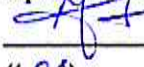


**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор-руководитель
Департамента управления
проектной деятельностью


М.Г. Фальченко
«01» 09 2015 г.

**Перечень вопросов для подготовки к итоговому
междисциплинарному экзамену по специальности
260501.65 Технология продуктов общественного питания**

Теоретические вопросы

По дисциплине «Технология продуктов общественного питания»

1. Классификация предприятий общественного питания. Отличительные особенности отдельных типов и классов.
2. Технологические процессы производства различных видов продукции общественного питания. Технологические принципы производства кулинарной продукции (принцип безопасности, взаимозаменяемости и т.д.).
3. Способы обработки сырья (механические, гидромеханические, химические, биохимические, микробиологические). Способы тепловой обработки продуктов. Характеристика способов тепловой обработки. Изменение основных пищевых веществ в процессе тепловой обработки. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос).
4. Значение супов в питании человека и их классификация. Технологический процесс варки бульона для супов, основы варки. Заправочные супы. Характеристика ассортимента. Особенности приготовления и отпуска. Подготовка сырья и продуктов, общее правило варки. Требования к качеству, сроки реализации.
5. Классификация соусов. Полуфабрикаты для приготовления соусов.

Технологический процесс приготовления соусов красного основного и белого основного. Требование к качеству, режимы хранения. Централизованное производство соусов, соусы примышленного производства. Требования к качеству, сроки реализации.

12. Блюда из круп и макаронных изделий: характеристика ассортимента, технологический процесс приготовления, отпуск блюд, требования к качеству.

13. Общие правила варки, жарки, тушения, запекания мяса. Характеристика ассортимента блюд. Технология приготовления блюд. Подбор гарниров и соусов, правило отпуска. Требования качества, условия и сроки реализации. Ассортимент, особенности приготовления и правила отпуска блюд из натурально рубленной и котлетной массы.

14. Значение блюд из птицы дичи в питании человека. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика. Технология приготовления блюд из птицы, дичи и кролика. Подбор гарниров и соусов к этим блюдам. Требования к качеству. Технология приготовления и отпуск изделий из рубленной птицы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.

15. Блюда из рыбы. Характеристика ассортимента. Правила подбора гарнира и соусов. Общие правила жарки рыбы основным способом и во фритюре. Характеристика ассортимента, правила отпуска. Технология приготовления блюд из тушёной рыбы. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству. Общие правила запекания рыбы. Характеристика ассортимента блюд. Правила отпуска. Требования к качеству.

16. Ассортимент холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов, особенности рецептур, требования к оформлению, сроки реализации закусок. Оформление банкетных закусок. Ассортимент горячих блюд и закусок. Подготовка продуктов, особенности рецептур, требования к оформлению, сроки реализации блюд. Требования к качеству холодных и горячих блюд и закусок.

17. Салаты. Классификация салатов, характеристика ассортимента. Технологический процесс приготовления салатов. Правила оформления и подачи. Сроки реализации. Требования к качеству различных видов салатов.

18. Холодные и горячие десерты. Характеристика ассортимента. Предварительная подготовка продуктов, входящих в состав блюд. Технологический процесс приготовления блюд. Правила подачи и сроки реализации. Требования к качеству холодных и горячих десертов.

19. Изделия из дрожжевого, сдобного и слоеного теста. Характеристика ассортимента и рецептур. Технологические требования к сырию. Подготовка

сырья для приготовления изделий из муки. Влияние основных показателей сырья на процессы тестообразования. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. Технологический процесс приготовления дрожжевого, сдобного и слоеного теста. Процессы, происходящие при замесе теста, выпечке тестовых заготовок и при хранении готовых изделий. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

20. Кондитерские изделия. Характеристика ассортимента и рецептур. Технологическая схема производства кондитерских изделий из песочного, бисквитного, заварного теста. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов и готовых изделий. Режимы хранения и реализации. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции. Отделочные полуфабрикаты. Характеристика отделочных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления и режим хранения отделочных полуфабрикатов.

По дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1. Особенности производственной деятельности предприятий общественного питания. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания. Новые формы организации труда в общественном питании. Задачи общественного питания в системе потребительской кооперации.
2. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции. Типизация предприятий общественного питания.
3. Характеристика процесса управления предприятием общественного питания. Структура управления предприятием питания. Характеристика линейной, функциональной, линейно-функциональной структур.
4. Понятие организации труда в общественном питании. Нормирование труда обслуживающего и производственного персонала. Фотография и хронометраж рабочего времени.
5. Требования к организации снабжения на предприятиях общественного питания. Транспортные средства, порядок учёта его работы. Энергетическое хозяйство предприятий общественного питания, организация его работы, контроль за соблюдением правил его эксплуатации. Организация сантехнического обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. Состав и технические средства метрологической службы предприятий общественного питания, контроль за его состоянием и эксплуатацией.

Организация санитарного контроля на предприятиях. Требования, предъявляемые к производственным помещениям.

7. Формы и методы обслуживания. Организация и характеристика обслуживания официантами, самообслуживания, «шведского стола», буфетного обслуживания. Выбор форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия.

8. Характеристика заготовочных цехов предприятий общественного питания. Требования к помещениям, микроклимату. Условия, обеспечивающие поточность производства и последовательность технологических процессов. Характеристика технологических схем. Ассортимент полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

9. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Виды договоров. Логистический подход к работе предприятия. Формы и способы доставки продуктов. Технологический процесс товародвижения.

10. Организация тарного хозяйства предприятий общественного питания. Классификация тары по основным признакам. Требования, предъявляемые к таре. Хранение тары. Мероприятия по сокращению расходов на тару.

11. Характеристика доготовочных цехов предприятий общественного питания. Требования к помещениям, микроклимату. Виды вырабатываемой продукции.

12. Назначение, размещение, производственная программа, ассортимент выпускаемой продукции специализированных цехов. Требования к помещениям, микроклимату. Санитарные требования. Виды вырабатываемой продукции.

13. Особенности организации труда работников общественного питания. Оценка качества труда производственного и обслуживающего персонала.

14. Функциональные обязанности и квалификационный состав работников различных предприятий общественного питания. Расчет и подбор персонала. Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания. Характеристика цехов, линий, участков.

15. Организация складского хозяйства. Объемно-планировочные требования к складским помещениям. Оснащение инструментами и инвентарем. Хранение и отпуск продуктов. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.

16. Цели и задачи контроля на предприятиях общественного питания. Особенности управления качеством продукции на предприятиях общественного питания. Бракераж кулинарных изделий и блюд.

Использование информационных технологий на предприятиях общественного питания. Системы автоматизации учета и контроля.

17. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания на предприятиях общественного питания. Виды банкетов и их характеристика. Организация подготовки и проведения банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами.

18. Характеристика банкетов-фуршетов и банкетов-коктейлей. Организация подготовки и проведения банкетов-фуршетов и банкетов-коктейлей. Способы расстановки посуды и мебели. Особенности составления меню, подготовки и проведению банкетов с участием иностранных гостей.

19. Особенности организации подготовки и проведения выездного обслуживания. Виды кейтеринга, их характеристика. Особенности организации питания специальных контингентов потребителей: пассажиров, детей, спортсменов, зрителей культурно-массовых мероприятий, рабочих промышленных предприятий, учащихся школ, вузов и т.п.

20. Меню: характеристика, принцип составления, последовательность расположения блюд и закусок в меню. Виды меню, их характеристика и назначение. Основные подходы к планированию меню. Винная карта: характеристика, принцип составления. Функции сомелье. Основные подходы к планированию винной карты.

По дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Проектирование предприятий общественного питания. Состав проекта. Этапы и задачи проектирования. Принципы проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование.

2. Технико-экономическое обоснование проекта предприятий общественного питания. Порядок разработки, состав, значение. Расчетные нормативы проектирования предприятий общественного питания.

3. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания в промышленной, жилищно-административной зонам, зоне отдыха современного города.

4. Нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания: состав, принципы использования.

5. Функциональные основы проектирования предприятий общественного питания: состав функциональных групп помещений.

6. Производственная программа проектируемого предприятия как основа технологических расчетов. Порядок разработки.

7. Расчетное меню как элемент производственной программы проектируемого предприятия. Виды расчетного меню в зависимости от типа и класса предприятия.
8. Производственная программа заготовочных цехов: овощного, мясного, рыбного, птицебельного. Структура, порядок разработки, использование в технологических расчетах. Принципы определения потребности сырья для обеспечения производственной программы.
9. Производственная программа горячего и холодного цехов. Принципы разработки почасовой реализации блюд в зависимости от режима работы проектируемого предприятия. Использование в технологических расчетах.
10. Принципы расчета потребности в сырье, полуфабрикатах и продукции высокой степени готовности в зависимости от способа организации производства и обслуживаемого контингента в предприятии общественного питания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Сводная продуктовая ведомость: состав, использование в технологических расчетах.
11. Состав помещений для приема и хранения продуктов. Принципы размещения и методы расчета складских помещений. Требования к помещениям для приема и хранения продуктов.
12. Методы расчета площадей помещений: производственных, торговых, вспомогательных.
13. Состав помещений для посетителей в структуре предприятий общественного питания. Принципы размещения торговых помещений.
14. Состав производственных помещений предприятия общественного питания. Требования к размещению и взаимосвязи производственных помещений.
15. Основные объемно-планировочные схемы при проектировании предприятий общественного питания. Схемы взаимосвязи основных групп помещений предприятий общественного питания, как основа планировочного решения отдельных помещений и предприятия в целом.
16. Рекомендации по размещению оборудования на плане производственного помещения. Линейный и островной принципы. Принципы монтажной привязки оборудования.
17. Объемно-планировочные схемы заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания.
18. Состав административных и бытовых помещений. Требования к размещению административных и бытовых помещений.
19. Определение эффективности использования оборудования цеха: пищеварочных котлов, мясорубок, овощерезок. График использования оборудования.

20. Организация планировочного пространства торгового зала в зависимости от формы обслуживания. Рекомендации по размещению столовой мебели в торговых залах. Требования к интерьеру.

Практические задания

По дисциплине «Технология продуктов общественного питания»

1. Рассчитайте количество продуктов массой брутто для приготовления и отпуска 20 порций яблок в тесте жаренных (по колонке 1 Сборника рецептов). Используйте сухое цельное молоко.
2. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций желе из апельсинов (по колонке 1 Сборника рецептов). Сколько воды идет на замачивание желатина, сколько на приготовление сиропа?
3. Определите сколько порций самбука яблочного можно приготовить при наличии 500 грамм сухого желатина? Масса одной порции 100 грамм. Оформите технологическую карту.
4. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 80 порций желе молочного (по колонке 1 Сборника рецептов). Используется сухое цельное молоко. Сколько воды идет на замачивание желатина?
5. Рассчитать сколько потребуется продуктов для приготовления 25 порций каши гурьевской (по 1 колонке Сборника рецептов). Используется сухое цельное молоко. Оформить технологическую карту.
6. Определите сколько порций мусса яблочного можно приготовить при наличии 400 грамм сухого желатина. Масса одной порции 100 грамм. Сколько воды идет на замачивание желатина, сколько на приготовления сиропа? Оформите технологическую карту.
7. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 60 порций мусса молочного (по колонке 1 Сборника рецептов). Используйте сухое цельное молоко. Сколько воды идет на замачивание желатина? Сколько потребуется сиропа?
8. Рассчитать количество продуктов для приготовления 30 порций крема ванильного (по колонке 1 Сборника рецептов). Сколько воды идет на замачивание желатина? Используется сухое цельное молоко. Оформите технологическую карту.
9. Определите сколько порций блинчиков с яблоками можно приготовить, если в наличии имеется 3 кг молока сгущенного без сахара. Выход одной порции 100 грамм. Оформите технологическую карту.

10. Определите, сколько порций соуса абрикосового потребуется для 60 порций самбука яблочного выходом 100 грамм. Сколько потребуется кураги? Сколько воды идет для замачивания кураги

По дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1. Для участников конференции кафе «Улыбка» организовало выездное обслуживание: стол - фуршет в зале заседаний администрации города. Подобрать ассортимент блюд и расстановку посуды, используемую для стола - фуршета.
2. В ресторане «Платан» организовано питание участников выставки – ярмарки «Русский лен» в количестве 250 человек. В меню ресторана включены блюда украинской национальной кухни. Внести предложения по организации питания. Подобрать посуду, столовые приборы для отпуска блюд.
3. В сентябре детское кафе «Лесная сказка» закупило яблоки поздних сортов. Для проведения «Осеннего бала» для детей в количестве 80 человек был предложен перечень сладких блюд и напитков из яблок. Особенности обслуживания в детском кафе Составить праздничное меню, включая сладкие блюда и напитки из яблок.
4. Вы руководите открытием пивного бара на 50 мест. Предложите ассортимент выпускаемой продукции. Составьте меню пивного бара.
5. В ресторан первого класса поступил заказ на проведение банкета-свадьба на 80 человек. Составьте меню для банкета-свадьба. Предложите способ расстановки мебели в банкетном зале с полным обслуживанием официантами.
6. В кафе молодежное планируется проведение банкета-фуршет на 60 человек. Предложите меню, составьте схему размещения гостей.
7. На предприятии общественного питания необходимо организовать обслуживание туристической группы. Организовать завтрак для участников группы, предложить способы подачи блюд при обслуживании туристической группы.
8. В ресторан класса Люкс поступил заказ на проведение коктейль-банкета на 40 человек. Составьте меню, предложите способ сервировки и схему размещения столов в зале для коктейль-банкета.
9. В связи с открытием специализированной закусочной – блинной на 40 мест предложите ассортимент выпускаемой продукции, разработайте меню для данного предприятия.

10. В рыбном ресторане проводится юбилей по случаю дня рождения на 60 человек. Составить расчетное меню на вечернее время с частичным обслуживанием официантами.

По дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Составьте производственную программу для кафе на 25 мест. Исходными данными для составления производственной программы являются: количество питающихся, рассчитанное на основе графика загрузки зала; количество блюд, реализуемых в течение дня; процентное соотношение отдельных блюд в ассортименте; сборники рецептур блюд, а также технико-технологические карты на отдельные блюда и закуски; примерные нормы потребления отдельных продуктов.

2. Рассчитать объем котлов для варки бульонов. Расчет производится на весь день. Основными продуктами считаются кости, мясо и т.д.; овощи при расчете объема воды не учитывают из-за их незначительного содержания в общем объеме продуктов. Расчеты представить в таблице.

Таблица – Расчет объема котлов для варки бульонов

Наименование продуктов	Количество продуктов, кг	Объемная масса, кг/дм ³	Объем продукта, дм ³	Норма воды на 1 кг продукта, дм ³	Объем воды, дм ³	Коэффициент, учитывающий промжутки	Объем промежуток, дм ³	Расчетный объем, дм ³	Принимаемый объем, дм ³

3. На основании действующих коэффициентов трудоемкости на приготовление блюд, а также по нормам времени на единицу готовой продукции рассчитать численность производственных работников горячего цеха. Данные расчетов представить в таблице.

Таблица - Расчет численности работников

Наименование блюд	Кол-во блюд за день, порц.	Коэффициент трудоемкости	Время трудозатрат, с	Кол-во человек-дней

7. Рассчитать объемы котлов для варки основных горячих блюд и гарниров. Расчеты произвести на максимальный час работы горячего цеха, определяемому по графику работы цеха.

Таблица – Расчет объема котлов для варки вторых блюд и гарниров

Наименование блюда	Кол-во прод. за макс. час, кг	Норма воды на 1 кг прод., л	Коэф. заполнения	Объемная масса, кг/дм ³	Объем продукта, дм ³	Объем воды, дм ³	Расчетный объем, дм ³	Принимаемый объем, дм ³

8. Определить количество питающихся в общедоступной столовой на 100 мест. Расчеты представить в таблице.

Таблица - График загрузки зала общедоступной столовой на 100 мест

Часы работы предприятия	Количество посадок в час	Средний процент загрузки зала, %	Количество питающихся, чел.
8-9	2	40	80
и т.д.			
Итого			

9. Составить график почасовой реализации блюд для общедоступного предприятия общественного питания. Расчеты представить в таблице.

Таблица – График реализации блюд в зале общедоступного предприятия общественного питания

Наименование блюд	Кол-во блюд реализуемых за день, порц.	Часы реализации											
		8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20
		Коэффициент пересчета											
		Коэффициент пересчета для супов											
		Количество блюд, порц.											

А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7

<http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

3. Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>

4. Сычева О. В. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. - ISBN 978-5-9596-0991-7.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=514526>

5. Васюкова А. Т. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=415067>

6. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6, 1000 экз.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

7. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие/Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3, 300 экз.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>

8. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 480с.: 60x90 1/16. - (ПрофОбр). (п) ISBN 978-5-8199-0501-2, 300 экз.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=484856>

9. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>

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

- 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0, 300 экз.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>

11. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Практикум / А. Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=430289>

12. Василенко З. В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск: Выш. шк., 2013. - 303 с.: ил. - ISBN 978-985-06-2209-9.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=508855>

13. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6, 1000 экз.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

14. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие/Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3, 300 экз.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>

15. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 480с.: 60x90 1/16. - (ПрофОбр). (п) ISBN 978-5-8199-0501-2, 300 экз.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=484856>

Дополнительная литература

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум.- М.: Дашков и К, 2007.- 108 с.

2. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: В 2-х Т. Т 1.- М.: Мир, 2004.- 351 с.

3. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: В 2-х Т. Т 2.- М.: Мир, 2004.- 416 с.

4. Ермош Л. Г. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2013. - 186 с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=492729>

5. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2010. - 392 с.: ил. <http://znanium.com/bookread.php?book=188209>
6. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.-М.: ИД ФОРУМ; ИНФРА, 2007.-176с.
7. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В.В. Усов.- 6-е изд.- М.: Академия, 2008.- 432с.
8. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [текст] : учебно-практическое пособие /Г.М. Зайко.- Ростов н/Д:ИКЦ Март,2005.-192 с.
9. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [текст] : учебное пособие/Г.М. Зайко, Т.А. Джум.- М.:Магистр; ИНФРА-М,2011.-560с.
10. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В.А. Доценко. – 3-е изд., перераб. и доп. – СПб. : ГИОРД, 2011. – 832 с.
11. Основы строительного дела / А.В. Шишин.- М.: КолосС, 2007.-423с.
12. Алексеев, Г.В. Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования: учеб. пособие для вузов.- ГИОРД, 2006.-296с.
13. Проектирование предприятий общественного питания/Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова.-СПб.:Троицкий мост, 2011.- 288 с.: ил.
14. Олейникова, А.Я., Магомедова Г.О. Проектирование кондитерских предприятий: учебник.- 2-е изд., расшир. и доп.- СПб.: ГИОРД, 2005.- 416с.
15. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для студентов ВУЗов / Г.Д. Кавецкий, О.К.. Филатов, Т.В. Шленская. – М.: КолосС, 2004. – 304с.

Электронные ресурсы

1. Университетская библиотека on-line www.biblioclub.ru
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
3. Электронная библиотека Grebennikon <http://grebennikon.ru/>
4. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View <http://ebiblioteka.ru/>
5. Электронная библиотечная система znanium.com.

Экзаменационные вопросы обсуждены и рекомендованы к утверждению решением ведущей кафедры Российского университета кооперации по специальности 260501.65 Технология продукции общественного питания от 01 сентября 2015 года, протокол № 1.

Зав кафедрой



Л.Н. Шубина