**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Новосибирской области**

**«Новосибирский технологический колледж питания»**

**Методические указания**

по прохождению производственной практики (ПП. 06)

по ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2015

Одобрено цикловой комиссией технологических дисциплин

Протокол №\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Н. Зиновьева

Одобрено цикловой комиссией организационно – технических и экономических дисциплин

Протокол №\_\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Глухова

Составители: Глухова С.В., Мызина О. Д., Вандакурова Е.В., Кашталапова Е.Н.

**Введение**

Данные методические указания созданы с целью оказания помощи студентам при прохождении производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ 06 Организация работы структурного подразделения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Методические указания содержат тематический план прохождения практики, программу практики, собственно методические указания по форме и содержанию дневника, формы графика прохождения практики (приложение А).

Задачами производственной практики являются получение и закрепление практического опыта, расширение и систематизация знаний, полученных при изучении профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения, приобретение и совершенствование практического опыта работы в области планирования, организации, контроля и оценки эффективности деятельности структурного подразделения/бригады, принятия управленческих решений, формирования профессиональных и общих компетенций.

Базами практики являются организации общественного питания г. Новосибирска различных организационно – правовых форм, укомплектованные квалифицированными кадрами, предоставляющие услуги, отвечающие требованиям программы практики.

Перед каждой темой программы приведены требования к практическому опыту, умениям и знаниям, которых должен достичь практикант. Данные требования установлены в соответствии с требованиями рабочей программой профессионального модуля.

Перед началом практики для студентов проводится организационная консультация, на которой сообщаются цели и задачи, место, время и порядок прохождения практики, формы отчетности и подведения итогов. Студенты обеспечиваются методическими указаниями по прохождению производственной практики.

Для руководства практикой назначаются руководители практики от учебного заведения и предприятия.

Руководители практики от учебного заведения – преподаватели принимают участие в распределении студентов по рабочим местам, оказывают студентам методическую помощь, проводят групповые или индивидуальные консультации, осуществляют контроль за соблюдением графика прохождения практики, оценивают результаты выполнения практикантами программы практики, заполнения дневников – отчетов.

Руководители практики от предприятия проводят ее в соответствии с программой: организуют вводный инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, обеспечивают выполнение согласованных с учебным заведением графиков прохождения практики, распределяют практикантов по рабочим местам, знакомят с организацией работы на конкретном рабочем месте, осуществляют постоянный контроль за их работой, качеством выполнения заданий, за соблюдением правил внутреннего распорядка, за соблюдением стандартов обслуживания, установленных на данном предприятии, уровнем приобретенного практического опыта.

Производственная практика предусматривает максимальное привлечение студентов к процессу организации работы структурного подразделения. В результате прохождения практики студенты приобретают практический опыт по планированию работы структурного подразделения/бригады, оценке эффективности деятельности структурного подразделения/бригады, принятия управленческих решений.

Студент должен иметь направление на базу практики, договор и санитарную книжку. Во время практики студенты составляют дневник, в котором отражают результаты выполнения индивидуальных ежедневных заданий и представляют его в учебное заведение. Руководитель практики от предприятия общественного питания ежедневно проводит экспертную оценку качества работы студентов: качества процесса принятия управленческих решений, качества планирования работы структурного подразделения, качества оценки эффективности деятельности структурного подразделения, - выставляют оценку в дневник.

Итогом производственной практики является дифференцированный зачет, выставленный руководителем практики от учебного заведения на основании экспертной оценки самостоятельной работы практиканта руководителем практики от предприятия, отзыва руководителя практики от предприятия, составленного в аттестационном листе по практике и дневника практиканта.

Оценка, полученная на дифференцированном зачете, является одним из допусков к квалификационному экзамену по профессиональному модулю ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.

Студенты, не выполнившие требования программы производственной практики или получившие отрицательную оценку, направляются на практику вторично.

**Тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование темы** | **Количество дней** |
| 1 | Тема 1. Планирование основных показателей производства и ведение утвержденной учетно – отчетной документации | 1 день (6 часов) |
| 2 | Тема 2. Организация системы управления структурным подразделением | 1 день (6 часов) |
| 3 | Тема 3. Контроль качества производственной деятельности | 1 день (6 часов) |
|  | ИТОГО | 3 дня (18 часов) |

**Содержание программы**

**Тема 1. Планирование основных показателей производства и ведение утвержденной учетно – отчетной документации**

Студент должен

**иметь практический опыт:**

* планирования работы структурного подразделения/бригады.

**уметь:**

* рассчитывать выход продукции в ассортименте;
* вести табель учета рабочего времени работников;
* рассчитывать заработную плату;
* рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
* оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

**знать:**

* правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
* формы документов, порядок их заполнения;
* методику расчета выхода продукции;
* порядок оформления табеля учета рабочего времени;
* методику расчета заработной платы;
* структуру издержек производства и пути снижения затрат;
* методики расчета экономических показателей.

**Методические указания**

Перед началом практики ознакомиться с задачами производственной практики. Пройдите в техникуме инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики и порядком ее проведения, с графиком выхода студентов на практику в предприятие общественного питания, ведения дневников и пр.

В первый день практики пройдите вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Изучите правила внутреннего распорядка, порядок получения и хранения спецодежды. Пройдите инструктаж по охране труда на рабочем месте. Ознакомьтесь с ответственностью студентов за выполнение инструкций по безопасности труда. Ознакомьтесь с мероприятиями по предупреждению пожаров, основными системами пожарной защиты, правилами поведения при возникновении пожара, устройством и применением огнетушителей и внутренних пожарных кранов на предприятии.

Рассчитайте экономические показатели структурного подразделения организации:

* производственной программы и оборота;
* потребности в сырье и продуктах;
* издержек производства и обращения;
* численности и состава работников;

прибыли и рентабельности.

Все виды работ и расчетов занесите в дневник. Приложите к дневнику табель учета рабочего времени работников. Выполните расчет заработной платы работников структурного подразделения.

**Тема 2. Организация системы управления структурным подразделением**

Студент должен

**иметь практический опыт:**

* планирования работы структурного подразделения/бригады;
* оценки эффективности деятельности структурного подразделения/бригады;
* принятия управленческих решений;

**уметь:**

* организовывать рабочие места в производственных помещениях;
* организовывать работу коллектива исполнителей;
* разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

**знать:**

* принципы и виды планирования работы бригады/команды;
* основные приемы организации работы исполнителей;
* дисциплинарные процедуры в организации;
* нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.

**Методические указания**

Ознакомьтесь с организационной структурой управления производственным подразделением. Ознакомьтесь с системой постановки целей и задач сотрудникам структурного подразделения. Проведите анализ основных причин сбоев в работе структурного подразделения и методов решения проблем, используемых руководителями структурного подразделения.

Ознакомьтесь с системой скидок на продукцию. Ознакомьтесь с ценовыми листами поставщиков. Ознакомьтесь с ценами на аналогичную продукцию конкурентов.

Ознакомьтесь с ассортиментом продаваемой продукции внутри и вне предприятия питания. Ознакомьтесь с видами рекламы, используемых для продвижения продукции производства на данном предприятии.

Все свои работы по организации системы управления структурного подразделения ежедневно заносите в дневник.

Также в дневнике – отчете укажите:

* схему управления структурным подразделением;
* перечень целей и задач работников структурного подразделения;
* виды скидок на продукцию предприятия питания;
* виды рекламы, используемой для продвижения продукции на предприятии и вне его.

**Тема 3. Контроль качества производственной деятельности**

Студент должен

**иметь практический опыт:**

* оценки эффективности деятельности структурного подразделения/бригады.

**уметь:**

* разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
* оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

**знать:**

* способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
* дисциплинарные процедуры в организации;
* нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.

**Методические указания**

Ознакомьтесь с планом контроля деятельности производства. Ознакомьтесь с формой письменного отчета по результатам контроля. Ознакомьтесь с внутренней документацией в области качества и безопасности продукции. Ознакомьтесь с планом и программой контроля качества и безопасности продукции. Ознакомьтесь с графиком проведения лабораторных исследований продукции. Выявите риски в области безопасности приготовления продукции производства и разработайте предложения по их минимизации и устранению. Участвуйте в проверке соблюдения работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их доставке. Ознакомьтесь с инструкциями для персонала относительно требований к обеспечению безопасности продукции производства.

Все свои работы по контролю производства полуфабрикатов и продукции в подразделении ежедневно заносите в дневник.

Также в дневнике – отчете укажите:

* вероятные риски в области безопасности приготовления продукции производства;
* предложения по минимизации и устранению рисков в области производства продукции.

К дневнику – отчету приложите копии бракеражного журнала, инструкций для персонала к обеспечению безопасности продукции производства, план контроля качества и безопасности продукции.

Приложение А

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«НОВОСИБИРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ»**

**Дневник**

по прохождению производственной практики (ПП. 06)

по ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

Студента группы \_\_\_\_\_\_

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приказ директора о направлении на практику

№\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014 г.

База практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Должность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№ телефона\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2015

Приложение Б

## Форма аттестационного листа по практике

**аттестационный лист по практике ПП. 06**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*ФИО*

обучающийся(аяся) на \_\_\_\_\_ курсе по профессии НПО / специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

*код и наименование*

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

*наименование* *профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_\_ час. с «\_\_\_».\_\_\_\_\_.20\_\_ г. по «\_\_\_».\_\_\_\_\_\_\_.20\_\_ г.

В организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| Участие в планировании основных показателей производства |  |
| Планирование выполнения работ исполнителями |  |
| Организация работы трудового коллектива |  |
| Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями |  |
| Ведение утвержденной учетно-отчетной документации |  |
| **Показал сформированность следующих общих компетенций:** |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |  |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |  |

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики**  *(дополнительно используются произвольные критерии по выбору ОУ)*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Дата «\_\_\_».\_\_\_\_\_\_\_.20\_\_\_ Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

Приложение В

**Форма графика прохождения практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дата | Планирование основных показателей производства и ведение утвержденной учетно – отчетной документации1 день | Организация выполнения работ исполнителей1 день | Контроль качества производственной деятельности1 день |
| 13.04 | Х |  |  |
| 14.04 |  | Х |  |
| 15.04 |  |  | Х |

Отметка об отработке темы программы ставится в ячейке пересечения строки, соответствующей дате, и столбца, соответствующего теме, знаком «Х».

Приложение Г

**Форма ежедневных записей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Тема программы. Краткое описание выполненных работ | Отметка руководителей практики о качестве выполненных работ |
| Руководитель от предприятия | Руководитель от техникума |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Правила ведения дневника – отчета

1. О выполнении программы прохождения практик и студента свидетельствует наличие дневника – основного документа.
2. Во время практики студент делает ежедневные записи (чернилами) кратко и аккуратно в дневнике о проделанной работе за день и по выполнению программы
3. Ежедневно или не реже одного раза в неделю студент обязан предоставить дневник на просмотр руководителю от предприятия для подписи, а также для высказывания своих замечаний и дачи дополнительных заданий.
4. По окончании практики студент предоставляет дневник руководителю практики от предприятия для просмотра и составления отзыва о работе практиканта.
5. В дневнике должны быть: отметки о прибытии и убытии с предприятия, отзыв, печать предприятия, подпись руководителя.
6. После окончания практики студент сдает дневник с приложениями руководителю практики от техникума. Без дневника практика не засчитывается и студент не допускается к квалификационному экзамену.

**Список используемых источников**

**Федеральные законы**

1. «О защите прав потребителей» от 07.02. 1992 г. № 2300-I –ФЗ (с изменениями от 25.06. 2012 г).
2. «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ (с изменениями от 30.07.2012).
3. «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 № 102-ФЗ (с изменениями от 30.11.2011).
4. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изменениями от 22.12.2008).
5. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ.
6. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении контроля».
7. «О рекламе» (в ред. Федеральных законов от 18.12.2006 N 231-ФЗ,от 09.02.2007 N 18-ФЗ, от 12.04.2007 N 48-ФЗ, от 21.07.2007 N 193-ФЗ, от 01.12.2007 N 310-ФЗ,от 13.05.2008 N 70-ФЗ, от 27.10.2008 N 179-ФЗ,от 07.05.2009 N 89-ФЗ, от 27.09.2009 N 228-ФЗ,от 17.12.2009 N 320-ФЗ, от 27.12.2009 N 354-ФЗ)

**Нормативные документы**

1. Трудовой кодекс РФ.
2. Налоговый кодекс РФ.
3. Постановление Госкомстата РФ от 05.01.2004 № 1 «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету труда и его оплаты».
4. Государственная система стандартизации. - М.: ИПК Издательство стандартов, 2004.
5. Положение о Системе сертификации ГОСТ Р/ Постановление Правительства РФ от 17.03.98 № 11 (с изменениями от 12 мая 2009 г).
6. Правила оказания услуг общественного питания: Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 15.08.97 № 1036 (с изменениями и дополнениями от 10.05.2007 за № 276).
7. ГОСТ Р 1.0 -2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.
8. ГОСТ Р 1.5 -2004 Стандартизация в Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения.
9. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
10. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
11. ГОСТ Р 50646-2007 Услуги населению. Термины и определения.
12. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
13. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
14. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
15. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
16. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
17. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
18. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
19. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.
20. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
21. ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
22. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
23. Правила по сертфикации ГОСТ Р «Правила функционирования Системы добровольной сертификации услуг / Зарег. в Гос.реестре Госстандарта России 21.08. 2003 г. Рег.номер РОСС 0001.03УУОО/.
24. СП 2.3.6 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
25. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
26. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
27. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.01 № 325.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 1 (Справочник) Федерация рестораторов и отельеров. – М.: ООО «Издательский дом» «Ресторанные ведомости», 2010.

**Основные источники**

1. Антурова Н.В. Персонал в ресторане. Как создать персональную команду. – М.: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2001.
2. Арзуманова Т. И., Мачабели М. Ш. – Экономика и планирование на предприятиях торговли и общественного питания. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2007.
3. Веснин В.Р. Основы менеджмента: Учебник.-М.: ИНМПЭ. «Триада»,1996.
4. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент: Учебник. – М.: Гардарика,1998.
5. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: Учеб.пособие для студентов учреждений сред.проф.образования.- М.: Академия, 2002.
6. Емельянова Т. В., Кравченко В. П. Экономика общественного питания. – Минск: Высшая школа, 2004.
7. Ефимова О. П. - Экономика общественного питания. – Мн.: Новое знание, 2008.
8. Кашталапова Е.Н., Николаева М.А. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. - М.: ОЦПКРТ, 2007.
9. Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента: Пер. с англ. –М.: Дело, 1992.
10. Пошерстник Н. В. Бухгалтерский учет на современном предприятии: учеб.- практ. Пособие. – М.: ТК Велби, из-во Проспект, 2007.
11. Прошкина Т.П. Маркетинг: учебное пособие. – Изд. 2 – е. – Ростов н/Д.: Феникс, 2010.
12. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д.: Феникс, 2011.
13. Терещенко В.М. Маркетинг: новые технологии в России, 2-е изд.-СПб.: Питер, 2004.

**Дополнительные источники:**

1. Брагина З.В. Управление персоналом: учебное пособие/ З.В. Брагина, В.П. Дудяшова, З.Т. Каверина. – М.: КНОРУС, 2010.
2. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: Магистр, 2008.
3. Зайцев Г.Г. Управление деловой карьерой: учебное пособие для студ. высш. учеб. заведений/ Г.Г. Зайцев, Г.В. Черкасская. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
4. Иванова С.В. Искусство подбора персонала: Как оценить человека за час. – 5 – е изд. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2008.
5. Кибанов А.Я. Основы управления персоналом. – М.: ИНФРА – М, 2011.
6. Кнышова Е.Н. Марктеинг: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2011.
7. Коршунов В.А., Кустова А.И. Подбор персонала для ресторанного бизнеса. – М.: Ресторанные ведомости, 2009.
8. Назайкин А.Н. Иллюстрирование рекламы. – М.: Изд-во Эксмо, 2004.
9. Прием и увольнение работников: оформление трудовых отношений, подбор и оценка персонала: практ. Пособие/ Г.А. Корнийчук, С.В. Казинцева. 3 – е изд., испр. – М.: Издательство «Омега Л», 2011.
10. Сергеев И. В., И. И. Веретенникова - Экономика организации (предприятия). – М.: Юрайт, 2011.
11. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М.; Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
12. Стоун М., Вудкок Н., Мэчтингер Л. Маркетинг, основанный на потребителя. – М.: ФАИР-ПРЕСС, 2003.
13. Хейг М. Выдающиеся брэнды. –Ростов н/Д: Феникс, 2006.
14. Юкаева В.С. Управленческие решения. Учебное пособие –М.: ИВЦ «Маркетинг», 1999.

**Журналы**

1. «Афиша. Еда».
2. «Индустрия рекламы».
3. «Маркетинг в России и за рубежом».
4. «Питание и общество».
5. «Ресторанный бизнес».
6. «Ресторанные ведомости».
7. «Ресторатор».
8. «Савёр».

**Интернет-ресурсы:**

1. http://www.standart.ru
2. http://twirpx. сom
3. http://tovaroved clan.ru
4. http://www.restorante.com
5. http://www.restoran.ru
6. http://www.restorus.com
7. http://www. kontrol kachestva.ru
8. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
9. [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
10. http://www.center-yf.ru
11. http://www.rbc.ru
12. http://www.4p.ru
13. http://www.pitportal.ru/samples\_docs/production/5598.html
14. http://www.arci.ru/dok105.html#\_Toc504231727
15. http://www.reste.ru/texts/2008.Restaurant%20Explorer.menu.str.htm
16. http://www.100menu.ru/
17. http://www.dom-restoratora.ru
18. http://www.effecton.ru
19. http://www. elitarium.ru
20. http://www.hr.inforser.ru
21. http://www.hrm.ru
22. http://www.ht.ru
23. http://www.kdelo.ru
24. http://www.myrestoraunt.ru
25. http://www.psychology.ru
26. http://www.restorante.com
27. http://www.restoran.ru
28. <http://grebennikon.ru>
29. http://www.marketch.ru
30. <http://www.igate.ru>
31. http://www.marketing.spb.ru
32. http://www.marketologi.ru