

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**

директор технологического института  
пищевой промышленности  
Киселева Татьяна Федоровна

«19» \_\_\_\_\_ 2018г.

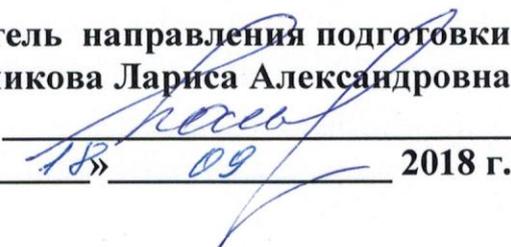


**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ,**  
проводимых КемГУ самостоятельно,  
для поступающих по программам магистратуры  
по направлению подготовки  
19.04.04

**«Технология продукции и организация общественного питания»  
в 2019 году**

Руководитель направления подготовки  
Маюрникова Лариса Александровна

«18» \_\_\_\_\_ 2018 г.



**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

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

## 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 продукции общественного питания

**Научно-теоретические основы технологии продукции 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](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](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, Кузбассвуиздат, 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>