабаева Б.С., Кыдыралиев Н.А. Год: 2018 http://elib.kyrlibnet.kg/book/6706
				9	Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с.	Мельникова, Е. И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов– Воронеж, 2014. – 95 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255911
				5	Супонина, Т. А. "Методы исследования свойств сырья и готовой продукции" : учебное пособие для студ. вузов - Бишкек : ИЦ "Текник", 2016. - 91 с.	Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : учебное, 2012. – Часть 2. – 214 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258839
						Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

						Автор: Подлегаева Т.В., Просеков А.Ю. Год: 2004 http://elib.kyrlibnet.kg/book/3877
7	Микробиология и эпидемиология в области питания / Пищевая эпидемиология	Очная, заочная Кредитная технология	9	1	1.Кожобекова К.К. Микробиология: Учебное пособие. –Бишкек. 2009. -274 с.	Куранова, Н. Г. Микробиология : учебное пособие – Москва : Прометей, 2020. – Часть 3. Мир прокариот. – 119 с. : схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612078
						Камышева, К. С. Основы микробиологии и иммунологии: учебное пособие / Феникс, 2020. – 383 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601646
8	Основы научных исследований	Очная, заочная Кредитная технология	9	70	1.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: Учебное пособие. – Новосибирск, 2002. -526 с.	Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований : учебное пособие : [16+] / М. Ф. Шкляр. – 9-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 208 с. : табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684505
				80	2.Грачев Ю.Л. Математические методы планирование экспериментов. М., 2003.-109с http://elib.kyrlibnet.kg/book/3487	Грачев Ю.Л. Математические методы планирование экспериментов. М., 2003.-109с http://elib.kyrlibnet.kg/book/3487

						Фот, Ж. А. Основы научных исследований – Омск : Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2020. – 156 с URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=682954
9	Концепция здорового питания	Очная, заочная Кредитная технология	9	1	1.Тихомирова Н.А. Технология продуктов функционального питания. –М.: ООО «Фрактэра», 2002	Лаврова, Л. Ю. Теоретико-практические основы здорового питания – Москва : Библио-Глобус, 2018. – 202 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=498986
				1	2.Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Учебное пособие. –Новосибирск, 2007.	Совершенствование организации и формирование культуры здорового питания в образовательных учреждениях / Н. Аширова, Е. Бычкова, А. Дриль –, 2016. – 266 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575287
				3	1.Боровская Э. Быстрое консервирование –М.: Эксмо, 2013. - 320 с.	http://elib.kyrlibnet.kg/book
10	Разработка продукции предприятий общественного питания	Очная, заочная Кредитная технология	9	30	1.Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. – Минск, 2009 г.	Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. и др. Технология производства продукции общественного питания. http://elib.kyrlibnet.kg/book/3487
				2	Пасько, О. В.	Справочник технолога общественного питания

					Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - М. : Юрайт, 2021. - 203 с.	Автор: Мглинец А.И., Ловачева Г.Н. Год: 2000 http://elib.kyrlibnet.kg/book/4747
				1	Долгополова, Светлана Валентиновна. Новые кулинарные технологии [Текст] : к изучению дисциплины / С. В. Долгополова. - М. : Изд. дом Ресторанные ведомости, 2005. - 272 с.	Современное состояние ресторанного / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов – Воронеж, 2018. – 229 сURL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375
11	Особенности и ассортимент продукции современной кухни мира	Очная, заочная Кредитная технология	9	1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий китайской, корейской, японской кухонь [Текст] : для пред. общ. питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб. : ПрофиКС, 2003. - 216 с.	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни, 2008 http://elib.kyrlibnet.kg/book/4520
				2	Итальянский ресторан : создание и управление / М. В. Моисеева. - М. : Изд. дом Ресторанные ведомости, 2006. - 160 с	Кухня мира Автор: Волкова В.А., Подсосенко Т.В. Год: 2004 http://elib.kyrlibnet.kg/book/4517
				1	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. / Под ред. Проф. Васюковой А.Т. – М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2008. – 816 с.	Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом – Москва, 2022. – 368 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684425

				1	Европейские обычаи питания : учеб. пособие для студ. и выпускников школ гостиничного и ресторанного бизнеса в Европе / Пер. с англ. А.А. Михедовой. - М. : Финансы и статистика, 2006. - 208 с.	Кухня народов мира : учебное пособие / авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова – Ставрополь, 2016. – 149 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071
				2	Новые кулинарные технологии : к изучению дисциплины / С. В. Долгополова. - М. : Изд. дом Ресторанные ведомости, 2005. - 272 с.	Мустафин М.Р., Шабалина С.А. Национальные традиции и кухни народов мира: учебное пособие / М.Р. Мустафин, С.А. Шабалина. – Казань: Изд-во Академии наук РТ, 2020. – 48 с. https://kpfu.ru/staff_files/F1631584238/Nacionalnye_tradicii_i_kukhni_narodov_mira.pdf
				1	Махов, А. В. Классика современной кухни: к изучению дисциплины / А. В. Махов. - М. : ЗАО "Издательский дом "Ресторанные ведомости", 2008. - 152 с.	
12	Стратегическое управление и экономика на предприятиях общественного питания	Очная, заочная Кредитная технология	9	2	Пустынникова, Е. В. Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие для студ. вузов, обучающихся по направлению "Торговое дело" / - М. : КНОРУС, 2015. - 232 с.	Экономика и управление предприятием / ред. И. А. Куянцев. –, 2012, 963 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225896
				2	Васильев, В. П. Экономика : учебник и практикум для вузов / В. П. Васильев, Ю. А. Холоденко ; рец.: В. М. Кульков, А. А.	Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / – Москва : Дашков и К°, 2022. – 462 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621890

					Гребенюк. - Доп. и перераб. изд. 3-е. - М. : Юрайт, 2021. - 316 с	
				1	Экономика для инженера : учебник / О. А. Басаргина, М. Г. Ермолаева, В. С. Коляго - М.: Высшая школа; Доброе слово, 2001 - 395 с.	Экономика / Липсиц И. В., 2006 http://elib.kyrlibnet.kg/book/6067
13	Высокотехнологичные производства ПП	Очная, заочная Кредитная технология	9	5	Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. – Минск, 2009 г.	Семиглазов, В. А. Инновационный менеджмент – Томск : ТУСУР, 2016. – 173 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=480950
				5	Т.В.Пилипенко, Н.И.Пилипенко Высокотехнологические производства продуктов питания: учеб. пособие-СПБ.: ИЦ Интермедия, 2014. -112с	Дворецкий, Д. С. Основы проектирования пищевых производств – Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2013. – 352 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277681
14	Проектный анализ и управление проектами	Очная, заочная Кредитная технология	9	1	1.Харпер-Смит Патрик. Управление проектами. –М.: Дело и сервис, 2011. - 240 с.	Беликова, И. П. Основы управления проектами, 2020. – 112 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614085
				1	2.Никонова И.А. Проектный анализ и проектное финансирование. –М.: Альпина Паблицер, 2012. -154 с.	Никитаева, А. Ю. Экономика и управление проектами в социальных – Ростов-на-Дону ; Таганрог : Южный федеральный университет, 2019. – 209 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=577782

				1	3.Троцкий М. Управление проектами. –М.: Финансы и статистика, 2006.	Грекул, В. И. Методические основы управления проектами, 2010. – 392 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233070
				1	4.Управление проектами. Основы проектного управления Учебник. М.Л.Разу и др. –М.: Кнорус, 2011. -768 с.	
				2	5.Ивасенко А.Г. Управление проектами: Учебное пособие. –Ростов н/Д: Феникс, 2009. -330 с.	
15	Система ХАССП и его внедрение в производство	Очная, заочная Кредитная технология	9	5	Джамакеева, А. Д. Исследование продовольственного сырья и пищевых продуктов спектрофотометрическим методом : лабораторный практикум / А. Д. Джамакеева, А. Ш. Мамбетова ; рец.: А. М. Аксупова, Ч. О. Райимулова ; КГТУ им. И. Раззакова. - Бишкек : Текник, 2014. - 60 с.	Димитриев, А. Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания, 2017. – 156 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500629
				4	Витол, И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учеб. для студ. вузов / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - М. : ДеЛи принт, 2010. - 352 с.	Сергеев, А. Г. Сертификация : учебное пособие / А. Г. Сергеев. – Москва : Логос, 2008. – 176 с. – (Новая университетская библиотека). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=84871
				1	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учеб.	Шевелёва Г.И. Контроль качества продукции: Учебный комплекс. –

					пособие для студ вузов / И. В. Рогов [и др.] ; рец.: Н. Ф. Герасименко, С. А. Хотимченко. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во , 2007. - 227 с.	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2004. - 140с http://elib.kyrlibnet.kg/book/4562
				1	Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник для студ. вузов / В. М. Позняковский ; рец.: В. Б. Спиричев, Л. А. Остроумов, И. Э. Цапалова. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во , 2007. - 455 с.	
16	Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	Очная, заочная Кредитная технология	9	10	Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания – М., 2006	http://elib.kyrlibnet.kg/book/4713
				11	Кыдыралиев, Н. А. Дипломное проектирование : учебное пособие / Н. А. Кыдыралиев ; рец.: А. А. Кулмырзаев, Л. И. Карпунина ; КЭУ. - Бишкек : ЧП "Абыкеев", 2011. - 180 с. - Библиогр.: с. 143 .	http://elib.kyrlibnet.kg/book/4224
				1	Дашков Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий: учебник – М.: Дашков и К, 2015. – 456 с.	Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум – Москва : Дашков и К°, 2020. – 144 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950
						Справочник современного архитектора / Л. Р. Маилян, А. Г. Лазарев, Т. А. Самко, Л. П. Юркова – Ростов-на-Дону :

						Феникс, 2010. – 640 сURL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271603
17	Организация товародвижения на предприятиях ОП	Очная, заочная Кредитная технология	9	2	Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова ; рец.: С. А. Расчетина, Д. В. Безруков. - 3-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2021. - 332 с.	http://elib.kyrlibnet.kg/book/4423
				1	Памбухчианц О.В. Организация торговли: учебник / М.: Дашков и Ко, 2014. – 294 с.	Дашков, Л. П. Организация и управление коммерческой деятельностью – Москва : Дашков и К°, 2021. – 400 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621857
				1	Каплина С.А. Организация и технология розничной торговли – Д: Феникс, 2013 – 333 с.	Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) – Москва : Дашков и К°, 2022. – 456 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621859
				2	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / Л. А. Радченко. - 13-е изд., испр. и доп. - Ростов-на-Дону : "Феникс", 2013. - 374 с.	Щербакова, Т. А. Товародвижение на предприятиях общественного питания : учебное пособие – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 97 с. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600361

Директор НТБ КГТУ

Мамутова М.С.

Ректор КГТУ им. И.Раззакова

Чыныбаев М.К.