

Сведения

об учебно-методическом обеспечении образовательной деятельности

Кыргызский государственный технический университет им. И. Раззакова

направление 740300 " Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификационная степень бакалавр Технология продукции и организация общественного питания

№	Наименование дисциплин учебного плана по курсам обучения	Формы обучения и применяемые технологии	Количество студентов	Количество учебников	Реквизиты учебника и других материалов в твердом переплете (автор, название, год издания)	Реквизиты электронных учебников и электронных материалов (ссылка)
Гуманитарный и социально-экономический цикл						
Базовая часть						
1	Кыргызский язык (базовый, профессиональный) 1,2 и литература	очная, заочная. Кредитная технология	70	1	1.Култаева У.Б. Кыргыз тилин бөтөн тил катары окутуунун методикасы.	1.Юдахин К.К. ред. Русско-кыргызский словарь.2010. http://libkstu.on.kg/
				5	2.Кыргызча-орусча сөздүк (адабий тилинин нормаларына ылайык [Текст] : Сөздүктө 51 000ден ашуун сөз бар / сост.: Э. Д. Асанов, Н. В. Сучеленков, 2015	
				1	3.Современный кыргызско-русский словарь [Текст] : около 25000 слов и выражений; около	

					50000 русских значений / сост.: Р. О. Бектурова, Ю. А. Иванов, Х. М. Шамбеталиева, 2008	
				50	4. Ж.Жусаев, А.Каныбекова, А.Карабекова «Кыргыз тили» Б. 2002 г.	2.Дуйшенкулова Д.Ш..Рысбекова Д.А,Нуралиева.Практикум кыргызской разговорной речи Пособие для начинающих изучать кыргызский язык.2015. http://libkstu.on.kg/
					5. Желчиеваг.К.,Мансуза А.Д.Кыргыз тили. Кыргызский язык для начинающих. 1 ступень.2010. http://libkstu.on.kg/	3. Дуйшенкулова Д.Ш.Традиции и обычаи кыргызского народа.2010. http://libkstu.on.kg/
2	Русский язык (базовый/профессиональный) 1,2	очная, заочная. Кредитная технология	70	3	1.Плещенко, Т. П. Основы стилистики и культуры речи : Учеб. пособие для студ. вузов / Т.П. Плещенко, Н.В. Федотова, Р.Г. Чечет; Под ред. П.П. Шубы. - Минск : ТетраСистемс, 1999 г.	1.Баялиева Д.А.Русский язык.2014. http://libkstu.on.kg/
				1	2. Бондаренко А.А. Здравствуй русский язык! : Учебное пособие – М.: Просвещение, 2002 – 272с. http://libkstu.on.kg/	
				1	3. Зубкова А.С. Шпаргалка по русскому языку и культуре речи – М.: Эксмо, 2009,32с http://libkstu.on.kg/	
				2	4. Ганапольская Е.В. Русский язык и культура речи. Семнадцать практических занятий.-Санкт-Петербург 2005 г.	2. Русская речевая культура Учебный словарь - справочник.2015. http://libkstu.on.kg/

3	Иностранный язык	очная, заочная. Кредитная технология	70	3	1. English-Краткий курс разговорного английского языка. Суюмбаева А.А., Чокморова А.М., Абылаева А.А. - Б.: ИЦ «Техник», 2016 г. 2. Дубровская Т.В., Новичкова Ю.В. Every day English: учебное пособие по английскому языку. – МНЭПУ, 2005. -76с.	1. Бреус Е.В. Основы теории и практики перевода с русского языка на английский. 2000. http://libkstu.on.kg/ 2. Visual grammar. Elementary-intermediate. Mark Fletcher & Richard Manns. 2004 г. https://books.google.com/books/about/Timesaver_Visual_Grammar.html?hl=ru&id=PTgoAQAACAAJ
				10	2. Судиловская В.Г. Немецкий язык для начинающих [Текст]: учеб. Пособие / В. Г. Судиловская, Г. И. Никитушкина, Н. А. Меркулова ; рец.: М. А. Никитина, А. А. Федюковский, 2011	3. English-Краткий курс разговорного английского языка. Суюмбаева А.А., Чокморова А.М., Абылаева А.А. - Б.: ИЦ «Техник», 2016 г. https://www.kstu.kg/wp-content/uploads/2016/
				1	3. Англо-русский. Русско-английский словарь [Текст]: около 130 000 слов, словосочетаний и значений / В. К. Мюллер, 2015. http://libkstu.on.kg/	4. Boost your vocabulary –Chris Barker. 2011 г. https://www.twirpx.com/file/362531
					4. Бреус Е.В. Основы теории и практики перевода с русского языка на английский. 2000. http://libkstu.on.kg/	5. Everyday english учебное пособие для развития навыков устной речи студентов i-ii курсов всех направлений). http://libkstu.on.kg/
					5. Васильева Е. 300 английских слов за один день: уникальная техника запоминания. 2008. http://libkstu.on.kg/	

4	Отечественная история(ГЭ)*	очная, заочная. Кредитная технология	70	1	1. Чотонов Ү.Ч., Досбол Нур уулу “Суверенный Кыргызстан” Б. 2009 г. http://libkstu.on.kg/	1.Тарыхый булактар.2013. http://libkstu.on.kg/
				50	2.Осмонов Ө.О. “История Кыргызстана с древнейших времен до наших дней”. – Б: Мезгил, 2013. – 167 с.	2. Элебесова А.Б.,Осмонов О.Ж. Дүйнө тарыхы: урунттуу учурлар. 2012. http://libkstu.on.kg/
				2	3. Пивоев В.М. Культурология :введение в историю и теорию культуры [Текст] : учебное пособие для студ. Вузов, 2014г.	
				2	4. Моя земля- Кыргызстан: Традиционные знания кыргызского народа [Текст]: энциклопедия / сост.: Б. А. Мураталиев, З. Ж. Мамбетова, Р. К. Султангазиева, 2014г.	Тарыхый булактар.2013. http://libkstu.on.kg/
				2	5. Плоских В. М. История кыргызов и Кыргызстана [Текст]: учебник для студ. Вузов / В. М. Плоских, Д. Д. Джунушалиев ; ред. А. Ч. Какеев ; рец.: З. К. Курманов, О. Д. Осмонов, 2009г.	Хазанов О.В. История древнего востока.2013. http://libkstu.on.kg/
				45	6. Осмонов, Осмон Жусупбекович. Кыргызстан тарыхы (Байыркы доордон азыркы мезгилге чейин). Экзамендик 100 суроого жооп [Текст] : Экспресс-справочник / О. Ж. Осмонов, 2008г.	
				2	7. Всемирная история в10 – томах. Под редакции Курасова. 1965г.	3.История Кыргызстана.2007. http://libkstu.on.kg/

5	Философия	очная, заочная. Кредитная технология	70	1	1. Алексеев П.В., Панин А.В. Философия. - М., 2005 г. http://libkstu.on.kg/	1.Философия.2017. http://libkstu.on.kg/
				1	2. Гуревич П.С. Основы философии: учебное пособие – М.:КНОРУС,2011. – 480с. http://libkstu.on.kg/	2.Аалиева Г.К., Аалиева Ш.К., Аалиева Н.К.Философиянын тарыхы.2008. http://libkstu.on.kg/
				4	3. Исаева А.М. Философия науки и техники [Текст]: учебное пособие / А. М. Исаева, 2014г.	3.Психология труда. Практикум для студентов.2010 http://libkstu.on.kg/
				6	4.Үмөталиева Ж.Т. Философия [Текст] : Окуу китеп (толукталышы) / Ж. Т. Үмөталиева, Ж. С. Саякбаев ; рец.: К. Ү. Үтүров, Н. К. Саралаев ; ред. М. Ж. Жумагулов, 2014г.	4.Алефиренко В. М. Конспект лекций по дисциплине “Инженерная психология.2008 http://libkstu.on.kg/
				5	5.Спиркин А.Г. Философия: учебник для бакалавров – М.: ЮРАЙТ, 2014г. http://libkstu.on.kg/	5.Балашов Л.Е. Философия.2009 http://libkstu.on.kg/
				2	6.Философия: учебник для студ. Вузов / И. В. Ватин [и др.] ; ред. В. П. Кохановский, 2014г.	6. Психология труда. Курс лекций.2010 http://libkstu.on.kg/
				2	7. Голубинцев В.О. Философия для технических вузов [Текст] : учебник для студ. Техн. Направлений и спец. Вузов / В. О. Голубинцев, А. А. Данцев, В. С. Любченко ; рец.: А. В. Мяскин, В. А. Чуланов, 2013г.	7.Аристотель Метафизика.2014. http://libkstu.on.kg/

6	Манасоведение	очная, заочная. Кредитная технология	70	8	1.Бакчиев Т. Манасоведение. Б-2012 г.	1.Бакчиев Т. А. Манасоведение.2013. http://libkstu.on.kg/
				20	2. Орозобекова Ж. Манастаануу. Б. 2014 г.	2.Интеграционные методы обучения предмету «манасоведение» с этнографией и топонимикой. https://cyberleninka.ru/
				2	3. Каралаев, Саякбай. Карамолдо [Текст]: Дастан / С. Каралаев, 2012г.	3.Манасчылар.2010 http://libkstu.on.kg/
				2	4. Семетей [Текст]: Баатырдык эпос Уркаш Мамбеталиевдин айтуусу боюнча / ред. Р. З. Кыдырбаева; рец. Б. Жакиев; худож. Ж. Матаев, 2010г.	4. Бакчиев Т. А. Манасоведение.2013 http://libkstu.on.kg/
				5	5. Бакчиев Т.А. Манасоведение [Текст]: учебное пособие / Т. А. Бакчиев ; рец.: А. Акунов, С. Абдрасулов, С. Дюшенбиев, 2013г.	5.Молдобаев И.Б. Манас - историко-культурный памятник кыргызов . https://www.twirpx.com
				1	6. Кадыров В. Манас- великий хан кыргызов [Текст] : историческая лит-ра / В. Кадыров ; ред. Л. Гарающенко ; худож. А. Абдылдаев, 2012г.	6. Бакчиев Т.А. Введение в Манасоведение.2008 http://libkstu.on.kg/

математический и естественнонаучный цикл

Базовая часть

7	Математика 1 / линейная алгебра и мат.анализ	очная, заочная. Кредитная технология	70	5	Джаманбаев М.Дж. Лекции по вычислительной математике [Текст]: учебное пособие для студ. Вузов / М. Дж. Джаманбаев, 2013г.	1.Бабин А.В.,Ракипов Д.Ф.Организация и математическое планирование эксперимента.2014. http://libkstu.on.kg/
				13	Джаманбаев М.Дж. Лабораторные работы по вычислительной математике	2.Аблабеков Б.С., Асанов А.Р., Курманбаева А.К. Обратные задачи для дифференциальных уравнений

					[Текст]: учебное пособие для студ. Вузов / М. Дж. Джаманбаев; рец.: А. А. Асанов, У. М. Туганбаев, К. Д. Дуйшоков, 2013г.	третьего порядка.2011. http://libkstu.on.kg/
				1	Горбаченко В.И. Вычислительная линейная алгебра с примерами на MATLAB: учеб. пособие для студ. Вузов/ БХВ-Петербург, 2011г.	3.Алгебра жана анализдин башталышы.2009. http://libkstu.on.kg/
8	Математика 2 /мат.анализ, интеграл	очная, заочная. Кредитная технология	70	5	Линейная алгебра, векторная алгебра, аналитическая геометрия [Текст] : учебное пособие для студ. Кредитной системы обучения / КГТУ им. И. Раззакова, 2014г.	1. Бабин А.В.,Ракипов Д.Ф.Организация и математическое планирование эксперимента.2014. http://libkstu.on.kg
				5	Джаманбаев М.Дж. Лекции по вычислительной математике: учебное пособие для студ., 2013г.	2. Аблабеков Б.С., Асанов А.Р., Курманбаева А.К. Обратные задачи для дифференциальных уравнений третьего порядка.2011 http://libkstu.on.kg/
				13	Джаманбаев М.Дж. Лабораторные работы по вычислительной математике: учебное пособие для студ. Вузов, 2013г.	3. Умнов А.Е.Аналитическая геометрия и линейная алгебра.2011 http://libkstu.on.kg/
				15	Лабораторные работы вычислительной математике: учеб.пособие / КГТУ им. И. Раззакова, 2011г.	4. Алгебра и начало математического анализа.2009 http://libkstu.on.kg
				1	Горбаченко В.И. Вычислительная линейная алгебра с примерами на MATLAB: учеб.пособие для студ. Вузов,2011г.	5. Алгебра жана анализдин башталышы.2009. http://libkstu.on.kg/

9	Информатика	очная, заочная. Кредитная технология	70	1	Голиницына О.Л. Программное обеспечение [Текст] : учебное пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования, обучающихся по группе спец. "Информатика и вычислительная техника" / О. Л. Голиницына , Т. Л. Партыка, И. И. Попов ; рец.: Ю. Г. Бачинин, А. А. Емельянов, 2017г.	Боскебеев К. Дж. Програмирование на языке JAVA.2010 http://libkstu.on.kg/
				1	Федорова Г.Н. Информационные системы [Текст] : учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Г. Н. Федорова ; рец. А. А. Соломашкин, 2016г.	Троелсен Эндрю. Язык программирования C#2010 и платформа Net 4.2011 http://libkstu.on.kg/
				1	Журавлева О.Б. Технологии Интернет-обучения [Текст] : учебное пособие / О. Б. Журавлева, Б. И. Крук ; рец.: А. Г. Шабанов, М. А. Петрова, 2015.	Романова Ю.Д., Лесничая И.Г. Информатика и информационные технологии.2009 http://libkstu.on.kg/
				1	Коваленко В.В. Проектирование информационных систем [Текст] : учебное пособие для студ. Вузов / В. В. Коваленко ; рец.: А. Н. Пылькин, Г. И. Нечаев, 2014г.	Информатика жана компьютер термидеренин англисче-орусча-кыргызча с?Зд?Г?.2014 http://libkstu.on.kg/
				1	Голиницына О.Л. Программное обеспечение [Текст] : учебное пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования, обучающихся по группе спец. "Информатика и вычислительная техника" / О. Л. Голиницына , Т. Л. Партыка, И. И. Попов ; рец.: Ю. Г. Бачинин, А. А. Емельянов, 2017г.	Информатиканын негиздери.2015 http://libkstu.on.kg/

				1	Тузовский А.Ф. Проектирование и разработка Web- приложений [Текст] : учебное пособие для академического бакалавриата / А. Ф. Тузовский ; рец.: Р. В. Мещеряков, В. П. Коцубинский, 2016г.	Информатика2010 http://libkstu.on.kg/
				1	Беккер В.Ф. Технические средства автоматизации. Интерфейсные устройства и микропроцессорные средства [Текст] : учебное пособие для студ. Вузов / В. Ф. Беккер ; рец.: А. Г. Шумихин, А. В. Затонский, 2016г.	КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА.2017 http://libkstu.on.kg/
				1	Шустова Л.И. Базы данных [Текст] : учебник для студ., обучающихся по направлению 09.03.03 "Прикладная информатика" / Л. И. Шустова, О. В. Тараканов ; рец.: В. Г. Грибунин, В. И. Перекатов, 2016г.	Грошев А.С. Информатика.2010 http://libkstu.on.kg/
				1	Фуфаев Д.Э. Разработка и эксплуатация автоматизированных информационных систем [Текст]: учебное пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Д. Э. Фуфаев, Э. В. Фуфаев; рец.: А. А. Соломашкин, Л. Д. Давыдов, 2016г.	Зрюмова А. Г., Зрюмов Е. А., Пронин С. П. ИНФОРМАТИКА.2011 http://libkstu.on.kg/

				1	Кузин А.В. Программирование на языке СИ [Текст]: учебное пособие / А. В. Кузин, Е. В. Чумакова ; рец.: Ю. Ф. Опадчий, В. Л. Симонов, 2015г.	The Primer Series on ICTD for Youth Primer 3:ICT,Climate Change and Green Growth.2013 http://libkstu.on.kg/
				1	Баранов Е.К. Криптографические методы защиты информации. Лабораторный практикум [Текст] : учебное пособие / Е. К. Баранов, А. В. Бабаш ; рец.: Н. В. Мельников, П. Б. Хорев, 2015г.	Хубаев Г.Н. Информатика.2010 http://libkstu.on.kg/
				1	Гвоздева В.А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы [Текст] : учебник для студ. Техн. Спец. / В. А. Гвоздева ; рец.: М. И. Иванов , Л. Г. Гагарина, 2015г.	Пивняк Г.Г., Бусыгин Б.С., Дивизинюк М.М. Информатика. Толковый словарь по информатике.2008 http://libkstu.on.kg/
				1	Киселев С.В. FLASH-технологии [Текст] : учебное пособие для учреждений нач. Проф. Образования и проф. Подготовки / С. В. Киселев, С. В. Алексахин, А. В. Остроух ; рец. С. Н. Лукин, 2015г.	Романова Ю.Д., Лесничая И.Г. Информатика и информационные технологии.2009. http://libkstu.on.kg/
				1	Дегтярев В.М. Инженерная и компьютерная графика [Текст]: учебник для студ. Учреждений высшего профессионального образования, обучающихся по техническим направлениям / В. М. Дегтярев, В. П. Затыльников; рец. В. Т. Тозик, 2015г.	Симонович С. В. Информатика. Базовый курс.2011 http://libkstu.on.kg/

10	Физика 1/механика, молекулярная физика	очная, заочная. Кредитная технология	70	13	1.Трофимова Т.И. Курс физики. М., «Высшая школа». - 2001г.	1. Задачи по теории колебаний.2012. http://libkstu.on.kg/
				1	2. Савельев И.В. Курс общей физики. В 3-х томах. М., «Наука». - 2002г. http://libkstu.on.kg/	2.ФИЗИКА 1. Конспект лекций.2015. http://libkstu.on.kg/
				1	3. Сивухин Д.В. Курс общей физики, в 3 томах, 2005г. http://libkstu.on.kg/	3.Детлаф А.А., Яворский Б.М. Курс физики. М., «Высшая школа».М.: - 2002г. https://www.twirpx.com/file/1879749/
				12	4.Детлаф А.А., Яворский Б.М. Курс физики. М., «Высшая школа».М.: - 2002г.	http://libkstu.on.kg/
				1	5. Волькенштейн В. С. Сборник задач по общему курсу физики. М., «Наука». — 2002г. (электронный вариант)	http://libkstu.on.kg/
11	Физика 2 /оптика, квантовая физика	очная, заочная. Кредитная технология	70	13	1.Трофимова Т.Н. Курс физики. М., «Высшая школа». - 2001г.	http://libkstu.on.kg/
				12	2.Детлаф А.А., Яворский Б.М. Курс физики. М., «Высшая школа».М.: - 2002г.	http://libkstu.on.kg/
				1	3. Савельев, И.В. Курс общей физики в 3-х томах. Тома 2 и 3. Лань: Санкт- Петербург. 2008	http://libkstu.on.kg/

				5	4. Савельев, И.В. Курс общей физики в 3-х томах. Тома 2 и 3. Лань: Санкт-Петербург. 2009г.	http://libkstu.on.kg/
				11	. Волькенштейн, В.С. Сборник задач по общему курсу физики. Наука: Москва. 1964г.	
				11	. Волькенштейн, В.С. Сборник задач по общему курсу физики. Наука: Москва. 1994г.	
				11	5. Волькенштейн, В.С. Сборник задач по общему курсу физики. Наука: Москва. 1999г.	http://libkstu.on.kg/
12	Неорганическая химия	очная, заочная. Кредитная технология	70	2	1. Теоретические основы неорганической химии. Егоров В.В. М. ;2005 г.	1. Сыдыкова Ш.С., Сырымбекова Э.И., Борбиева Д.Б. Физико-химические методы анализа. 2014. http://libkstu.on.kg/
				2	Джунушалиева Т.Ш. Неорганическая химия [Текст] : учебное пособие для студ. КГТУ им. И. Раззакова технологических направлений очной формы обучения по кредитным технологиям / Т. Ш. Джунушалиева, Д. Б. Борбиева, 2013г.	2. Элеманова Р.Ш., Кудайбергенова Д.С. ХИМИЯ в схемах, рисунках, таблицах. 2014. http://libkstu.on.kg/
				2	Общая и неорганическая химия [Текст] : учебное пособие к лабораторным работам / М. Б. Баткибекова [и др.] ; рец.: А. З.	3. Органическая химия 1 – часть учебно-методическое пособие. 2011. http://libkstu.on.kg/

					Джуманазарова, К. А. Токтобаева, Б. С. Тамабаева, 2010г.	
				1	Балецкая Л.Г. Неорганическая химия [Текст] : учебное пособие для студ. Вузов / Л. Г. Балецкая, 2010г.	4.Общая и неорганическая химия.2009. http://libkstu.on.kg/
13	Органическая химия	очная, заочная. Кредитная технология	70	5	1.Курс современной органической химии : Учеб. пособие для студ. вузов / Б. Д. Березин, Д. Б. Березин ; рец.: Н. П. Новоселов, А. И. Рахимов, 2003 г.	1.Элеманова Р.Ш.сост.,Каримова И.С.,сост. Органическая химия.2011. http://libkstu.on.kg/
				2	2. Элеманова Р.Ш., Каримова И.С, Органическая химия.2016г.	Тестовые задания по органической химии.2008 http://libkstu.on.kg/
				14	3. Элеманова Р.Ш., Каримова И.С.,сост. Органическая химия.2017г.	Абдыкеримова А.С. Органическая химия. Практикум по лабораторный работе. 2013 http://libkstu.on.kg/
				2	Физическая и коллоидная химия [Текст] : учебное пособие / КГТУ им. И. Раззакова, 2014г.	Францева Н.Н., Романенко Е.С. Коллоидная химия.2013. http://libkstu.on.kg/
				2	Элеманова Р.Ш. Химия в схемах, рисунках, таблицах [Текст] : учебное пособие по химии для студ. Технических направлений / Р. Ш. Элеманова, Д. С. Кудайбергенова ; рец.: Д. Б. Борбиева, К. А. Токбаева, С. К. Сулайманкулова, 2014г.	Баткибекова М.Бобщая и неорганическая химия.2010. http://libkstu.on.kg/

				2	Физико-химические методы анализа [Текст] : учебное пособие для студ. Технологических направлений очной формы обучения по кредитным технологиям / КГТУ им. И. Раззакова, 2014г.	Болтромаеук В.В. Физическая и коллоидная химия. 2010. http://libkstu.on.kg/
				3	4. Элеманова Р.Ш., Каримова И.С., Органическая химия. 2013г.	
14	Экология	очная, заочная. Кредитная технология	66	3	1. Акимова Т.А., Хаскин В.В. Экология/Учебник для вузов.- М: ЮНИТИ-ДАНА, 2000 г. http://libkstu.on.kg/	1. Мустафина И.Г. гигиена и экология. Практикум. Учебное пособие. http://ecoportal.su/books.php?Id=122
				1	Собгайда Н.А. Методы контроля качества окружающей среды [Текст] : учебное пособие для студ. Вузов / Н. А. Собгайда ; рец.: С. В. Свергузова, Л. В. Рудакова, 2016г.	
				4	Предупреждение чрезвычайных ситуаций на потенциально опасных объектах и объектах жизнеобеспечения [Текст] : учеб. Пособие для студ. Вузов / КГТУ им. И. Раззакова, 2011г.	
				2	Торгоев И.А. Ледники, золото и геоэкология Кумтора [Текст] : научное издание / И. А. Торгоев ; ред. И. Т. Айтматов ; рец.: К. Т. Таджибаев, Ю. Г. Алешин, 2016г.	

				5	2.Экология: Учебник/Л.В. Передельский, В.И. Коробкин, О.Е. Приходченко. М: ТК Велби, Изд-во Проспект,2007 г. http://libkstu.on.kg/	2.Тетиор Агородская экология. http://ecoportal.su/books.php?Id=20
Профессиональный цикл						
Базовая (общепрофессиональная) часть						
15	Начертательная геометрия и инженерная графика	очная, заочная. Кредитная технология	70	1	1. Бродский А. М. Инженерная графика: учебник для студентов – М.: «Академия», 2015. – 400с. http://libkstu.on.kg/	1.Левченко Л.И. Орузбаева Г.Т., Молтоева З.Дж. Инженердик графика.2015. http://libkstu.on.kg
				1	2.Соколова Т. AutoCAD 2011. Учебный курс-Санкт-Петербург, 2005 г. http://libkstu.on.kg	2.Компьютерная графика.2017. http://libkstu.on.kg/
				2	3.Большаков В. П. Инженерная и компьютерная графика, Петербург, 2004г.	http://libkstu.on.kg/
				1	Чекмарев А.А. Начертательная геометрия и черчение [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата / А. А. Чекмарев ; рец.: Г. П. Вяткин, Э. Д. Новожилов, 2016г.	Гордон Б., Гордон М. Графический дизайн. Мастер-класс.2014. http://libkstu.on.kg/
				1	Исаев И.А. Инженерная графика [Текст] : рабочая тетрадь. Ч. 1, 2015г.	Чекмарев А.А Инженерная графика. черчение.2015. http://libkstu.on.kg/
						Джумакадыров Ш.Дж., Левченко Л.И. Сызма геометрия жана инженердик чийүү.2015. http://libkstu.on.kg/

				5	4. Чекмарев А. А. Инженерная графика, М., 2001г.	http://libkstu.on.kg/
16	Общие принципы переработки сырья основы технологии отрасли	очная, заочная. Кредитная технология	50	8	1. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания. Санкт Петербург, 2010г.	http://libkstu.on.kg/
				16	Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания. Санкт Петербург, 1981г.	
				10	2. Сметанина Т.Л. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие. - Кемерово, 2004г. http://libkstu.on.kg/	2. Сметанина Т.Л. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие. - Кемерово, 2004. lib.znate.ru/docs/index-282224.html
				5	3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Изд.-во «Арий», 2009 г. http://libkstu.on.kg/	3. Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. и др. Технология производства продукции общественного питания. libex.ru/detail/book450987.html (электронный вариант)
				1	4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Изд.-во «Арий», 2014 г.	

17	Прикладная механика	очная, заочная. Кредитная технология	66	5	1.Туров В.А. Прикладная механика 1-2 часть 2012г. http://libkstu.on.kg/	1.Туров В.А. Прикладная механика 1-2 часть 2012 umotnas.ru/umot/rabochaya-..
				19	2.Туров В.А. Прикладная механика 1-2 часть 2013г.	
				35	3.Туров В.А. Прикладная механика 1-2 часть 2007г.	
				23	4.Туров В.А. Прикладная механика 1-2 часть 2005г.	
				9	5.Санников В.А. Разработка алгоритмов решения задач технологической механики [Текст] : практ. Пособие / В. А. Санников ; рец. В. И. Погорелов, 2008г.	
18	Тепло и хладотехника	очная, заочная. Кредитная технология	66	27	1.Лашутина Н.Г., Верхова Т.А., Суедов В.П. Холодильные машины и установки. Колос, 1982 г. http://libkstu.on.kg/	1.Кочетов Н.Д. Холодильная техника - М.: Машиностроение. http://libkstu.on.kg/
				8	Кочетов Н.Д. Холодильная техника - М.: Машиностроение. – 2000г.	2.Лашутина Н.Г., Верхова Т.А., Суедов В.П. Холодильные машины и установки. Колос, 2007 г. http://libkstu.on.kg/ (электронный вариант)

19	Электротехника и электроника	очная, заочная. Кредитная технология	66	5	1.Иванов И. И. Электротехника. Основные положения, примеры и задачи. 2002 г.	1.Абдылдаев О.Т Электротехниканын назарияттык негиздери.2004. http://libkstu.on.kg/
				24	2. Абдылдаев О.Т. Электротехниканын назарияттык негиздери. 2004г.	2.Акпаралиев Р.А.Электротехнические материалы.2013. http://libkstu.on.kg
20	Безопасность жизнедеятельности	очная, заочная. Кредитная технология	43	1	1.Охрана труда в сфере общественного питания:учебное пособие для студ.образовательных учреждений сред.проф.образования/А.В.Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина; рец. С.А. Богатырев.- М.: 2014 г.	
				5	2.Бобровская Е.А., Таштанбаева В.О. Основы безопасности жизнедеятельности на производстве.2014. http://libkstu.on.kg/	
				5	3.Бобровская, Е.А., Таштанбаева, В.О. Основы промышленной безопасности. Техник:Бишкек. 2014г.	1.Бобровская, Е.А., Таштанбаева, В.О. Основы промышленной безопасности. Техник:Бишкек. 2014. kstu.kg/kafedra-teplotehnika-i- http://libkstu.on.kg/
21	Биохимия	очная, заочная. Кредитная технология	66	5	1. Комов В.П. Биохимия: Учебник для академического бакалавриата / В. П. Комов, В. Н.	1.Биохимия. Версия 1.0 [Электронный ресурс] : электрон. учеб. пособие / Т. Н. Замай, Н. М.

					Шведова - 2015 г. http://libkstu.on.kg/	Титова, Е. И. Елсукова, А. В. Еремеев. – Электрон. дан. (3 Мб). – Красноярск : ИПК СФУ, 2008. twirpx.com/file/462932 http://libkstu.on.kg/
				10	2. Казаков, Евгений Дмитриевич. Биохимия зерна и хлебопродуктов: Учеб. пособие для студ. вузов / Е. Д. Казаков, Г. П. Карпиленко, 2005 г.	1. Щербаков В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья: Учеб. для студ. вузов / В. Г. Щербаков, В. Г. Лобанов, 2003. (электронный вариант)
				2	3. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: Учеб. для студ. средн. проф. образования / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова, 2010 г.	http://libkstu.on.kg/
22	Пищевые и биологически активные добавки	очная, заочная. Кредитная технология	66	30	1. Тамабаева б.С., Кошоева Т.Р. Пищевые и биологически активные добавки.. Б., ИЦ "Техник", 2013 г. http://libkstu.on.kg/	1. Пищевые и биологически активные добавки. twirpx.com/files/food/pbad?ft=. http://libkstu.on.kg/
				1	2. В.А. Тутельян, А.И. Вятков, 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», 2010. – 816 с. http://libkstu.on.kg/	
				4	3. Тамабаева Б.С. ж.б. «Чийки заттардын жана коомдук тамактанууга керектуу даяр	

					тамак-азыктардын касиеттерин изилдоо жолдору», - Б.: 2017. – 168 б.	
23	Физиология питания	очная, заочная. Кредитная технология	66	24	1.Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд (книга 2). 1987г.	1.Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд (книга 2). b-ok.org/book/481871/f0b7a3?_ir=1 http://libkstu.on.kg/
				7	2. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд (книга 2). 1984г.	
				88	3. Павлоцкая Л.Ф. и др. Физиология питания. – М.: Высшая школа, 1989. – 368с. http://libkstu.on.kg/	2. Павлоцкая Л.Ф. и др. Физиология питания. bookitoria.com.ua/p175714421-. http://libkstu.on.kg/
					4. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (для работников общественного питания— М.: Высш. шк., 1989. — 159 с. http://libkstu.on.kg/	3. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд (книга 1). twirpx.com/file/37394 http://libkstu.on.kg/
24	Санитария и гигиена питания	очная, заочная. Кредитная технология	41	2	1.Фильчакова С.А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной пром-ти.: Учебное пособие для студентов вузов.- М.:ДеЛи принт, 2008г.	1.Морейнис И.Я. Гигиена на предприятиях общественного питания. ozon.ru/context/detail/id/32412216 http://libkstu.on.kg/

				1	2. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Елена Александровна Рубина. — М.: Издательский центр «Академия», 2005г. http://libkstu.on.kg/	
				3	2. Морейнис И.Я. Гигиена на предприятиях общественного питания, 1959г. http://libkstu.on.kg/	2. Рубина Е.А. Санитария и гигиена. twirpx.com/file/1099146 http://libkstu.on.kg/
25	Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания	очная, заочная. Кредитная технология	43	1	1. Дончено Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевых продукции., 2007г.	1. Дончено Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевых продукции. http://libkstu.on.kg/
				4	2. Витол И.С. и др. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Учебное пособие для студ. Вузов.- М.: ДеЛи принт, 2010 г.	2. Григорьева Р.З. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Учебное пособие. twirpx.com/file/1237407
						3. Безвредность пищевых продуктов. mppnik.ru»
26	Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания	очная, заочная. Кредитная технология	43	21	1. Тамабаева Б.С., Кыдыралиев Н.А. Методы исследования свойств сырья и готовой продукции, Б., 2006 г. http://libkstu.on.kg/	1. Базарова В.И. и др. Исследование продовольственных товаров. libex.ru/detail/book450969.html
				9	2. Базарова В.И. и др. Исследование продовольственных товаров, -	

					М.: Экономика, - 1986г.	
27	Метрология стандартизация и сертификация/ Метрология стандартизация и сертификация в общественном питании	очная, заочная. Кредитная технология	66	35	1.Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: Учебник для вузов. - 3-е изд. перераб. и доп.- М.:ЮНИТА-ДАНА, 2012г.	1.Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: Учебник для вузов. rudocs.exdat.com/docs/index-. http://libkstu.on.kg/
				1	2. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: Учебник для вузов. - 3-е изд. перераб. и доп.- М.:ЮНИТА-ДАНА, 2000г.	
				1	3. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: Учебник для вузов. - 3-е изд. перераб. и доп.- М.:ЮНИТА-ДАНА, 2002г.	
				6	4. Ловачева Г.Н., Мглинец А.И. Стандартизация и контроль качества продукции. – 1990г.	2. Ловачева Г.Н., Мглинец А.И. Стандартизация и контроль качества продукции. nashol.com http://libkstu.on.kg/
				1	Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для прикладного бакалавриата / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 363 с. http://libkstu.on.kg/	
				1	5. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. coolreferat.com/Основы_. http://libkstu.on.kg/	http://libkstu.on.kg/

28	Процессы и аппараты пищевых производств	очная, заочная. Кредитная технология	43	1	1. Кавецкий Г.Д., Васильев Б.В. Процессы и аппараты пищевых производств.М., 2000 г. http://libkstu.on.kg/	1. Кавецкий Г.Д., Васильев Б.В. Процессы и аппараты пищевых производств. twirpx.com/file/930498
				1	1.Плаксин Ю.М., Малахов Н.Н., Ларин В.В. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник для ВУЗов. Колос, 2011 г.	
				5	2.Плаксин Ю.М., Малахов Н.Н., Ларин В.В. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник для ВУЗов. Колос, 2007 г.	
29	Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья	очная, заочная. Кредитная технология	43	11	1.Джамакеева А. Д, Кошоева Т. Р., Герасимова Л.К. «Товароведение прод.товаров» лабораторный практикум, 2009 г. http://libkstu.on.kg/	1. Абдылдаева Э.К. Товароведение и экспертиза качества товаров. bib.convdocs.org/v9061/. http://libkstu.on.kg/
						2.Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров, Учебник. – Минск,2010. – 416с. twirpx.com/file/2252920/

						3.ШепелевА.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров, Учебное пособие. – Ростов-на-дону:,2001. – 1925 с. twirpx.com/file/543705/
30	Технология производства продукции общественного питания	очная, заочная. Кредитная технология	43	42	1. Технология продукции общественного питания. Том 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А.С. Ратушный, Б.А.Баранов и др. - М.: Мир, Колос, 2004г. http://libkstu.on.kg/	1. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. allmybooks2019.website/zdobnov-
				2	2. Сборник рецептур мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для предприятий общественного питания. – 2002г.	
				79	3. Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. и др. Технология производства продукции общественного питания. 1986г.	
				3	4. Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. и др. Технология производства продукции общественного питания. 1984г.	
				1	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сост. Голунова Л.И. 2005г. http://libkstu.on.kg/	2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сост. Голунова Л.И. 2005. zinref.ru/000_uchebniki/02700 .

				17	6. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 2014г.	
31	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в предприятиях общественного питания	очная, заочная. Кредитная технология	41	1	1. А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин Основы кондитерского производства 2007г.	1. Сборник рецептур мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для предприятий общественного питания. bookskeeper.ru/knigi/kulinariya/
				2	2.Сборник рецептур мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для предприятий общественного питания. – 2002г.	2. Корячкина С.Я., Матвеева Т.В. Технология мучных кондитерских изделий, 2011 padabum.com/d.php?id=29015 http://libkstu.on.kg/
				79	3. Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. и др. Технология производства продукции общественного питания. 1986г.	3. Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. и др. Технология производства продукции общественного питания. libex.ru/detail/book450987.html http://libkstu.on.kg/
				3	4.Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. и др. Технология производства продукции общественного питания. 1984г.	
				15	5.Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. и др. Технология производства продукции общественного питания. 1981г.	

32	Контроль качества продукции и услуг предприятий общественного питания	очная, заочная. Кредитная технология	43		1. Цопкало Л.И., Рождественская К.К. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании. - Новосибирск, 2012г. http://libkstu.on.kg/	1. Ермолова Е.О. Контроль качества продукции и услуг. work5.ru/gotovye-raboty/69768
						2. Шевелёва Г.И. Контроль качества продукции: Учебный комплекс. – Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2004. - 140с http://libkstu.on.kg/
						3. Цопкало Л.И., Рождественская К.К. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании. twirpx.com/file/1615893
33	Проектирование предприятий общественного питания	очная, заочная. Кредитная технология	41	10	1. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания – М., 2008 http://libkstu.on.kg/	
				84	2. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания – М., 1987г.	
				10	3. Карпунина Л.И., Кириева Т.В. Учебно-методическое пособие к курсовому и дипломному проектированию для студентов	

					направления 552.402 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специальности 552.402.01»Технология продуктов общественного питания» Часть I, II. – Б.: ИЦ «Техник», 2006г.	
				13	4. Кыдыралиев Н.А., Кульмырзаев А.А., Карпунина Л.И. Дипломное проектирование – 2011г.	
34	Физико-химические основы производства продукции общественного питания и общие принципы переработки сырья	очная, заочная. Кредитная технология	43	3	1. Технология продукции общественного питания. Том 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке / А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А.Баранов - М.: Мир Колос, 2003г.	1. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания. nashol.biz/tag/mglinec http://libkstu.on.kg/
				46	2.Беляев М.И., Виконуров А.И. производство полуфабрикатов для ПОП – 1985г.	
				10	3. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания, Санкт Петербург, 2010г.	2.Беляев М.И., Виконуров А.И. производство полуфабрикатов для ПОП нэб.пф/catalog/002072_000044_.

				6	4. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания, Санкт Петербург, 1990	
				75	5. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания, Санкт Петербург, 1986	
35	Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания	очная, заочная. Кредитная технология	41	1	1.Сорокина А.А. Организация и обслуживание в гостиницах и туристических комплексах. twirpx.com/file/281987 http://libkstu.on.kg/	
				1	2. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. — 282с. http://libkstu.on.kg/	
				1	1.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М., 2002г. http://libkstu.on.kg/	
36	Пищевая химия	очная, заочная. Кредитная технология	66	6	1. Нечаев А.П., Траубенберг С.Е.- Пищевая химия. Учебник для студентов вузов Санкт-Петербурга, 2003	http://libkstu.on.kg/

				2	2.Нечаев А.П., В.Г.Лобанов - Пищевая химия. Учебник для студентов вузов Санкт- Петербурга, 2012г.	
37	Холодильная технология и производство замороженной продукции в предприятиях общественного питания	очная, заочная. Кредитная технология	43	8	1.Цуранова О.А.,Крысин А.Г. холодильная техника и технология. – 2004г.	.
				1	2. Холодильная техника и технология: учеб. для студентов вузов / С.А.Большаков,В.Ф.Лебедев,А.В. Локтев. http://libkstu.on.kg/	
					3. Дипломное проектирование: Учебное пособие / М.Н. Беляев, Л.М. Беляева, Н.Ф. Григорева и др. – Харьков,1992г.	http://libkstu.on.kg/

Зав.каф. ТПОП

к.т.н. Кошоева Т.Р.

Директор НТБ КГТУ

Мамутова М.С.

Ректор КГТУ им. И.Раззакова

Джаманбаев М.Ж.