



Радченко Л.А.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник/Л.А. Радченко. — М. : КНОРУС, 2013. — 328 с. — (Начальное и среднее профессиональное образование).

ISBN 978-5-406-02183-5

С учетом современных требований показаны основные концепции развития общественного питания, даны характеристики типов предприятий общественного питания, изложены основы рациональной организации труда в соответствии с требованиями национальных стандартов. Рассматриваются вопросы организации снабжения, складского хозяйства, производственных цехов, реал-лизации готовой продукции. Внимание акцентируется на современных методах и формах, а также прогрессивных технологиях обслуживания. Материал учебника подкреплен многочисленными примерами; таблицы и рисунки позволяют легче понять и усвоить вопросы курса.

Соответствует Федеральным государственным образовательным стандартам начального и среднего профессионального образования третьего поколения.

□ □ *Для студентов колледжей, техникумов, учащихся профессиональных училищ, обучающихся по специальностям 260807 «Технология продукции общественного пи-тания» и 100114 «Организация обслуживания в общественном питании», а также для руководителей и работников предприятий общественного питания и начинаю-щих предпринимателей.*