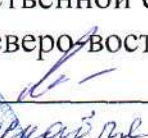


ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ»
КАМЧАТСКОГО КРАЕВОГО СОЮЗА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ КООПЕРАТИВОВ
КАФЕДРА СЕРВИСА, МЕНЕДЖМЕНТА И ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ

СОГЛАСОВАНО
Ведущий инженер
Продовольственной службы УМТО
ОКВС на северо-востоке РФ
 /О.Ю. Агеева/
«12» декабря 2017г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
 Т.Г. Проценко/
«12» декабря 2017 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

г. Петропавловск-Камчатский
2017

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры сервиса, менеджмента и потребительской кооперации 12 декабря 2017 года, протокол № 4.

Зав. кафедрой



Л.Г.Грбовая

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1 УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	8
ПРИЛОЖЕНИЕ Г ПРимерные темы выпускных квалификационных работ	10
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж Перечень рекомендуемых источников	13

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разрабатывается преподавателями кафедры сервиса, менеджмента и потребительской кооперации.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования выпускники специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» должны обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Техник-технолог базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1 УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в 2018 году включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

В соответствии с Федеральным государственным стандартом на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» отводится 6 недель, из них на подготовку ВКР – 4 недели и защиту ВКР – 2 недели.

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Примерная тематика выпускных квалификационных работ, рассматривается на заседании кафедры (протокол № 2 от 12.10.2017 г.) (Приложение А).

Обучаемому предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе вносить предложения по своей тематике с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Закрепление за обучаемым тем выпускных квалификационных работ, научных руководителей осуществляется приказом директора техникума.

Выпускная квалификационная работа оформляется и готовится к защите обучаемым на основании общих требований к структуре и правилам оформления выпускной квалификационной работы (рассмотрены на заседании Методического совета ПОЧУ «Камчатский кооперативный техникум», протокол 1 от 11.10.2017 г.).

К государственной итоговой аттестации допускаются обучаемые, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Подготовка к государственной итоговой аттестации и работа государственной экзаменационной комиссии определяются расписанием защиты выпускной квалификационной работы. Расписание доводится до сведения обучаемых не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

Местом работы государственной экзаменационной комиссии по

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является кабинет технологии и организации предприятий питания.

Ответственными лицами за организацию и проведение государственной итоговой аттестации по специальности является заместитель директора по учебно-методической и организационной работе, декан факультета и заведующий кафедрой.

На заседания государственной экзаменационной комиссии предъявляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора техникума о допуске к государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора техникума о назначении руководителей выпускных квалификационных работ;
- Сведения об успеваемости обучаемых;
- Зачётные книжки обучаемых;
- Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и включает доклад студента, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении государственной итоговой аттестации выпускников в форме защиты выпускной квалификационной работы заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии. Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день.

Итоговая оценка и присуждение квалификации происходят на заключительном заседании государственной аттестационной комиссии и записываются в протоколе заседания.

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

К критериям оценки уровня подготовки обучаемого по специальности относятся:

- уровень освоения общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучаемым при выполнении выпускной квалификационной работы;
- уровень освоения общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучаемым в докладе на тему выпускной квалификационной работы;
- уровень освоения общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучаемым в ответах на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
- оценка уровня освоения общих и профессиональных компетенций рецензентом выпускной квалификационной работы;
- оценка освоения общих и профессиональных компетенций руководителем выпускной квалификационной работы.

Результаты государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «5» (отлично) ставится при выполнении следующих условий: научно обоснованы и четко сформулированы: тема, цель и предмет дипломной работы; показаны актуальность и новизна исследования; достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором; проведена исследовательская работа и представлены ее результаты; сделаны конкретные и убедительные выводы по результатам исследования; список использованных источников в достаточной степени отражает информацию, имеющуюся в литературе по теме исследования; в тексте имеются ссылки на литературные источники (Приложение Б); выпускная работа оформлена аккуратно; имеется необходимый иллюстративный материал и (или) электронная презентация, содержание выпускной работы доложено в краткой форме, последовательно и логично, даны четкие ответы на вопросы, поставленные членами ГЭК (Государственной экзаменационной комиссии).

Оценка «4» (хорошо) ставится при выполнении следующих условий: список литературы не полностью отражает проведенный информационный поиск; в тексте нет ссылок на литературные источники; работа недостаточно аккуратно оформлена; содержание и результаты исследования доложены недостаточно полно; выпускник дал ответы не на все заданные вопросы.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится при выполнении следующих условий: имеются замечания по содержанию, по глубине проведенного исследования; работа оформлена неаккуратно; работа доложена неубедительно; не на все предложенные вопросы даны удовлетворительные ответы.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится при выполнении следующих условий: выпускная работа имеет много замечаний в отзывах руководителя,

рецензента; работа доложена неубедительно, непоследовательно, нелогично; ответы на поставленные вопросы практически отсутствуют.

Согласовано
Заместитель директора
по учебно-методической
и организационной работе



С.Ю. Назарова

Зав. кафедрой сервиса, менеджмента
и потребительской кооперации



Л.Г. Грбовая

Программу составили:



О.П. Малюгина
Л.Г. Грбовая

Примерные темы выпускных квалификационных работ

1. Использование нетрадиционного сырья для производства мясных рубленых полуфабрикатов.
2. Использование нетрадиционного сырья для производства рыбных рубленых полуфабрикатов.
3. Использование нетрадиционного сырья для производства мучных кондитерских изделий.
4. Использование цитрусовых плодов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторанной кухне.
5. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции из сыра и с сыром в предприятиях общественного питания Камчатского края.
6. Разработка ассортимента и технологии приготовления хлебобулочных изделий с пониженной калорийностью.
7. Разработка рецептур и технологии сложных холодных и горячих творожных десертов для студенческого кафе на 30 мест.
8. Совершенствование технологии и разработка ассортимента блюд для гамбургерной на 30 мест.
9. Совершенствование технологии и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из круп для предприятий общественного питания.
10. Совершенствование технологии и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из морской рыбы для предприятий общественного питания.
11. Совершенствование технологии и разработка ассортимента сложной кулинарной продукции из субпродуктов для столовой колледжа на 150 мест.
12. Совершенствование технологии и разработка ассортимента сложной кулинарной продукции из творога для детского кафе на 25 мест.
13. Совершенствование технологии и разработка ассортимента сложной кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы для предприятий общественного питания.
14. Совершенствование технологии и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из картофеля для детей дошкольного возраста.

15. Организация и технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
16. Совершенствование технологии и разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов из растительного сырья Камчатского края для предприятий общественного питания.
17. Кулинарное использование новых видов сырья при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции в ресторанной кухне.
18. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции ресторанной кухни.
19. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из говядины для предприятий общественного питания.
20. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из папоротника для предприятий общественного питания.
21. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из нерыбного водного сырья для предприятий общественного питания.
22. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из макаронных изделий для детского питания.
23. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из мяса для шашлычной на 25 мест.
24. Совершенствование технологии и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из кролика для диетического питания.
25. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из мяса птицы для диетической столовой на 40 мест.
26. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из овощей и грибов для столовой на 50 мест.
27. Совершенствование технологии и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из оленины для диетического питания.
28. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из рыбы лососевых пород для школьной столовой на 100 мест в поселке Лесной Камчатского края.
29. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из оленины для школьной столовой на 50 мест в поселке Октябрьский Камчатского края.
30. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из рыбы для школьной столовой на 150 мест.
31. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из экзотических видов рыбы в ресторане.

32. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд сложных холодных закусок из овощей и грибов для студенческой столовой на 110 мест.
33. Совершенствование технологии и расширение ассортимента мучных кондитерских изделий для кафе кондитерская на 50 мест.
34. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих десертов для детского кафе на 25 мест.
35. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных холодных десертов для молодежного кафе на 40 мест.
36. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья для ресторана на 90 мест.
37. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья для ресторана на 60 мест.
38. Совершенствование технологии и расширение ассортимента современных десертов для детского кафе 30 мест.
39. Совершенствование технологии обслуживания посетителей в коктейль-баре на 25 мест. Разработка ассортимента смешанных напитков.
40. Совершенствование технологии обслуживания посетителей в пиццерии на 50 мест. Разработка ассортимента кулинарной продукции.
41. Совершенствование технологии обслуживания посетителей при проведении банкета-фуршета на 100 персон в ресторане с Европейской кухней.

ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативно-технические документы:

1. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения» – М: ФГУП Стандартиформ, 2011. – 12с.
2. ГОСТ Р 50762–2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Москва: Стандартиформ 2007. – 16с.
3. ГОСТ Р 50763 – 2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» – М: ФГУП Стандартиформ, 2008. – 11с.
4. ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» – М: ФГУП Стандартиформ, 2019. – 11с.
5. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». – М: ИПК Издательство стандартов, 2008. – 17 с.
6. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». – Москва: Стандартиформ 2008. – 20с.
7. ГОСТ Р 53995 – 10 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» – М: ФГУП Стандартиформ, 2011. – 10с.
8. ГОСТ Р53996 – 2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» – М: ФГУП Стандартиформ, 2011. – 8с.
9. Порядок разработки, рассмотрения и утверждение стандартов предприятий (СТП).- М., 1997.
10. Санитарные правила и нормы. Ростов – на – Дону. Феникс.2010. Издательский центр «Академия» 2010 – 49 с.
11. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитария» – М.: Стандартиформ 1988.
12. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. М., 2003. – 67 с.
13. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – М: МОРКНИГА, 2002 – 61 с.
14. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов. – М: МОРКНИГА, 1986 – 61 с.
15. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих

- производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 619с.
- 16.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., Экономика, 1981. – 620 с.
 - 17.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Петропавловск–Камчатский: Объединение «Общественное питание», 1989. – 571 с.
 18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 619 с.
 - 19.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.
 - 20.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. – М: Издательство «Дело и Сервис», 1998. – 864 с.
 - 21.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. – М: Издательство «Дело и Сервис», 1998. – 864 с.
 - 22.Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ, 2000 – 638 с.
 - 23.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. – М.: Хлебпродинформ, 2001. – 760.
 - 24.СНиП II – Л.8 - 71– М: ИПК Издательство стандартов, 1972 – 47 с.
 - 25.СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

Учебная литература:

Основная:

1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания : учеб. пособие / В.А. Домарецкий / Гриф МО РФ. – 2-е изд. – М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. 387 с.
1. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: Учебник.- 4-е изд., перераб. и доп.-М.: Дашков и К, 2012. – 463 с.
2. Шимко П.Д. Экономика: учебник.-3-изд., перераб. и доп.-М.: Юрайт, 2013.-605с.
3. Шленская Т.В., Шабурова Г.В., Курочкин А.А, Петросова. Проектирование предприятий общественного питания. – СПб.: Троицкий мост, 2011 – 288с.
4. Шумилкина М.Н. Кондитер: учеб. пособие. – 4-е изд. – Ростов н/Д. : Феникс, 2015. – 315 с.: ил. – (Начальное профессиональное образование).

Дополнительная:

1. Кучер Л.С. Организация производства и управления предприятиями общественного питания. – М.: «Экономика», 1990. – 176 с.
2. Литвинова Е.В., Шилов А.И., Большакова Л.С. Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 384 с.
3. Лоусан Ф. Рестораны. Клубы. Бары. Планирование, дизайн, управление. М.: Проспект, 2004 – 584 с.
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: ИД «Форум», 2007. – 176 с.
5. Назаров О.В. 333 хитрости ресторанного бизнеса – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009. – 256 с.
6. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: «КолоС», 2007 – 248 с.
7. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2003. – 320 с.
8. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
9. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 240 с.
10. Кнышева Е.Н. Менеджмент: Учеб. пособие.- М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2006. – 304 с.
11. Ковалев Н.И., Куткина В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, Омега-Л. 2003. – 480 с.
12. Меньшов В.Л. Основы права: Учебное пособие.- М.: ИД "ФОРУМ":ИНФРА-М, 2008. – 367 с.
13. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Р/Д.: Феникс, 200 – 347 с.
14. Смагина И.Н. Организация коммерческой деятельности в общественном питании. – М.: Издательство ЭКСМО, 2005 – 336 с.
15. Справочник работника общественного питания/Под редакцией М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.
16. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. М.: Колос, 2000. – 401 с.
17. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2000. – 384 с.
18. Уласевич М.В. Спецтехнология: Учебное пособие. – Мн.: Выш. шк., 2003. – 367 с.
19. Юкаева В.С. Менеджмент: Краткий курс: Учеб. пособ.- М.: Дашков и К, 2010. - 104 с.