

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Кафедра «Технологии управления»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
**«Организация и планирование деятельности предприятий
общественного питания»**

Направление подготовки бакалавра

43.03.01 – «Сервис»

(код и наименование направления подготовки бакалавра)

Направленность (профиль) образовательной программы
Управление гостиничной и ресторанной деятельностью

Форма(ы) обучения

Очная

заочная

Санкт-Петербург
2021

Автор(ы)

К.э.н., доцент
(должность)



(подпись)

Донец Н.Ю.
(Фамилия И.О.)

Ст. преподаватель
(должность)



(подпись)

Позднякова С.В.
(Фамилия И.О.)

Рассмотрена на заседании кафедры технологии управления от
16 июля 2021 г., протокол № 09.

Заведующий кафедрой



(подпись)



(Фамилия И.О.)

Руководитель
образовательной
программы



(подпись)



(Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1 Цель самостоятельной работы	4
2 Задачи самостоятельной работы	4
3 Трудоемкость самостоятельной работы	4
4 Формы самостоятельной работы	5
5 Структура самостоятельной работы	5
6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы	13

1 Цель самостоятельной работы

Целью освоения самостоятельной работы является закрепить навыки разработки рекомендаций по организации работы любого подразделения предприятия общественного питания и совершенствованию деятельности предприятия или организации общественного питания.

-организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

-операционное планирование на предприятии; -организация документооборота по производству;

- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; - установка критериев и показателей эффективности работы производства;

- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

3 Трудоемкость самостоятельной работы

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология и организация деятельности предприятия питания» составляет:

- для очной формы обучения – 101,7 часов.

-для заочной формы обучения-179,7 часов.

4 Формы самостоятельной работы

По дисциплине «Организация и планирование деятельности предприятий общественного питания» предусмотрены следующие формы самостоятельной работы:

1) доклады;

2) решение задач;

5 Структура самостоятельной работы

очная форма обучения

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №1 Основы организации предприятий общественного питания		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	10
Тема №2 Общие положения проектирования предприятий общественного питания		Подготовка докладов, рефератов Вопросы для самостоятельного изучения 1. Что представляет собой проектирование? 2. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий? 3. По каким технико-экономическим обоснованиям составляют задание на проектирование? 4. Дайте формулировку типового проекта? 5. Из каких документов состоит архитектурно-строительная часть?	10
Тема №3 Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	10
Тема №4 Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Элементы ТЭО предприятия питания.		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	10

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №5 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	10
Тема №6 Организация материально-технического снабжения		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	10
Тема №7 Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	10
Тема №8 Организация складского и тарного хозяйства		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов Задача Для оптимальной загрузки оборудования торговой которая занимается розничными продажами пищевой продукции и услугами общественного питания требуется произвести расчет количества холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий продукции, т.е. рассчитать количество продукции и продуктов данного вида, если известно, что в среднем, в день, предприятие посещают 300 человек.	8

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №9 Оперативное планирование производства		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	8
Тема №10 Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	8
Тема №11 Основы научной организации труда		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	1,7
Тема №12 Организация обслуживания на предприятиях питания		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	6

Заочная форма обучения

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №1 Основы организации предприятий общественного питания		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	16
Тема №2 Общие положения проектирования предприятий общественного питания		Подготовка докладов, рефератов Вопросы для самостоятельного изучения 6. Что представляет собой проектирование? 7. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий? 8. По каким технико-экономическим обоснованиям составляют задание на проектирование? 9. Дайте формулировку типового проекта? 10. Из каких документов состоит архитектурно-строительная часть?	16
Тема №3 Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	17
Тема №4 Техно-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Элементы ТЭО предприятия питания.		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	17

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №5 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	17
Тема №6 Организация материально-технического снабжения		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	16
Тема №7 Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	16
Тема №8 Организация складского и тарного хозяйства		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов Задача Для оптимальной загрузки оборудования торговой которая занимается розничными продажами пищевой продукции и услугами общественного питания требуется произвести расчет количества холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий продукции, т.е. рассчитать количество продукции и продуктов данного вида, если известно, что в среднем, в день, предприятие посещают 300 человек.	16

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №9 Оперативное планирование производства		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	17
Тема №10 Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	17
Тема №11 Основы научной организации труда		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	4,7
Тема №12 Организация обслуживания на предприятиях питания		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	7

Тематика рефератов

1. Технология и организация рабочих процессов, характерных для овощного цеха с учетом его технологического назначения.
2. Технология и организация рабочих процессов, характерных для мясо-рыбного цеха с учетом его технологического назначения.
3. Технология и организация рабочих процессов, характерных для горячего цеха с учетом его технологического назначения.
4. Технология и организация рабочих процессов, характерных для холодного цеха с учетом его технологического назначения.
5. Технология и организация рабочих процессов, характерных для мучного цеха с учетом его технологического назначения.
6. Технология и организация рабочих процессов, характерных для кондитерского цеха с учетом его технологического назначения.
7. Технология и организация ручных процессов при осуществлении производства продукции и их виды.
8. Требования к организации рабочих мест для их выполнения.
9. Технология и организация частично-механизированных процессов при осуществлении производства продукции и их виды.
10. Требования к организации рабочих мест для их выполнения.
11. Технология и организация комплексно-механизированных процессов при осуществлении производства продукции и их виды.
12. Требования к организации рабочих мест для их выполнения.
13. Технология и организация автоматизированных процессов при осуществлении производства продукции и их виды.
14. Требования к организации рабочих мест для их выполнения.

Специфика реферата

- 1 В нем нет развернутых доказательств, сравнений, рассуждений, оценок.
- 2 В нём дается ответ на вопрос, что нового, существенного по интересующей проблеме содержится в конкретном тексте;
- 3 Реферат не должен отражать субъективных взглядов на излагаемый вопрос. Оценка может быть допущена лишь в последней, заключительной части в виде резюме.

Виды рефератов

Реферат-конспект содержит в обобщённом виде фактографическую информацию, иллюстративный материал, сведения о методах исследования, о полученных результатах и возможностях их применения.

Реферат-резюме приводит только основные положения, тесно связанные с темой текста.

Реферат-обзор охватывает несколько первичных текстов, дает сопоставление разных точек зрения по конкретному вопросу.

Реферат-доклад Даёт анализ информации, приведенной в первоисточниках, и объективную оценку состояния проблемы.

В структуре реферата выделяются три основных компонента: библиографическое описание, собственно реферативный текст, справочный аппарат.

Учебные рефераты. Цель учебных рефератов - научить студентов работать эффективно. Эффективность - это не объём, а максимум результата при минимуме затрат сил и времени. К сожалению, в последние годы в связи с компьютеризацией учебного процесса участились случаи сдачи рефератов, взятых из Интернета в готовом виде. Тем самым студенты обкрадывают сами себя, свои знания, поскольку они не научатся самому главному - работать с литературой.

Творческий реферат Сегодня при устройстве на престижную работу у соискателей также могут требовать предоставления реферата по теме, которой занимается фирма. Это особенно важно, когда на работу устраивается молодой человек.

У специалистов со стажем можно запросить отчёт о результатах их прошлых лет, резюме или рекомендации, а у молодого человека, только что окончившего учебное заведение, ничего этого нет. С помощью реферата можно выяснить, насколько работник знаком с видом деятельности, о которой будет идти речь в реферате. При этом учитывается не только широта и глубина знаний, но и оперативность работ. А эти навыки можно приобрести при написании учебных рефератов. Творческие рефераты - самый интересный вид рефератов, потому что поводом для их написания может стать знакомство с интересной статьей в журнале, сообщение по телевидению, интересная книга. Оперативно выполняя рефераты «для себя», можно постоянно пополнять коллекцию, и вы постоянно будете в состоянии готовности к выступлению на конференциях.

Работу рекомендуется сначала писать на черновике, на одной стороне листа с полями слева, чтобы при необходимости можно было делать текстовые вставки на полях или на оборотной стороне листа. Автору нужно следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию параграфа.

Написав черновую рукопись, нужно отредактировать весь написанный текст. Приступать к редактированию работы лучше спустя 2-3 дня. Взглянув на написанный текст новым взглядом, легче увидеть свои ошибки и выбрать путь для улучшения содержания работы. Черновой вариант рукописи должен быть переписан набело, лучше набрать на компьютере. Излагать материал в реферате рекомендуется своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается. Исключения составляют общеизвестные сокращения и аббревиатуры.

Имеются жесткие требования порядку изложения материала реферата.

Он должен иметь следующую структуру:

- I. Введение;
- II. Основная часть (2/3 от всего объема);
- III. Заключение;
- IV. Список литературы;
- V. Приложение (необязательная часть).

6 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература:

1) Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений, обучающихся по направлению подгот. "Сервис" / М. В. Виноградова, З. И. Панина. - 8-е изд. - Москва: Дашков и К, 2014. - 445 с. - Библиогр. с. 439-441. - ISBN 978-5-394-02351-4: 123-00. Кол-во экземпляров: всего - 25

2) Семиглазов, В.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие / В.А. Семиглазов ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ И РАДИОЭЛЕКТРОНИКИ (ТУСУР). - Томск: ТУСУР, 2016. - 164 с. : ил. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=480954>

3) Шарипов, Т.Ф. Планирование на предприятии: учебник / Т.Ф. Шарипов ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург: ОГУ, 2013. - 266 с.: табл., схем. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270265>.

4) Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие / Т.Н. Костюченко, Н.Ю. Ермакова, Ю.В. Орел и др.; ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ». - Ставрополь: СЕКВОЙЯ, 2017. - 138 с.: ил. - Библиогр.: с. 119-120. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485037>.

6.2 Дополнительная литература:

1) Гостиничный менеджмент: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений, обучающихся по направлению подгот. 101100.62 "Гостиничное дело"

(квалификация (степень) "бакалавр") : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / Н. В. Дмитриева [и др.] ; под ред. Н. А. Зайцевой. - Москва: Альфа-М: Инфра-М, 2015. - 351 с. - (Высшая школа. Бакалавриат). - На обл.: Электронно-библиотечная система znanium.com. - Библиогр.: с. 348-349. - ISBN 978-5-98281- 410-4 (АльфаМ). - ISBN 978-5-16-010157-6 (Инфра-М): 449- 90. Кол-во экземпляров: всего - 35

2) Организация производства и управление предприятием: учебник для студ. вузов, обучающихся по направлению подгот. 38.03.02 (080200) "Менеджмент" : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / О. Г. Туровец [и др.] ; под ред. О. Г. Туровца. - 3-е изд. - Москва : Инфра-М, 2015. - 504 с. : табл. - (Высшее образование - бакалавриат). - На тит. л. и обл.: Электронная библиотечная система znanium.com. - Библиогр.: с. 497-499 (43 назв.). - ISBN 978-5-16-00431-9 (print) : 499-95. Кол-во экземпляров: всего - 40

3) Гаврилова, С.В. Организация туристического и гостиничного бизнеса : учебно-методический комплекс / С.В. Гаврилова, А.Г. Томская, А.В. Дмитриев. - Москва : Евразийский открытый институт, 2011. - 357 с. - ISBN 978-5-374-00274-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90828>

4) Новиков, В.С. Менеджмент в туризме / В.С. Новиков. - Москва : Издательство Книгодел, 2006. - 166 с. - ISBN 5-9659-0016-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=63575>

5) Воробьев, И.П. Планирование на предприятиях отрасли: курс лекций / И.П. Воробьев, Е.И. Сидорова. - Минск: Белорусская наука, 2015. - 436 с.: табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-08-1813-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436584>.

Ресурсы сети «Интернет»:

Сетевое издание «Центр раскрытия корпоративной информации». <http://www.e-disclosure.ru>

Официальный сайт Роспотребнадзора <http://www.rospotrebnadzor.ru>

Портал Индустрии Гостеприимства и Туризма <http://www.restoranoff.ru>