

СПИСОК УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИХ ИЗДАНИЙ

Кафедры «Технология и организация общественного питания»

№	Наименование	Ф.И.О. автора	Электронное издание	Печатное издание
1	Методология разработки технологических схем продуктов общественного питания	Н.В. Макарова, Д.Ф. Валиулина	+	
2	Инновационное сырье в общественном питании	Н.В. Макарова	+	+
3	Инновационные технологии в общественном питании	Н.В. Макарова	+	+
4	Методология анализа продуктов общественного питания. Примеры кейсов: лабораторный практикум	Н.В. Макарова	+	+
5	Инновационные технологии в общественном питании. Лабораторный практикум	Н.В. Макарова	+	+
6	Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания. Лабораторный практикум	Н.В. Макарова	+	+
7	Органолептический анализ продуктов общественного питания: теоретические и практические основы	Н.В. Макарова	+	+
8	Теоретические основы органолептического анализа исходного сырья и продуктов общественного питания	Н.В. Макарова	+	+
9	Органолептический анализ исходного сырья для продуктов общественного питания. Лабораторный практикум	Е.Е. Роганова, Н.В. Макарова	+	+
10	Органолептический анализ исходного сырья для продуктов общественного питания. Лекционный курс	Е.Е. Роганова, Д.Ф. Валиулина, Н.В. Макарова	+	+
11	Гарниры в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР: Учебное пособие	Н.В. Макарова	+	
12	Мучные кондитерские изделия в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР: Учебное пособие	Н.В. Макарова	+	
13	Напитки в общественном питании: сырье,	Н.В. Макарова	+	

№	Наименование	Ф.И.О. автора	Электронное издание	Печатное издание
	теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР: Учебное пособие			
14	Отходы в общественном питании: сырьевые источники, направления использования: учеб. пособие	Н.В. Макарова	+	+
15	Салаты в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР: Учебное пособие	Н.В. Макарова	+	
16	Супы в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР: Учебное пособие	Н.В. Макарова	+	
17	Выполнение выпускной квалификационной работы: методические указания	Т.О. Быкова, Н.В. Макарова, А.В. Борисова, Д.Ф. Валиулина, Н.Б. Еремеева, И.А. Кустова	+	+
18	Технология продуктов общественного питания: Методическое указание к проведению преддипломной практики	Н.В. Макарова, Н.Б. Еремеева, А.В. Борисова, И.А. Кустова	+	+
19	Технология продуктов общественного питания: Методическое указание к проведению производственной практики	Н.В. Макарова, Н.Б. Еремеева, А.В. Борисова, И.А. Кустова	+	
20	Технология продуктов общественного питания: Методическое указание к проведению учебной практики	Н.В. Макарова, Н.Б. Еремеева	+	
21	Санитария и гигиена на предприятии общественного питания: учебно-метод. пособие	Н.Б. Еремеева	+	+
22	Антиоксидантные свойства зерна, меда и экзотических фруктов: монография	Н.В. Макарова	+	
23	Анализ результатов изучения антиоксидантных свойств овощей, чая, специй и пряностей:	Н.В. Макарова	+	

№	Наименование	Ф.И.О. автора	Электронное издание	Печатное издание
	Монография.			
24	Антиоксидантные свойства фруктов: факторы влияния, применение, готовые продукты: монография	Н.В. Макарова	+ (в 2 частях)	+
25	Методология создания пищевых продуктов с антиоксидантными свойствами: монография	Н.В. Макарова	+	+
26	Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум	Н.В. Макарова	+	+
27	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособ.	И.А. Кустова	+	+
28	Расчеты при проектировании предприятий общественного питания: учеб. пособие	А.В. Борисова	+	+
29	Теоретические основы технологии общественного питания: учеб. пособие	Н.В. Макарова	+	+
30	Примеры материальных расчетов блюд общественного питания: учеб.-мет. изд.	И.А. Кустова	+	
31	Технология получения плодоовощных пюре и их использование в продуктах питания: монография	А.В. Борисова	+	+
32	Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях общественного питания: курс лекций	Н.Б. Еремеева		+
33	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: конспект лекций	И.А. Кустова		+
34	Курсовое проектирование по дисциплине «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: метод. указания	А.В. Борисова		+