**Рекомендована література**

**Нормативно-правові акти**

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93р. № 3682-ХІІ.

2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення. Закон України від 24.02.94 р. № 4004-ХП.

3. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України "Про захист прав споживачів": Закон України від 20.06.95 р.

4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.97 p. № 771/97-ВР.

5. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278-95.

6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.

7. Постанова Кабінету Міністрів України "Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунку із споживачами за надані послуги і реалізовані товари" від 02.04.94р. № 215.

8. Постанова Кабінету Міністрів України "Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення" від 8.02.1995р.№ 108.

9. Наказ Державного Комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.99р. № 37 "Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування ".

10. Правила роботи підприємств громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 03.07.95р.№ 129.

11. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01. 2003р. № 2.

12. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / Уклад. О.І.Черевко, Л.П.Малюк, Г.В.Дейнеченко. - Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003.

13.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових , нормативно-правових та інших актів для з.р.г. Київ, “Арій”, 2001.

Основна

1. Машкова О.В.Випічка та десерти. Харків: Книжковий клуб, 2007.

2. Ростовський В.С., Новікова О.В.. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Навчальний посібник - Київ: «Ліра-К», 2009 Л-4

3. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі, Київ Кондор, 2008, 2011.

4. Циганеко В.О., Здобнов О.І., Ратушенко Л.С. Домашні кондитерські вироби - К: Техніка, 2011

5. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2009. – 342с.

**Додаткова**

1. Посадові інструкції (торгівля та громадське харчування). З можливістю копіювання. - К.: КТН, 2009.

2. Сало Я. М. „Організація обслуговування населення на підприємствах харчування”.- Львів : Афіша, 2011.- 336 с.

3. Klymchuk A., Postova V., Moskvichova O., Hryhoruk I. Crisis Management of Restaurant Business in Modern Conditions. Journal of Environmental Management and Tourism, (Volume XII, Summer), 4 (52) C. 977-985. Режим доступу: <https://journals.aserspublishing.eu/jemt/issue/view/217>