**Проектирование программы по совершенствованию организации питания в гостиничном комплексе : список литературы**

1. Ахмедов Н. А. Маркетинг ресторанных услуг // Маркетинг в России и за рубежом. – 2004. - N 3. - С. 41-51.
2. Баумгартен, Л. В. Реализация Перспективной программы стандартизации в области туризма, гостиничного бизнеса и общественного питания на 2008-2011 гг. // Туризм: право и экономика. - 2013. - № 3. - С. 4-7
3. Бондаренко Г. А. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие. – М. : Новое знание , 2006. - 364 с.
4. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования. Москва : Академия , 2012 - 320 с.(Начальное профессиональное образование)
5. Гадецкая, Т. Р. Порядок предоставления, бухгалтерский и налоговый учет услуг по организации завтраков в гостинице // Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании. - 2012. - № 4. - С. 89-95
6. Главчева, С. И. Влияние личностных моделей поведения на систему мотивации персонала ресторанного бизнеса // Экономика и управление : рос. науч. журн.. - 2013. - № 11. - С. 62-66
7. Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания: учебник для студентов высших учебных заведений. Москва : Академия , 2012 - 238, [1] с. ; 22 см (Бакалавриат) (Высшее профессиональное образование. Туризм)
8. Горенбургов, М. А. Экономика ресторанного бизнеса: учебное пособие для студентов высших учебных заведений. Москва : Академия , 2012 - 240 с. (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат)
9. Гостиничное хозяйство Свердловской области в 2011 г. статистический бюллетень (шифр 08075). Екатеринбург : [б. и.] , 2012 - 21 с.
10. Гостинично-ресторанный комплекс "Александров" // Отель. - 2012. - № 6. - С. 28
11. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие для студентов вузов. Москва : Магистр : ИНФРА-М , 2012 - 400 с.
12. Донец, А. А. Повышение качества услуг как инструмент управления конкурентоспособностью гостиничного предприятия // Актуальные проблемы экономики и права. - 2013. - № 4 (28). - С. 138-143
13. Драчева, Л. В. Инновационные технологии в общественном питании // Пищевая промышленность. - 2013. - № 1. - С. 34
14. Ехина, М. А. Организация обслуживания в гостиницах: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования. Москва : Академия , 2012 - 206, [1] с. ; 22 см (Среднее профессиональное образование. Сервис)
15. [Исследование особенностей учета гостиничных услуг как один из факторов эффективного развития предприятий гостиничного бизнеса](http://elibrary.ru/item.asp?id=9936040). Дышлевский А.C.//[Современные проблемы сервиса и туризма](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=447500). - 2007. - [№ 2](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=447500&selid=9936040). - С. 50-59.

1. Капустина, О. И. Формирование стратегии достижения конкурентных преимуществ в гостиничном бизнесе // Экономика и управление : рос. науч. журн.. - 2012. - № 3. - С. 36-39
2. Кобяк, М. В. Технологический прогресс как фактор инноваций в гостиничном бизнесе // Российское предпринимательство. - 2012. - № 18 (216). - С. 126-132
3. Ковальчук, А. П. Индустрия гостеприимства: как бороться с факторами, тормозящими развитие?. развитие предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства // Российское предпринимательство. - 2012. - № 15 (213). - С. 91-95
4. [Международные гостиничные сети: специфика организации и типология стратегий развития](http://elibrary.ru/item.asp?id=9233097). Катькало В.С., Мукба В.Н. // [Вестник Санкт-Петербургского университета. Серия 8: Менеджмент](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=427161). - 2004. - [№ 4](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=427161&selid=9233097). - С. 3-30.
5. Мукожиев, А. М. Повышение эффективности управления общественным питанием региона в рыночных условиях // Новые технологии. - 2012. - Вып. 4. - С. 222-226
6. Надточий, В. А. Влияние имиджа на конкурентоспособность ресторана или заметки начинающего ресторатора // Практический маркетинг. - 2013. - № 12. - С. 20-25
7. Неотъемлемая составляющая // Гостиничное дело. - 2013. - № 6. - С. 66-72
8. Овчаров, А. О. Индустрия туристского питания в российской и международной статистике // Вопросы статистики. - 2012. - № 1. - С. 44-48
9. Окрепилова, И. Г. Методика оценки качества обслуживания на предприятии общественного питания // Экономика и управление : рос. науч. журн.. - 2013. - № 1. - С. 69-78
10. Окрепилова, И. Г. Методика оценки качества поставщиков предприятий общественного питания // Экономика и управление : рос. науч. журн.. - 2012. - № 11. - С. 91-95
11. Ольгин, В. А. К вопросу управления цепями поставок на базе матричного метода определения затрат ресурсов в сетевых предприятиях сферы общественного питания // Инновационная деятельность. - 2012. - № 3. - С. 72-78
12. Ордовский-Танаевский Бланко Р. В. Конкуренция на российском рынке общественного питания // Современная конкуренция. - 2011. - N 3 (27). - С. 29-31.
13. Петренко, Е. С. Теоретико-методологические основы развития потребительских сетей на рынке услуг массового питания. Екатеринбург : Институт экономики УрО РАН , 2013 - 341 с. ;
14. [Продвижение ресторанного продукта: ресторан при гостинице](http://elibrary.ru/item.asp?id=15017554). Юшкова А.И. // [РИСК: Ресурсы, информация, снабжение, конкуренция](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=864373). - 2010. - [№ 2](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=864373&selid=15017554). - С. 313-315.
15. Ренев, М. В. Структурно-содержательные особенности представлений о качестве ресторанных услуг у персонала ресторана // Гуманизация образования. - 2013. - № 2. - С. 57-61
16. Родионов, Д. А. Формирование организационных структур гостиничного бизнеса // Известия Санкт-Петербургского университета экономики и финансов. - 2013. - № 2. - С. 131-134
17. Рождественская, Л. Н. О вкусном и здоровом общественном питании // ЭКО. Экономика и организация промышленного производства. - 2012. - № 1. - С. 158-165
18. Россошанская, Н. А. Специфика отрасли общественного питания, влияющая на калькуляцию себестоимости услуг // Вестник Поволжской академии государственной службы. - 2012. - № 2. - С. 212-217
19. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны). для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм". Санкт-Петербург [и др.] : Питер , 2012 - 428 с. ; 21 см (Учебное пособие) (Стандарт третьего поколения)
20. Семенихин, В. В. Типовая учетная политика в общественном питании // Бухгалтерский учет в бюджетных и некоммерческих организациях. - 2012. - № 1. - С. 38-44
21. [Современные подходы к оценке безопасного питания в гостиничных комплексах](http://elibrary.ru/item.asp?id=21152855). Юдина Т.А., Чеснокова Е.Н. // [Известия Сочинского государственного университета](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1241149). - 2013. - [№ 4-1 (27)](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1241149&selid=21152855). - С. 212-218.
22. [Стандартизация гостиничных услуг: краткий обзор и оценка](http://elibrary.ru/item.asp?id=15163921). Иванов К.Ю. // [Стандарты и качество](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=868245). - 2009. - [№ 7](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=868245&selid=15163921). - С. 94-97.
23. Степаненко, К. А. Подготовка кадров высшей квалификации в сфере гостиничного хозяйства и туризма: исторический опыт (1950-2010 гг.) // Ученые записки Российского государственного социального университета. - 2013. - Т. 2, № 3 (116). - С. 55-58
24. Сысоев, Н. А. Стратегический и операционный маркетинг в общественном питании // Вестник Российского экономического университета имени Г. В. Плеханова. - 2013. - № 3. - С. 102-106
25. Тимохина Т. Л., Технологии гостиничной деятельности. теория и практика. учебник для прикладного бакалавриата. Москва : Юрайт , 2014 - 335, [1] с. ; 21 см (Бакалавр. Прикладной курс)
26. Токарев, М. Повышение квалификации персонала в сфере общественного питания // Кадровик. - 2013. - № 6. - С. 106-109
27. Туватова, В. Е. Проблемы и перспективы повышения качества услуг в гостиничном бизнесе // Маркетинг в России и за рубежом. - 2012. - № 3. - С. 76-82
28. Туватова, В. Е. Фирменный стиль предприятий индустрии питания // Маркетинг. - 2013. - № 2 (129). - С. 77-83
29. Туватова, В. Использование средств маркетинга для продвижения ресторанной продукции // Питание и общество. - 2010. - N 11. - С. 6-7.
30. Фирсова, И. Устойчивое развитие как маркетинговое обеспечение конкурентоспособности предприятия сферы гостеприимства // РИСК: ресурсы, информация, снабжение, конкуренция. - 2012. - № 1, Ч. 1. - С. 72-77
31. Чуникин, Г. В. Методика оценки эффективности внедрения команд на предприятиях общественного питания // Нормирование и оплата труда в промышленности. - 2013. - № 5. - С. 33-36
32. Чунюкин, Г. В. Методика оценки эффективности внедрения команд на предприятиях общественного питания // Нормирование и оплата труда в промышленности. - 2013. - № 4. - С. 55-58