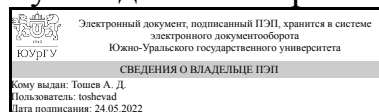


УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



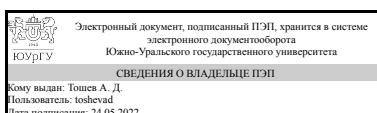
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.09 Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания
для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Магистратура
форма обучения очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

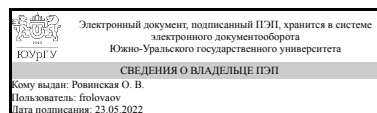
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент



О. В. Ровинская

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: дать магистрантам теоретические и практические знания в области современных технологий управления предприятием общественного питания. Задачи: получение знаний в области теории и практики стратегии управления, организационной культуры предприятий общественного питания, получения и распространения информации, управления персоналом, производством, обслуживанием, закупом.

Краткое содержание дисциплины

В процессе обучения студенты изучают основные принципы производственного, стратегического, инновационного менеджмента в сфере общественного питания, Курс состоит из трех разделов: 1. Предприятие питания, как объект управления. 2. Управление коммерческой деятельностью предприятия общественного питания. 3. Управление производственным процессом и персоналом предприятия общественного питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач; Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством

	действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным
ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятий питания	Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.02 История и методология науки и техники, 1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности, 1.О.08 Техническое регулирование на предприятиях питания	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.02 История и методология науки и техники	Знает: основные исторические этапы развития науки и техники; методологию научного познания и установления критериев научности знаний; основные элементы научного знания;

	<p>специфику и основные стратегии развития науки и техники в 21 веке , основные исторические этапы развития науки и техники; методологию научного познания и установления критериев научности знаний; основные элементы научного знания; специфику и основные стратегии развития науки и техники в 21 веке Умеет: осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на основе системного подхода в рамках поставленной проблемы; способен оценивать адекватность и достоверность информации , осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на основе системного подхода в рамках поставленной проблемы; способен оценивать адекватность и достоверность информации Имеет практический опыт: сбора, систематизации, анализа информации на основе принципов системного подхода, сбора, систематизации, анализа информации на основе принципов системного подхода</p>
<p>1.О.08 Техническое регулирование на предприятиях питания</p>	<p>Знает: основы технического регулирования в сфере общественного питания; виды технических регламентов; систему организации производственного контроля на предприятии с учетом принципов технического регулирования, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы анализа данных, необходимые для решения поставленных задач; , основные принципы технического регулирования на предприятиях питания; виды технических регламентов, порядок их разработки и применения Умеет: разрабатывать нормативно-техническую документацию в сфере общественного питания, осуществлять поиск информации, необходимой для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать современные технические средства и информационные технологии на основе традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях для решения профессиональных задач, составлять техническую документацию на продукцию; пользоваться справочной литературой; Имеет практический опыт: работы с техническими регламентами в сфере общественного питания; разработки нормативной документации для продукции на основе действующих технических регламентов, использования различных информационно-коммуникационных средств для решения задач в области профессиональной деятельности, разработки технической документации для предприятий питания</p>
<p>1.О.01 Иностранный язык в профессиональной</p>	<p>Знает: иностранный язык в объеме необходимом</p>

деятельности

для осуществления письменной и устной коммуникации в профессионально-деловой и научной сферах; основную профессиональную терминологию на иностранном языке; правила ведения деловой корреспонденции на иностранном языке; социокультурную специфику международного профессионально-делового общения., иностранный язык в объеме необходимом для осуществления письменной и устной коммуникации в профессионально-деловой и научной сферах; основную профессиональную терминологию на иностранном языке; правила ведения деловой корреспонденции на иностранном языке; правила переработки информации (аннотация, реферат); правила перевода специальных и научных текстов; социокультурную специфику международного профессионально-делового общения. Умеет: понимать устную речь (монолог, диалог) профессионально-делового характера; участвовать в международных переговорах, дискуссии, научной беседе, выражая определенные коммуникативные намерения; писать деловые письма; соотносить языковые средства с нормами речевого поведения, которых придерживаются носители иностранного языка, понимать устную речь (монолог, диалог) профессионально-делового характера; участвовать в международных переговорах, дискуссии, научной беседе, выражая определенные коммуникативные намерения; продуцировать монологическое высказывание по профилю научной специальности/темы, аргументировано излагая свою позицию и используя вспомогательные средства (графики, таблицы, диаграммы, мультимедиа презентации и т.д.); писать деловые письма; соотносить языковые средства с нормами речевого поведения, которых придерживаются носители иностранного языка; составлять аннотации, рефераты, тезисы. Имеет практический опыт: поиска и критического осмысления информации, полученной из зарубежных источников, аргументированного изложения собственной точки зрения; организации коммуникативной и научно-исследовательской деятельности, исходя из своих образовательных и профессиональных потребностей; публичных выступлений (сообщения, презентации), пополнения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных и на иностранном языке, из разных областей общей и профессиональной культуры; чтения научной литературы в оригинале (изучающее, ознакомительное,

	просмотровое, поисковое), понимания и смысловой интерпретации прочитанного; поиска и критического осмысления информации, полученной из зарубежных источников, аргументированного изложения собственной точки зрения; организации коммуникативной и научно-исследовательской деятельности, исходя из своих образовательных и профессиональных потребностей; публичных выступлений (сообщения, презентации)
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч., 115 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах		
		Номер семестра		
		2	3	4
Общая трудоёмкость дисциплины	216	72	72	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	100	32	32	36
Лекции (Л)	44	16	16	12
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	56	16	16	24
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	101	35,75	35,75	29,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0			
Работа с нормативно-правовыми актами	35,75	35,75	0	0
Работа с нормативно-правовыми актами: Трудовой кодекс, Гражданский кодекс,, Уставные документы	35,75	0	35,75	0
Анализ деятельности предприятий общественного питания	29,5	0	0	29,5
Консультации и промежуточная аттестация	15	4,25	4,25	6,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	зачет	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Предприятие питания как объект управления	34	16	0	18
2	Управление коммерческой деятельностью предприятия общественного питания	34	16	0	18
3	Управление производственным процессом и персоналом предприятия общественного питания	32	12	0	20

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Предприятие общественного питания - объект управления	6
2	1	Ведущие рестораны мира: опыт, методики	6
3	1	Нормативно-правовая документация: ГОСТ, ГОРСТ-Р, СанПИН	4
4	2	Нормативно-правовая документация: правовое регулирование деятельности	6
5	2	Управление коммерческой деятельностью предприятия общественного питания: ОКВЭД, организация продаж	6
6	2	Организация продаж, продвижение продукции и услуг	4
7	3	Управление персоналом предприятия общественного питания	6
8	3	Управление производственным процессом	6

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Исследование технологий управления предприятие м общественного питания	6
2	1	Аналитика: деятельность ведущих предприятий мира	6
3	1	Исследование нормативно-правовых документов	6
4	2	Нормативно-правовая документация: правовое регулирование деятельности	6
5	2	Исследование Управленческих технологий предприятия общественного питания	6
6	2	Технологии продаж продукции: исследование, разработка, апробация	6
7	3	Управление персоналом предприятия общественного питания: исследование, измерение, апробация методик	6
8	3	Управление персоналом предприятия общественного питания: исследование, измерение, апробация методик	6
9	3	Управление производственным процессом	6
10	3	Управление производственным процессом	2

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Работа с нормативно-правовыми актами	ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу// https://docs.cntd.ru/document/1200107327?section=status ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения // https://docs.cntd.ru/document/1200103471?section=status ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию// https://docs.cntd.ru/document/1200103473?section=status	2	35,75

Работа с нормативно-правовыми актами: Трудовой кодекс, Гражданский кодекс,, Уставные документы	Электронный фонд актуальных правовых и нормативно-технических документов// https://docs.cntd.ru/	3	35,75
Анализ деятельности предприятий общественного питания	Ресторанный сервис : учебное пособие / составители Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2016. — 328 с. — ISBN 978-5-9765-0972-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/84577 Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146839 Сайт о ресторанном бизнесе // https://restoranoff.ru/	4	29,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	2	Текущий контроль	Тестирование	1	10	Тест текущего контроля по Теме "Нормативно-правовая документация" содержит 10 заданий. Время тестирования — 10 минут. Вам предоставляется две попытки для прохождения теста. Максимальная оценка за тест — 10 баллов. Тест считается успешно пройденным, если Вы дали не менее 60% правильных ответов (набрали не менее 6 баллов).	зачет
2	2	Текущий контроль	Аналитическая работа «Структура управления рестораном и баром, права и обязанности работников ресторана»	1	25	Максимальная оценка 25 баллов. Важен процент оригинальности.	зачет
3	2	Текущий	Аналитическая	1	35	Аналитическая справка	зачет

		контроль	справка «Нормативная база сферы общественного питания»			«Нормативная база сферы общественного питания» Документ предполагает анализ нормативно-правовой базы и формирование списка из 15 действующих нормативно-правовых актов, регулирующих сферу общественного питания с краткой аннотацией. Максимальная оценка 35 баллов.	
4	2	Текущий контроль	Эссе "Современные проблемы в общественном питании"	1	30	В соответствии с заданием	зачет
5	2	Бонус	Бонус за участие в профессиональных мероприятиях (учебные, научные)	-	15	Бонус за участие в профессиональных мероприятиях (учебные, научные) по данной дисциплине	зачет
6	2	Проме- жуточная аттестация	Зачет 2 семестр	-	40	Зачет выставляется студентам по итогам выполнения контрольно- рейтинговых мероприятий в течение семестра. Для получения зачета необходимо набрать от 60 баллов.	зачет
7	3	Текущий контроль	Словарь терминов	1	20	Приведен в задании-приложении	зачет
8	3	Текущий контроль	Исследование в рамках дисциплины	1	40	Приведен в задании-приложении	зачет
9	3	Текущий контроль	Аналитическая работа	1	40	Приведен в задании-приложении	зачет
10	3	Бонус	Своевременное выполнение всех заданий	-	15	Бонус выставляется студентам за своевременное выполнение всех заданий семестра	зачет
11	3	Проме- жуточная аттестация	Зачет 3 семестр	-	40	Зачет выставляется студентам по итогам выполнения контрольно- рейтинговых мероприятий в течение семестра. Для получения зачета необходимо набрать от 60 баллов.	зачет
12	4	Текущий контроль	Тестирование	1	20	Приведен в задании-приложении	экзамен
13	4	Текущий контроль	Подготовка статьи в рамках дисциплины	1	40	Приведен в задании-приложении	экзамен
14	4	Текущий контроль	Научно- исследовательская работа	1	40	Приведен в задании-приложении	экзамен
15	4	Бонус	Своевременное результативное выполнение заданий семестра	-	15	Баллы начисляются студенту за своевременное результативное выполнение заданий в течение семестра	экзамен
16	4	Проме- жуточная	Экзамен	-	40	Прохождение мероприятия промежуточной аттестации не	экзамен

		аттестация			обязательно. Экзамен выставляется по итогам текущего контроля в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания. При недостатке баллов для положительной оценки студент может выполнить дополнительное задание для промежуточной аттестации. Задание выставляется на консультации к экзамену. Итоговая оценка определяется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания.
--	--	------------	--	--	---

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Прохождение мероприятия промежуточной аттестации не обязательно. Зачет выставляется по итогам выполнения заданий текущего контроля в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания. Итоговая оценка определяется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
экзамен	Прохождение мероприятия промежуточной аттестации не обязательно. Экзамен выставляется по итогам текущего контроля в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания. При недостатке баллов для положительной оценки студент может выполнить дополнительное задание для промежуточной аттестации. Задание выставляется на консультации к экзамену. Итоговая оценка определяется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
зачет	Прохождение мероприятия промежуточной аттестации не обязательно. Зачет выставляется по итогам выполнения заданий текущего контроля в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания. Итоговая оценка определяется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
УК-1	Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач;			++						+++							+
УК-1	Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными			++			++			+							+

	конфликтами														
УК-1	Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным	+++		++							+				
ОПК-1	Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач	+											+		
ОПК-1	Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами	+				+		+					+		
ОПК-1	Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным	+												+	
ОПК-2	Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач			+		+								+	
ОПК-2	Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами			+		+								+	
ОПК-2	Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным			+		++		+						+	
ПК-3	Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач							+			+			+	+
ПК-3	Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами							+			+			+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным							+		+	+			+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2008-2015
2. Европейский гостиничный маркетинг [Текст] учеб. пособие для шк. гостинич. и ресторан. бизнеса в Европе Пер. с англ. Е. Ю. Драгньш. - М.: Финансы и статистика, 2002. - 221, [1] с.
3. Управление человеческими ресурсами в европейском гостиничном бизнесе Учеб. пособие для шк. гостинич. и ресторан. бизнеса в Европе Сост. П. Григолли, Д. Чеполларо; Пер. с англ. М. А. Баскаковой. - М.: Финансы и статистика, 2002. - 115,[2] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Кулинарный и кондитерский дизайн [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" и др. специальностям А. Д. Тошев и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Фак. пищевых технологий, Каф. Хлебопекар. и кондитер. пр-во ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 187, [1] с. ил.
2. Физиологические основы организации питания [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности "Социал.-культур. сервис и туризм" Ю. Н. Еремин и др.; Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург: Издательство Уральского государственного экономичес, 2006
3. Тошев, А. Д. Искусство оформления блюд и кулинарных изделий [Текст] учеб. пособие А. Д. Тошев, Т. А. Пономарева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 81, [1] с. ил.
4. Тошев, А. Д. Метрология, стандартизация, сертификация [Текст] метод. указания для выполнения лаб.-практ. работ А. Д. Тошев ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 15, [2] с.
5. Тошев, А. Д. Основы технологии продуктов общественного питания [Текст] метод. указания к лаб. работам А. Д. Тошев, Н. В. Полякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 28, [1] с.
6. Тошев, А. Д. Развитие научных основ технологии мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [Текст] монография А. Д. Тошев ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2003. - 171 с. ил.
7. Щербакова, Е. И. История русской кухни [Текст] Ч. 1 учеб. пособие Е. И. Щербакова, О. В. Корнилова ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 63, [1] с. электрон. версия

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2008-2015

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Тошев, А.Д Технология продуктов питания: учеб пособие. А.Д Тошев, Г.Б Хамраева
2. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Тошев, А.Д Технология продуктов питания: учеб пособие. А.Д Тошев, Г.Б Хамраева
2. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Введение в индустрию гостеприимства : учебно-методическое пособие / составитель Ж. В. Григорьева. — Сочи : СГУ, 2019. — 46 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147786 (дата обращения
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/181586 (дата обращения: 15.12.2021)
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Ресторанный сервис : учебное пособие / составители Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2016. — 328 с. — ISBN 978-5-9765-0972-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/84577 (дата обращения: 15.12.2021)
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Сурков, И. В. Методологические основы разработки и внедрения интегрированных систем менеджмента в пищевой индустрии : монография / И. В. Сурков, Е. О. Ермолаева, В. М. Позняковский. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 179 с. — ISBN 979-5-89289-153-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/141556
5	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Трошкова, Е. В. Проектирование среды организации : учебное пособие / Е. В. Трошкова, В. В. Левшина. — Красноярск : СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2018. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147518

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	101 (5)	компьютер, экран, проектор