

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Кемеровский государственный университет»

«УТВЕРЖДАЮ»



Декан технологического факультета

Киселева Т.Ф.

(подпись руководителя, печать института)

« 14 » февраля 2018 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ,
проводимая КемГУ самостоятельно,
для поступающих по программам магистратуры
по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

в 2018 году

КЕМЕРОВО, 2018

Целью вступительных испытаний по направлению «Технология и организация общественного питания» является определение теоретической и практической подготовленности абитуриента к выполнению профессиональных задач, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) 19.04.04, то есть комплексная оценка общенаучных и профессиональных знаний, умений и навыков в области технологии и организации общественного питания.

На вступительных испытаниях предлагается 50 тестовых заданий по основным профессиональным дисциплинам с выбором одного правильного ответа.

Оценка заданий недифференцированная. За правильное выполнение задания начисляется 2 балла. Максимальное количество баллов за решение теста составляет 100 баллов.

Нижний порог прохождения вступительного испытания – 30 баллов.

Продолжительность вступительных испытаний – 2 астрономических часа.

В программе вступительных испытаний представлены:

- образцы тестов по дисциплинам технологии и организации общественного питания;
- содержание тем, по которым составлены тесты;
- учебная и учебно-методическая литература по теоретическим и практическим разделам.

Апелляции по вступительным испытаниям принимаются на следующий день после публикации результатов.

Содержание

1. Образцы тестовых заданий	4
2. Перечень тем и их содержание	11
3. Рекомендуемая литература по разделам дисциплинам	16

1. Образцы тестовых заданий

Какие виды обработки сырья и полуфабрикатов относятся к тепловым:

- a) деление продуктов на части, требующие различной обработки
- b) придание продуктам необходимых размеров, формы
- c) припускание
- d) вакуумирование

Какие полуфабрикаты производят из мясного фарша, добавляя к нему хлеб и другие компонент?

- a) натуральные полуфабрикаты
- b) рубленые полуфабрикаты
- c) овощные полуфабрикаты
- d) мучные полуфабрикаты

При варке мяса, костей, рыбы получают:

- a) отвары
- b) бульоны
- c) супы
- d) первые блюда

Калорийность завтрака составляет:

- a) 50% суточного рациона
- b) 10% суточного рациона
- c) 5% суточного рациона
- d) 25% суточного рациона

Учащиеся группы продлённого дня обеспечиваются по месту учёбы:

- a) 2-х разовым горячим питанием
- b) одноразовым горячим питанием
- c) не обеспечиваются горячим питанием
- d) 4-х разовым горячим питанием

В зависимости от обслуживаемого контингента и мест расположения столовые подразделяются:

- a) на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.
- b) на малодоступные и недоступные столовые
- c) на закрытые и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.
- d) на столовые при детских садах, школах и ВУЗах

Какими признаками характеризуются предприятия общественного питания?

- a) национальностью обслуживаемого контингента, климатом окружающей среды, ассортиментом продуктов питания, характером организации производства.
- b) национальностью обслуживающего контингента, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей.
- c) характером суточного рациона.
- d) типом, характером суточного рациона, ассортиментом продукции и напитков, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей, характером организации производства.

Какие цехи осуществляют переработку сырья, полуфабрикатов и изготовление из них готовой продукции?

- a) основные
- b) вспомогательные
- c) службы
- d) хозяйство

К какому из перечисленных технологических классов пищевых добавок относятся фиксаторы окраски

- a) вещества, улучшающие цвет продуктов
- b) вещества, регулирующие консистенцию продуктов
- c) вещества, улучшающие аромат и вкус продуктов
- d) вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов

К какому из перечисленных технологических классов пищевых добавок относятся подсластители:

- a) вещества, регулирующие консистенцию продуктов
- b) вещества, улучшающие аромат и вкус продуктов
- c) вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов
- d) вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов

Какое из перечисленных утверждений верно:

- a) список разрешенных пищевых добавок подвергается пересмотру
- b) список разрешенных пищевых добавок не подвергается пересмотру
- c) списка разрешенных пищевых добавок не существует
- d) список разрешенных пищевых добавок обновляется 1 раз в квартал

Что не входит в функции маркетинга ресторана?

- a) определение ассортиментной политики предприятия
- b) поиск резервов для снижения издержек обращения
- c) формирование ценовой политики
- d) организация системы товародвижения

Мониторинг рынка общественного питания – это:

- a) анализ рыночных показателей
- b) сегментация рынка
- c) сегментация потребителей
- d) отслеживание определенных показателей рынка, характеризующих его состояние

Что составляет основную цель маркетинга предприятия общественного питания?

- a) получение прибыли
- b) удовлетворение потребностей клиентов
- c) продажа произведенной продукции
- d) поддержка благотворительных программ

Процесс принятия решения потребителем состоит из следующих стадий:

- a) поиск информации, осознание проблемы, оценка вариантов, решение о покупке
- b) осознание проблемы, поиск информации, оценка вариантов, решение о покупке, реакция на покупку
- c) реакция на покупку, поиск информации, осознание проблемы, решение о покупке, реакция на покупку
- d) оценка вариантов, поиск информации, осознание проблемы, решение о покупке

Внешним фактором, влияющим на покупательское поведение является:

- a) социальный статус
- b) выгода
- c) мотив
- d) потребность

Какие потребности общества призвана удовлетворять сфера услуг:

- a) идеологические потребности
- b) политические потребности
- c) социальные потребности
- d) физиологические потребности

В структуру бизнес-плана предприятия питания входят?

- a) производственный план
- b) оценка рисков
- c) анализ рынка
- d) все ответы верны

На какой стадии жизненного цикла услуги растут объемы реализации услуги, что позволяет преодолеть точку убыточности:

- a) на стадии внедрения
- b) на стадии роста
- c) на стадии насыщения рынка
- d) на стадии конкурентоспособности

Оперативное планирование деятельности ресторана включает:

- a) стратегические программы
- b) стратегические бюджеты
- c) текущие программы
- d) планы прибылей

Какое из перечисленных профессиональных качеств должно присутствовать в поведении работника сферы сервиса:

- a) милосердие
- b) умение навязывать клиенту услугу
- c) компетентность
- d) владение иностранным языком

Контактная зона – это:

- a) любое место, где производится услуга
- b) место, где услуга может храниться
- c) определенное место контакта клиента и сотрудника сервисной зоны
- d) место, где происходит прием и передача заказа

Производственная структура предприятия – это:

- a) состав цехов и порядок их кооперирования
- b) профессионально-квалификационный состав работников
- c) максимально возможный выпуск продукции в единицу времени
- d) организационная структура управления предприятием

Выявить непроизводительные затраты времени на производстве позволяет метод:

- a) фотография рабочего дня;
- b) хронометраж;
- c) метод моментных наблюдений;
- d) фотоучет.

Правильные действия работников предприятия сервиса при возникновении жалобы от клиента на некачественное обслуживание:

- a) согласиться с жалобой: «клиент всегда прав»
- b) быстро решить возникшую проблему
- c) привлечь нового клиента
- d) поручить решение проблемы охране предприятия

С чего начинается процесс разработки новой услуги:

- a) с проведения рыночных испытаний
- b) с поиска идеи новой услуги
- c) с внедрения новой услуги
- d) с получения обратной связи от потребителя

В какой кухне готовят блюда из ласточкиных гнезд?

- a) японской
- b) китайской
- c) корейской
- d) вьетнамской

Основной продукт в «ризотто»:

- a) макароны
- b) рис
- c) фасоль
- d) бобы

На ПОП кто несет ответственность за ведение журнала органолептической оценки:

- a) заведующий производством
- b) руководитель предприятия
- c) председатель комиссии по органолептической оценке
- d) санитарный работник

Какие блюда при органолептической оценке оценивают последними:

- a) имеющие слабовыраженный вкус
- b) сладкие
- c) кислые
- d) соленые

Качество продукции это:

- a) совокупность свойств продукции
- b) полезные свойства продукции
- c) качественные признаки продукции
- d) количественные признаки продукции

Задача 1

Рассчитайте энергетическую ценность блюда «Каша овсяная с цукатами» на выход 280 г, если в 100 г содержится: белков – 6 г, жиров – 5 г, углеводов – 20 г.

Выберите правильный вариант ответа.

- a) 149 ккал
- b) 347,2 ккал
- c) 417,2 ккал
- d) 280 ккал

Задача 2

Товарооборот ресторана "Полярная звезда" за июнь 2017 г. составил 855 309 руб., количество гостей 723 персоны. Рассчитать средний чек ресторана в данном периоде.

Выберите правильный вариант ответа.

- a) 1183 руб.
- b) 723 руб.
- c) 983 руб.
- d) 854 руб.

Задача 3

Товарооборот ресторана "Полярная звезда" за 2017 г. составил 30 750 тыс. руб., прибыль 3400 тыс. руб. Рассчитать рентабельность доходов ресторана. Выберите правильный вариант ответа.

- a) 11 %
- b) 34%
- c) 9,04 %
- d) 111%

Задача 4

Рассчитайте содержание основных пищевых веществ в горячем блюде массой 100 г, если до тепловой обработки содержание составляло соответственно: белков – 15 г, жиров – 6 г, углеводов – 25 г.

Выберите правильный вариант ответа.

- a) белков – 13,65, жиров – 6,38 , углеводов - 22
- b) белков – 14,1, жиров - 5,28 , углеводов – 22,75
- c) белков – 13,2, жиров – 5,64, углеводов – 22,75
- d) белков - 14,1, жиров – 5,28, углеводов - 18

Задача 5

Себестоимость блюда «Рыба по-русски» составляет 67 руб. Определите продажную цену блюда, если наценка составит 320 %.

Выберите правильный вариант ответа.

- a) 350 руб
- b) 281,4 руб
- c) 214,4 руб
- d) 209,4 руб

Задача 6

Рассчитайте сырьевую себестоимость блюда, если при продажной цене 380 руб. наценка составляет 300 %.

Выберите правильный вариант ответа.

- a) 285 руб
- b) 95 руб
- c) 126,7 руб
- d) 253,3 руб

Задача 7

Рассчитать годовой товарооборот ресторана, если известно, что прибыль составила 2,3 млн руб при рентабельности 22 %.

Выберите правильный вариант ответа.

- a) 50,6 млн руб.
- b) 104 545 тыс руб.
- c) 10,45 млн руб.
- d) 19 500 000 руб.

Задача 8

Рассчитайте величину наценки в рублях, если при себестоимости блюда 86 руб. его продажная цена составляет 430 руб.

Выберите правильный вариант ответа.

- a) 400 руб.
- b) 400 %
- c) 344 руб.
- d) 250 %

2. Перечень тем и их содержание

Технология производства общественного питания

Научно-теоретические основы технологии производства общественного питания. Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Способы кулинарной обработки. Изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке пищевых продуктов.

Производство соусов; супов. Классификация и ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Технология приготовления, требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации.

Кулинарная продукция из овощей, плодов и грибов. Технологическая характеристика сырья, производство полуфабрикатов из плодов, овощей, грибов. Технология и ассортимент кулинарной продукции из плодов, овощей, грибов.

Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая характеристика сырья. Гидромеханическая обработка круп и бобовых, классификация, ассортимент блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов. Производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Производство кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов.

Кулинарная продукция из яиц и творога. Технологическая характеристика сырья. Тепловая кулинарная обработка яиц и творога. Ассортимент, технология, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации

Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Производство кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.

Кулинарная продукция из рыбы и нерыбных продуктов моря. Производство полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря. Производство кулинарной продукции из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Производство холодных блюд, холодных и горячих закусок. Классификация. Ассортимент. Технология, факторы, формирующие качество. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

Производство сладких блюд и напитков. Классификация. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

Производство мучных блюд и мучных кулинарных изделий. Классификация. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты из муки: пресное, песочное, слоеное, дрожжевое тесто. Технология, рецептуры. Режимы выпечки. Требования к качеству.

Технология и организация специальных видов питания

Диетология. Физиологические основы диетического питания. Пищевые продукты в диетическом питании. Диетическое питание при различных заболеваниях.

Технология специальных видов питания. Структура и состояния питания различных групп населения. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания. Лечебно-профилактическое питание. Питание детей; пожилых людей; спортсменов; беременных, рожениц и кормящих матерей.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы организации деятельности предприятий общественного питания. Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятия питания. Структура, принципы и типы размещения предприятий. Виды услуг. Основные правила работы.

Классификация и концепции деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Понятие и признаки концепции предприятий общественного питания разных типов и форматов.

Производственный процесс и его структура. Понятие, элементы, типы, структура, принципы и эффективные формы организации производственных процессов в общественном питании. Виды и типы производств. Производственная мощность и структура предприятия.

Организация основного производства. Организация работы заготовочных цехов, доготовочных цехов. Организация работы специализированных цехов.

Организация вспомогательного производства. Организация торговой группы помещений, складской группы помещений.

Основы организации обслуживания. Этапы процесса обслуживания и их характеристика. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Линии раздачи пищи на предприятиях общественного питания.

Пищевые и биологически активные добавки

Пищевые добавки. Общие сведения. Классификация пищевых добавок по разным признакам. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок.

Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов. Пищевые красители, ароматизаторы. Заменители соли, подсластители.

Вещества, регулирующие консистенцию. Эмульгаторы, загустители и гелеобразователи, наполнители. Классификация, характеристика, особенности применения.

Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Консерванты пищевых продуктов. Классификация, особенности применения консервантов, оценка качества и безопасности.

Биологически активные добавки. Классификация биологически активных добавок (БАД). Характеристика основных представителей БАД. Роль БАД в питании современного человека.

Маркетинг в общественном питании

Общие вопросы маркетинга. Маркетинговая среда. Сегментирование рынка. Разработка новых товаров и услуг. Каналы распределения товаров. Установление цен на товары. Процесс управления маркетингом. Стратегический маркетинг.

Особенности маркетинга в общественном питании. Характеристика, особенности и основные элементы рынка общественного питания. Конкурентоспособность предприятий общественного питания. Товарная политика производства и реализации продукции общественного питания. Роль потребителей в маркетинге услуг предприятий общественного питания. Стимулирование сбыта продукции предприятий общественного питания. Концепция предприятия общественного питания.

Поведение потребителей

Основы поведения потребителя. Факторы внешнего и внутреннего влияния на поведения потребителей. Процесс принятия решения потребителями. Методы исследования поведения потребителей. Типы и модели покупательского поведения.

Основы коммерческой деятельности и бизнес-планирование на предприятиях общественного питания

Организационно-правовые аспекты коммерческой деятельности. Типы, виды и формы и виды собственности. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. Сущность коммерческой деятельности. Субъекты и объекты коммерческой деятельности.

Экономические основы коммерческой деятельности.

Взаимосвязь доходов и расходов предприятий общественного питания. Структура финансовых ресурсов коммерческих предприятий индустрии питания.

Планирование деятельности коммерческого предприятия. Основные принципы планирования. Классификация видов внутрифирменного планирования. Нормативная база планирования. Основные плановые показатели в оперативно-календарном планировании .

Организационный план. Организационные структуры управления предприятий питания с учетом их специфики. Системы оплаты труда. Особенности налогообложения предприятий общественного питания.

Финансовый план и показатели эффективности проекта. Расчет товарооборота предприятий общественного питания. Роль ценообразования в формировании доходов предприятий общественного питания. Основные финансовые показатели деятельности предприятий общественного питания. Оценка эффективности проекта.

Управление персоналом

Система управления персоналом. Принципы управления персоналом. Принципы и методы построения системы управления персоналом.

Процесс управления персоналом организации. Система поиска, отбора, найма и адаптации персонала. Обучение и адаптация персонала.

Мотивация в управлении и лояльность персонала. Мотивация и стимулирование персонала. Лояльность персонала. Профессиональное развитие персонала.

Технологические процессы в сервисе

Технологические процессы систем и материальных объектов сервиса для индивидуального потребителя на предприятиях питания. Технологический процесс на предприятиях питания. Общие требования к

производственным помещениям и организации рабочих мест. Общие принципы функционирования ресторанов. Технология производственных процессов. Помещения для обслуживания потребителей.

Технология оказания сервисных услуг по изготовлению или восстановлению потребительских свойств систем и материальных объектов сервиса на предприятиях питания. Сущность уникального торгового предложения. Концепция предприятия питания. Создание ресторана: целевая аудитория; нейминг; местоположение; меню; дизайн интерьера; форма обслуживания, дополнительные услуги в ресторане. Технологии, обеспечивающие развитие организации.

Сервисный менеджмент на предприятиях индустрии питания. Стадии разработки технологии оказания индивидуальных услуг предприятиями питания. Стандарты обслуживания. Основные стандарты ресторанного бизнеса. Методы исследования качества сервиса.

Кухни мира

Кухни народов мира: традиции, основные черты. Русская кухня. Кухня народов России: татарская, башкирская. Кухня Франции и Италии, Германии. Кухня Юго - восточной Азии. Кухня Индии и Китая, Тайланда. Кухня Мексики. Японская кухня.

Контроль качества продукции

Основы повышения качества продукции. Основные термины и определения в области качества продукции. Факторы, влияющие на качество продукции. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции.

Органолептическая оценка качества кулинарной продукции. Классификация органолептических показателей качества. Комплексная оценка качества кулинарной продукции. Органолептическая оценка кулинарной продукции, порядок проведения.

Требования к реализации кулинарной продукции. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.

3. Рекомендуемая литература по разделам дисциплин

1. Бочкарева З.А. Контроль качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс] / З.А. Бочкарева, В.А. Авроров.- электрон. дан.- Пенза: ПензГТУ, 2013 .- 171 с. <http://e.lanbook.com/books/>
2. Бредихина О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов [Электронный ресурс]/ О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. - электрон. дан. – СПб.:, 2014. – 192 с. <http://e.lanbook.com/books/>
3. Васильев Г.А. Поведение потребителей: Учеб. пособие / Г.А. Васильев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2010. - 410 с. // Электронно-библиотечная система «Инфра-М». URL: <http://www.znaniium.com/>
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров /А.Т.Васюкова, Т.Р.Любецкая.- Электрон. Дан.- М.: Дашков и К, 2014.-416 с.
5. Виноградова М.В. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства [Текст] : учеб. пособие для студ., аспирантов, преподавателей вузов по сервисным спец. / М.В.Виноградова [и др.]. - 2-е изд., испр. - М. : Дашков и К, 2010. - 280 с.
6. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для студ Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] /И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А.Толстова, Л.В. Козловская. — Электрон. Дан. – СПб.:, 2013. — 232 с. .вузов /С.И.Главчева, Л.Е.Чередниченко.-СПб.: Троицкий мост, 2012.-208 с.
7. Давыденко, Н.И. Г.И.Шевелёва. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: Учебное пособие / Н.И. Давыденко, Г.И.Шевелёва. - Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2008. -48 с.
8. Дейнека, А.В. Управление персоналом организации: Учебник для бакалавров. [Электронный ресурс] - Электрон. дан.-М. : Дашков и К, 2014. — 288 с. <http://e.lanbook.com/books/>
9. Драганчук Л.С. Поведение потребителей: Учебное пособие / Л.С. Драганчук. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 192 с. . // Электронно-библиотечная система «Инфра-М». URL: <http://www.znaniium.com/>
10. Дроздова, Т.М. Физиология питания: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 352 с..
11. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.И.Дунченко.- электрон.дан.- М.: Дашков и К.-2014 .- 212 с. <http://e.lanbook.com/books/>
12. Крапива Т.В. Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса (на примере предприятий общественного питания) [Электронный ресурс]:/Т.В.

Крапива, Л.А. Маюрникова, Н.И. Давыденко. – Электрон. дан. - КемТИПП, 2010. 128 с. https://e.lanbook.com/book/4600#book_name

13. Крапива Т.В. Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса (на примере предприятий общественного питания) [Электронный ресурс]:/Т.В. Крапива, Л.А. Маюрникова, Н.И. Давыденко. – Электрон. дан. - КемТИПП, 2010. 128 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p/1_id=4600

14. Маркетинг в ресторанном бизнесе (часть 1): Учебное пособие. - / Л.А. Маюрникова, Н.И.Давыденко, Т.В.Крапива. - Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2014. – 96 с.

15. Маюрникова Л.А. Технологические процессы в сервисе: учеб. Пособие для студ. вузов/ Л.А Маюрникова., Т.В.Крапива, Н.И. Давыденко; КемТИПП. - Кемерово: КемТИПП, 2015. – 96 с.

16. Михайлина, Г.И. Управление персоналом: Учебное пособие [Электронный ресурс]. - Электрон. дан.- М.: Дашков и К, 2014.-280с. <http://e.lanbook.com/books/>

17. Омаров Р.С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания: учебное пособие [Электронный ресурс]/ Р.С. Омаров, О.В.Сычева. - электрон. дан. – СтГАУ., 2015. – 64 с. <http://e.lanbook.com/books/>

18. Позняковский, В.М., Гурьянов Ю.Г., Бебенин В.В. Пищевые и биологически активные добавки: характеристика, применение, контроль. – 3 изд., испр. и доп. – Кемерово, Кузбассвузиздат, 2011. – 275 с.

19. Попова Н.Н.Пищевые и биологически активные добавки: учебное пособие [Электронный ресурс]/ Н.Н. Попова, Е.С. Попов,И.П.Щетилина. - электрон. дан. – ВГУИТ., 2016. – 67 с. <http://e.lanbook.com/books/>

20. Просеков, А.Ю. Технология производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания: учеб.пособие для студ. Вузов / А.Ю. Просеков. – Кемерово:КемТИПП, 2006. – 140 с.

21. Сметанина, Т.Л. Традиции и культура питания народов мира : учеб.пособие / Т. Л. Сметанина, М. С. Куракин. – Кемерово :КемТИПП, 2009. – 116 с.

22. Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи Принт, 2007. – 276с.

23. Тебекин, А.В. Управление персоналом. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М.: КноРус, 2014. — 624 с. <http://e.lanbook.com/books/>

24. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

25. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие для студентов вузов, в 2-х т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / под ред. А.С. Ратушного. - 2-е изд. - М. : Мир, 2007. - 416 с.

26. Технология и организация услуг питания [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Туризм" и "Гостиничное дело" (квалификация "бакалавр") / М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова. - М. : Академия, 2012. - 240

с.

27. Управление персоналом: учебник для студ.вузов /Е.А.Аксенова и др.; ред.:Т.Ю.Базаров.-2-е изд., перераб. и доп.-М.: Юнити-ДАНА,2009.-560 с.

28. Управление рестораном [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление персоналом" / Р. К. Милл ; пер. с англ. Е. Э. Лалаян. - 3-е изд. - М. : Юнити-ДАНА, 2009. - 535 с.

29. Щербакова Т.А. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Щербакова, Л.А. Маюрникова, Т.В. Крапива, Н.И. Давыденко; КемТИПП. - Кемерово: КемТИПП, 2016. – 99 с. <http://e.lanbook.com/books>