

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ имени Михаила Туган-Барановского»**



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ГО ВПО «ДонНУЭТ
имени Михаила Туган-Барановского»

С.В. Дрожжина

« 19 » 03 2021 г.

ПРОГРАММА

вступительного профильного экзамена
по «Организации предприятий гостинично-ресторанного хозяйства»
для поступающих на ускоренное обучение по образовательным программам
бакалавриата по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело)

Утверждено на заседании
Приемной комиссии
(протокол № 3 от 19.03. 2021 г.)

Донецк – 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Перечень вопросов для подготовки к вступительному профильному экзамену.	с. 3
2. Список рекомендуемой литературы.	11
3. Критерии оценивания результатов вступительного профильного экзамена.	13

1. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОФИЛЬНОМУ ЭКЗАМЕНУ ПО «ОРГАНИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА»

Раздел 1. Основы организации общественного питания. Организация продовольственного, материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства.

1.1. Современное состояние и основные направления развития общественного питания в рыночных условиях с учетом форм собственности.

1.2. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.

1.3. Отечественный и зарубежный опыт работы общественного питания.

1.4. Характерные черты и особенности функций общественного питания в рыночных условиях.

1.5. Предприятия в условиях конкуренции при формировании рыночных отношений.

1.6. Развитие малого предпринимательства в общественном питании.

1.7. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Отраслевые особенности: выполнение предприятием трех взаимосвязанных функций — производства, реализации продукции и организации ее потребления.

1.8. Производственно-торговые структуры предприятий общественного питания.

1.9. Организационно-экономические особенности зависимости организации работы предприятия от спроса потребителей, характера производства, ассортимента продукции, мощности предприятия и формы собственности.

1.10. Социальные особенности: общественное питание — важное звено в системе экономических и социальных мероприятий, направленных на повышение материального и культурного уровня жизни населения, наиболее полное обеспечение населения продуктами питания в соответствии с требованиями обоснованного сбалансированного (рационального) питания.

1.11. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от форм собственности, характера производства, объема и характера услуг, производственной мощности и места расположения предприятия, уровня комфорта и качества обслуживания, степени мобильности и срока функционирования на протяжении года.

1.12. Характеристика предприятий различных типов, их размещение, назначение, режим работы, отличительные особенности с учетом форм собственности.

1.13. Виды и перспективы специализированных предприятий.

1.14. Требования к организации снабжения предприятий общественного питания в рыночных условиях.

1.15. Виды и источники снабжения.

1.16. Поставщики, их характеристика. Местные источники снабжения как основа ритмичной и эффективной работы предприятия.

1.17. Хозяйственные отношения поставщиков и потребителей (предприятий ресторанного хозяйства) в условиях рыночной экономики. Договор поставки и другая документация, которая регламентирует права и обязанности сторон относительно поставок всех видов товаров.

1.18. Индустриализация в общественном питании.

1.19. Требования к транспортировке сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технической оснащенности. Эффективность контейнерных перевозок сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

1.20. Порядок составления заявок на продукты и предметы материально-технического оснащения.

1.21. Мероприятия по снижению убытков при перевозке продукции транспортом.

1.22. Складские помещения, их виды, размещение, режим работы, взаимосвязь с другими группами помещений на предприятии питания.

1.23. Требования к складским помещениям и показатели, которые влияют на количество складских помещений, их площадь.

1.24. Организация хранения, принятия и отпуска товаров, предметов МТО.

1.25. Запасы сырья, полуфабрикатов, их влияние на ритмичность работы производства.

1.26. Помещения прогрессивной технологии складирования и хранения продуктов с применением тары-оборудования.

1.27. Тарное хозяйство предприятий. Виды тары, их назначение. Требования к таре в современных условиях. Прогрессивные виды тары и упаковочных материалов, контейнеры типа „Гастроном”. Функциональные емкости, целесообразность их использования.

1.28. Нормативные документы на тару, ее виды, содержание, назначение, порядок применения в работе.

1.29. Организация оборота тары: принятие, хранение и возврат тары.

1.30. Характеристика инвентаря и принадлежностей для открытия тары.

1.31. Мероприятия по уменьшению убытков относительно тары.

Раздел 2. Организация производства в общественном питании.

2.1. Сущность оперативного планирования производства, его значения для ритмичной работы предприятия и своевременного выпуска готовых блюд, кулинарных изделий, напитков.

2.2. Основные этапы и начальные данные оперативного планирования работы производства, их характеристика. Специфика оперативного планирования работы производства в столовых для школьников, учеников ПТУ и диетических столовых.

2.3. Особенность формирования производственной программы в предприятиях различной мощности. Факторы, которые учитывают при разработке производственной программы предприятия, их характеристика.

2.4. Отличительные особенности меню на предприятиях различных типов, видов. Общие требования и правила составления, оформления прейскурантов, меню.

2.5. Нормативно-техническая и технологическая документация, которая используется в предприятиях с разными формами собственности, ее виды, содержание, назначение, порядок использования.

2.6. Порядок разработки и утверждения новых и фирменных блюд, изделий, и напитков на предприятиях.

2.7. Определение численности рабочих с учетом норм выработки и рациональных форм распределения труда на основе производственной программы и квалификационного состава работников.

2.8. Основные задачи и направления НОТ, их сущность, влияние на совершенствование организации труда на производстве.

2.9. Организация рабочих мест. Порядок аттестации рабочих мест и совершенствование организации и нормирования труда на ее основе.

2.10. Режим работы производства и мероприятия по рациональному использованию рабочего времени работниками предприятия. Характеристика графиков выхода на работу, их отличительные особенности, недостатки, преимущества и порядок разработки.

2.11. Организация производства на заготовочных предприятиях и предприятиях с полным производственным циклом.

2.12. Организация работы овощного цеха предприятий разной мощности. Назначение цеха, размещение и режим работы, взаимосвязь с другими помещениями производства. Требования к организации технологического процесса.

2.13. Факторы, которые влияют на количество технологических линий и рабочих мест в цехе, их характеристика. Организация технологических линий по обработке разных овощей и изготовления из них полуфабрикатов в предприятиях разной мощности.

2.14. Срок и условия хранения полуфабрикатов.

2.15. Требования к организации рабочих мест в овощном цехе предприятий различной мощности с учетом достижений НТП. Оборудование, инвентарь, посуда, тара и принадлежности, которые используют в овощном цехе, их характеристика.

2.16. Мероприятия по улучшению условий труда. Нормативно-технологическая и техническая документация, которая используется в цехе.

2.17. Назначение мясного цеха, его размещение, режим работы, состав помещений, их взаимосвязь.

2.18. Основные принципы организации технологического процесса обработки мяса и производства полуфабрикатов из него в предприятиях разной мощности.

2.19. Требования к организации рабочих мест в мясном цехе на основе достижений НТП и задач НОТ. Тара, инвентарь, принадлежности, инструменты, которые используют в цехе.

2.20. Характеристика птице-гольевого цеха, особенности организации труда, размещение и режим работы.

2.21. Технологические линии в птице-голевом цехе, требования к организации рабочих мест по обработке птицы, дичи, субпродуктов.

2.22. Инвентарь, принадлежности, тара для обработки сырья из птицы, изготовление полуфабрикатов, их хранение и транспортировка.

2.23. Особенности организации труда в птице-голевом цехе. Нормативно-технологическая документация, которая используется в цехе. Количество, квалификационный состав работников цеха, организация их работы.

2.24. Общая характеристика рыбного цеха предприятий разной мощности, его

размещение. Факторы, которые влияют на мощность цеха, выбор места расположения и режим работы.

2.25. Технологические линии и участки в рыбном цехе.

2.26. Особенности организации рабочих мест по обработке нерыбных продуктов моря. Целесообразность использования специального инвентаря, принадлежностей, тары в процессе обработки рыбы различных видов и нерыбных продуктов моря.

2.27. Специфика работы мясорыбного цеха, размещение, режим работы, взаимосвязь с другими производственными и вспомогательными помещениями.

2.28. Особенности организации рабочих мест в мясорыбном цехе. Факторы, которые учитываются при организации технологического процесса в цехе. Инвентарь и приспособления, которые используют в мясорыбном цехе, их назначение, влияние на качество обработки сырья, полуфабрикатов.

2.29. Условия организации труда в мясорыбном цехе. Количество и квалификационный состав работников мясорыбного цеха, организация их работы.

2.30. Планирование мясорыбного цеха с размещением оборудования в нем.

2.31. Порядок отпуска полуфабрикатов из овощей, мяса, птицы, рыбы заготовочными предприятиями (цехам).

2.32. Характеристика цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени в предприятиях разной мощности. Отделения и участки в цехе.

2.33. Требования к организации рабочих мест по доработке полуфабрикатов, которые поступают от промышленных и заготовочных предприятий. Использование функциональных емкостей и контейнеров в цехе.

2.34. Специфика организации рабочих мест в цехе по обработке зелени. Квалификационный состав работников цеха. План цеха с размещением оборудования в нем.

2.35. Назначение горячего цеха, режим его работы, расположение и взаимосвязь с другими помещениями, которые обеспечивают соблюдение последовательности технологического процесса в предприятиях различного типа, класса, форм собственности.

2.36. Требования к организации технологического процесса в горячем цехе. Порядок формирования производственной программы горячего цеха и организация ее выполнения.

2.37. Использование в горячем цехе прогрессивного оборудования, малых средств механизации для улучшения условий труда.

2.38. Специфика работы супового и соусного отделений горячего цеха. Посуда, приспособление, инвентарь, который используются в цехе.

2.39. Количество и квалификационный состав работников горячего цеха на предприятиях разных типов.

2.40. Нормативно-технологическая документация, которая используется в горячем цехе, ее содержание, назначение.

2.41. План горячего цеха с размещением оборудования в нем.

2.42. Общая характеристика холодного цеха предприятий разного типа, класса и профиля работы. Режим работы холодного цеха, размещение и взаимосвязь его с другими помещениями предприятия.

2.43. Общие требования к организации рабочих мест в холодном цехе, их оснащение, особенности подбора работников и создание благоприятного микроклимата с целью улучшения условий труда и качества изготавливаемой продукции.

2.44. Порядок отпуска продукции холодного цеха в буфеты, магазины, отделы кулинарии, на раздачу, документальное оформление.

2.45. План холодного цеха с размещением оборудования в нем.

2.46. Назначение кулинарного цеха, его размещение, режим работы, мощность.

2.47. Технологические линии и участки в кулинарном цехе. Организация рабочих мест по изготовлению кулинарных изделий из разных видов сырья. Оснащение рабочих мест с учетом требований НОТ и достижений НТП.

2.48. Порядок формирования производственной программы кулинарного цеха, документальное ее оформление.

2.49. Количество и квалификационный состав работников кулинарного цеха, их права и обязанности.

2.50. Назначение мучного цеха и его размещение, режим работы, мощность. Производственная программа мучного цеха, порядок ее формирования. Технологические линии и участки в мучном цехе.

2.51. Организация и условия труда в мучном цехе. Нормативно-техническая документация, ее содержание, назначение. Порядок отпуска изделий из муки доготовочным предприятиям.

2.52. Назначение кондитерского цеха, его размещение, режим работы.

2.53. Факторы, которые влияют на формирование производственной программы кондитерского цеха и состав производственных помещений.

2.54. Специфика организации рабочих мест в кондитерском цехе с учетом технологических операций из изготовления кондитерских изделий из различных видов теста.

2.55. Требования к организации рабочих мест по отделке кондитерских изделий.

2.56. Посуда, тара, инвентарь, принадлежности, которые используются в цехе, их влияние на качество кондитерских изделий.

2.57. Планирование кондитерского цеха с размещением оборудования в нем.

2.58. Количество и квалификационный состав работников кондитерского цеха. Обязанности начальника цеха относительно рациональной организации труда.

2.59. Нормативно-техническая и технологическая документация, которая используется в цехе.

2.60. Типы раздаточных, их назначение, размещение, режим работы.

2.61. Взаимосвязь раздаточных с другими помещениями, влияние расположения раздаточной на ритмичность ее работы.

2.62. Требования к организации рабочих мест на раздаточных в различных предприятиях ресторанного хозяйства. Организация труда раздатчиц (комплектовщиц).

2.63. Специфика организации работы механизированных раздаточных, их преимущества, недостатки.

2.64. Особенности работы раздаточных в ресторане.

2.65. Оснащение раздаточных: инвентарь, посуда, принадлежности, и их влияние на качество обслуживания потребителей.

2.66. Классификация вспомогательных помещений. Факторы, которые влияют на их количество. Размещение вспомогательных помещений, режим работы.

2.67. Экспедиция, ее назначение, оснащение, режим работы, количество помещений. Влияние на ритмичность производства разного типа, мощности, профиля, формы собственности.

2.68. Права и обязанности экспедитора. Документация, которая используется в экспедиции, требования к ней.

2.69. Хлеборезка. Факторы, которые влияют на размещение хлеборезки, ее оснащенность. Требования к организации рабочего места хлеборезчика с учетом достижений НТП. Обязанности хлеборезчика относительно рационального использования хлеба.

2.70. Инвентарь, принадлежности, оборудование, которое используется на рабочем месте хлеборезчика, их влияние на производительность труда рабочего, соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований техники безопасности.

2.71. Характеристика помещений для мойки кухонной и столовой посуды, их размещение, связь с производственными цехами, торговым залом.

2.72. Требования к организации рабочих мест мойщиков посуды. Оснащение помещений для мойки посуды с учетом требований НОТ и достижений НТП.

2.73. Виды, формы и методы контроля за качеством продукции в ресторанном хозяйстве, их сущность. Органы контроля, их права и обязанности. Порядок проведения повседневного контроля на производстве и оформление его результатов.

2.74. Влияние качества на конечный результат работы предприятия. Факторы, которые влияют на повышение качества продукции.

Раздел 3. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.

3.1. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа предприятий, профиля работы и основного контингента потребителей.

3.2. Виды потребительского спроса, его формирование.

3.3. Формы и методы изучения потребительского спроса, их усовершенствование.

3.4. Реклама, ее задачи в рыночных условиях и влияние на формирование спроса потребителей.

3.5. Виды рекламы в ресторанном хозяйстве, их сущность, целесообразность, применение.

3.6. Виды торговых помещений, их назначение, требования к расположению, взаимосвязь с производственными и другими помещениями.

3.7. Основные направления и тенденции в решениях современного интерьера на предприятиях ресторанного хозяйства.

3.8. Мебель торговых помещений и современные требования к ним. Влияние интерьера торговых помещений на формирование вкуса потребителей и повышение качества обслуживания.

3.9. Характеристика предметов сервировки стола, их виды, материалы,

которые используются для изготовления предметов сервировки, их оформление (столовая посуда, столовые принадлежности, салфетки).

3.10. Характеристика посуды из фаянса, фарфора и керамики.

3.11. Ассортимент посуды из стекла и хрусталя, его назначение и применение.

3.12. Металлическая посуда, ее виды, особенности ухода за ней, назначение.

3.13. Посуда одноразового пользования из пластмассы, ее преимущества, недостатки, целесообразность применения.

3.14. Виды посуды из дерева, лозы, их назначение, отделка, уход за ними.

3.15. Столовые приборы основные и вспомогательные, их назначение, требования к форме, отделке.

3.16. Столовое белье, его виды, назначение, требования к размерам, отделке и ткани.

3.17. Характеристика предварительных сервировок столов для завтрака, обеда и ужина.

3.18. Основные правила и требования к предварительной сервировке стола: подготовка специй, цветов, расположение мебели, покрытие стола скатертью (ее замена), подготовка меню, прейскуранта.

3.19. Основные приемы складывания салфеток и организация музыкального сопровождения.

3.20. Особенности обслуживания потребителей официантами и барменами в предприятиях ресторанного хозяйства разных типов, мощностей.

3.21. Права и обязанности менеджера по обслуживанию (метрдотеля), официанта, бармена, буфетчика. Основные принципы организации труда работников торговых залов.

3.22. Организация обслуживания в ресторане. Основные элементы обслуживания, их характеристика.

3.23. Правила та техника работы официанта. Обслуживание потребителей в дневное и вечернее времена, их отличительная особенность.

3.24. Правила этикета и нормы поведения за столом.

3.25. Техника получения и доставки готовой продукции в торговый зал.

3.26. Правила подачи холодных блюд, закусок.

3.27. Специфика подачи первых блюд и факторы, которые необходимо при этом учитывать.

3.28. Способы подачи вторых блюд.

3.29. Порядок замены использованной посуды, приборов.

3.30. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд и безалкогольных напитков.

3.31. Особенности подготовки, рекомендации относительно подачи алкогольных напитков, аперитива.

3.32. Порядок расчета с потребителями. Объем дополнительных услуг, которые может предоставить ресторан потребителю, их оплата.

3.33. Организация банкетов и приемов с частичным и полным обслуживанием официантами, банкетов по типу: "Фуршет", "Коктейль", "Банкет-чай".

3.34. Организация специальных и тематических торжеств в предприятиях ресторанного хозяйства.

- 3.35. Организация работы баров. Разработка производственных программы для баров разных типов.
- 3.36. Организация питания по месту работы.
- 3.37. Организация питания студентов.
- 3.38. Организация питания школьников и учеников ПТУ.
- 3.39. Организация обслуживания пассажиров в железнодорожном транспорте.
- 3.40. Организация питания пассажиров на самолетах.
- 3.41. Организация питания потребителей на круизных лайнерах и других видах водного транспорта.
- 3.42. Организация питания на железнодорожных вокзалах, аэровокзалах, портах, автовокзалах, автострадах.
- 3.43. Требования к предприятиям ресторанного хозяйства при гостинично-ресторанных комплексах. Особенности обслуживания потребителей в зависимости от вида или направления специализации гостиницы. Организация обслуживания в номерах.
- 3.44. Организация диетического и лечебно - профилактического питания.
- 3.45. Организация обслуживания потребителей на курортах и в местах массового отдыха.

2. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
5. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
8. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
9. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
10. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
11. Антонова В.А. Организация и планирование производства на предприятиях питания. Учебное пособие. - Донецк, ДонГУЭТ, 2002. - 161с.
12. Антонова В.А. Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие для студентов всех форм обучения специальности «Технология питания» - Донецк: ДонГУЭТ, 2005. - 158 с.
13. Барановский В.А. Повар-технолог: учебное пособие. -- Ростов н/Д: Феникс, 2005.
14. Барановский В.А. Шеф-повар. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Книжкин дом, Эксмо, 2004.
15. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2008.
16. Васильева Е.А. Организация производства: учебное пособие для студентов направления подгот спец 6.051701 «Пищевые технологии и инженерия»: Донецк, ДонГУЭТ, 2010. - 155с.
17. Васюкова А.Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании. – М.: Дашков и К, 2006.
18. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. – Из-во: Дашков и К, 2015. – 416 с.
19. 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.
20. Голунова Н.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. – СПб.: ПрофиКС, 2003.

21. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постов Г.М. Оборудование предприятий питания: Часть III. Справочник. – Харьков: Мир техники и технологий, 2004.
22. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Джум Т.А., Денисова Н.И. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 400 с.
23. Ефремов Е. Сборник рецептур для повара: Серия: «Учебный курс». – М.: Феникс, 2000.
24. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр, 2015. - 560 с.
25. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.
26. Козлова С.Н., Федимишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. М.: Академия, 2006.
27. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – Улан-Удэ: ВСГТУ, 2007.
28. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания. – М.: Деловая культура, 2002.
29. Кучер, Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Деловая литература, 2015. - 544 с.
30. Линн Ван Дер Ваген. Гостиничный бизнес: Серия «Учебное пособие». Ростов н/Д: Феникс, 2001.
31. Могильный, М.П. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (культура питания: правила, рекомендации): Учебное пособие / М.П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 155 с.
32. Можаяева Н.Г., Камшечко М.В. Индустрия гостеприимства : практикум / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. -120 с.
33. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2006.
34. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособ. / И.А. Кустова. – Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015. – 131 с
35. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: учебное пособие. – М.: Данков и К⁰, 2007.
36. Пятницкая Н.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Практикум: Учебное пособие для вузов. - К .: Высш. шк., 2005
37. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2004. (Серия «Учебники XXI века»).
38. Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - М.: КноРус, 2016. - 328 с

39. Семеркова Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с.

40. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.

41. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2002.

Председатель предметной экзаменационной
комиссии по организации предприятий
гостинично- ресторанного хозяйства и сервиса

 Л.В. Крылова