

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института экономики, финансов и
управления в АПК
Гуныко Юлия Александровна

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.ДВ.03.01 Технология организации деятельности предприятий
питания**

43.03.03 Гостиничное дело

Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины "Технология организации деятельности предприятий питания" является формирование у студентов системы знаний и практических навыков, необходимых для эффективной координации, контроля и оценки деятельности структурных подразделений (департаментов, служб, отделов) предприятий питания в составе индустрии гостеприимства, а также развитие способности принимать обоснованные управленческие решения

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии	ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства	знает <ul style="list-style-type: none">- основные методы координации работы департаментов (служб, отделов) предприятий питания- принципы организации текущего контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания- критерии и показатели оценки качества работы департаментов (служб, отделов) предприятий питания- основы взаимодействия служб питания со смежными департаментами (служба приема и размещения, хозяйственная служба, отдел продаж)- регламенты и стандарты, регулирующие деятельность департаментов (служб, отделов) предприятий питания- методы оперативного управления и корректировки деятельности подразделений предприятий гостеприимства умеет <ul style="list-style-type: none">- координировать деятельность различных департаментов (служб, отделов) предприятий питания для обеспечения бесперебойного обслуживания гостей- осуществлять оперативный контроль соблюдения технологических процессов и стандартов обслуживания в департаментах (службах, отделах) предприятий гостеприимства- применять инструменты контроля качества продукции и услуг в деятельности служб питания- анализировать выполнение плановых заданий и соблюдение регламентов департаментами (службами, отделами) предприятий питания- выявлять отклонения в работе подразделений и принимать меры по их устранению

		<p>Владеет навыками</p> <p>навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - координации текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания - проведения контрольных мероприятий (проверок) деятельности служб питания гостиничного комплекса - оперативного взаимодействия с руководителями департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства - контроля соблюдения стандартов обслуживания и санитарно-гигиенических требований в деятельности предприятий питания
<p>ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства</p>	<p>ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p>	<p>знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные методы координации работы департаментов (служб, отделов) предприятий питания (включая проведение планерок, оперативных совещаний, электронный документооборот, кросс-функциональное взаимодействие) - принципы организации текущего контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания (систематичность, объективность, прозрачность, нацеленность на предупреждение нарушений) - критерии и показатели оценки качества работы департаментов (служб, отделов) предприятий питания (скорость обслуживания, соответствие стандартам, отсутствие жалоб, выполнение плана по выручке, соблюдение санитарных норм) - основы взаимодействия служб питания со смежными департаментами (служба приема и размещения — по вопросам организации завтраков и room-service; хозяйственная служба — по уборке производственных и обеденных зон; отдел продаж — по организации банкетов и спецпредложений) - регламенты и стандарты, регулирующие деятельность департаментов (служб, отделов) предприятий питания (стандарты сервиса, должностные инструкции, технологические карты, санитарные правила и нормы) - методы оперативного управления и корректировки деятельности подразделений предприятий гостеприимства (диспетчирование, управление по отклонениям, гибкое перераспределение ресурсов, применение корректирующих действий по результатам контроля) <p>умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать взаимодействие: применять основные методы координации (проведение

		<p>оперативных совещаний, планёрок, использование корпоративных информационных систем) для синхронизации работы служб питания (кухня, сервис-зал, мойка) между собой и со смежными подразделениями (служба приема и размещения, хозяйственная служба, отдел продаж и маркетинга);</p> <ul style="list-style-type: none">- проводить контроль: использовать принципы текущего контроля (систематичность, объективность) для мониторинга соблюдения технологических и санитарных норм, стандартов обслуживания и трудовой дисциплины в подразделениях предприятий питания;- оценивать качество: применять установленные критерии и показатели (скорость обслуживания, выполнение плана по выручке, количество положительных/отрицательных отзывов, соблюдение стандартов сервиса) для анализа эффективности работы департаментов (служб, отделов) и выявления зон для улучшения;- выстраивать коммуникации: налаживать эффективное взаимодействие служб питания с ключевыми смежными департаментами гостиничного комплекса для обеспечения бесшовного клиентского опыта (например, своевременная подача завтраков для выезжающих туристов или организация кофе-брейков по заявкам отдела продаж);- разрабатывать и актуализировать документы: участвовать в разработке и корректировке регламентов и стандартов (стандарты сервиса, скрипты для официантов, чек-листы для контроля качества), регулирующих деятельность служб питания;- корректировать деятельность: применять методы оперативного управления (диспетчирование заказов, перераспределение персонала в часы пик, управление по отклонениям) для быстрого реагирования на сбои в бизнес-процессах и минимизации негативных последствий для гостей. <p>владеет навыками</p> <ul style="list-style-type: none">- методикой кросс-функциональной координации: навыками организации безконфликтного и оперативного взаимодействия между различными службами предприятий питания и смежными департаментами для обеспечения комплексного обслуживания гостей;- инструментарием текущего контроля: практическими навыками применения чек-листов, проведения контрольных закупок (тайный гость), проверки санитарного состояния и соблюдения технологии
--	--	---

		<p>приготовления блюд в рамках системы контроля качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологией оценки результатов: навыками сбора и анализа данных по ключевым показателям эффективности (KPI) работы департаментов (служб, отделов), интерпретации результатов и подготовки предложений по повышению качества сервиса; - навыками внутренних коммуникаций: способами поддержания эффективного информационного обмена между службой питания и смежными подразделениями (регулярные отчеты, совместные планёрки, оперативное решение конфликтных ситуаций на стыке ответственности); - техникой разработки стандартов: практикой создания и внедрения внутренних регламентов, стандартов обслуживания и должностных инструкций для персонала предприятий питания с учетом специфики бизнес-процессов; - методами ситуационного управления: навыками оперативного принятия решений в нештатных ситуациях (жалобы гостей, нехватка продуктов, отсутствие персонала) и применения корректирующих действий для восстановления штатного режима функционирования подразделений.
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология организации деятельности предприятий питания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 7 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Технология организации деятельности предприятий питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Маркетинг и продвижение гостиничного продукта

Организация и планирование деятельности предприятий сервиса

Спортивно-оздоровительный сервис

Основы гостиничного бизнеса

Техника и технологии сервисной деятельности

Организация и технология работы гостиничных служб

Организация работы АХС в гостинице

Организация деятельности объектов сельского туризма

Организационно-управленческая практика

Учебная организационно-управленческая практика

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности

Имиджелогия в социально-культурном сервисе

Освоение дисциплины «Технология организации деятельности предприятий питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Преддипломная практика

2.1.	Управление снабжением и складским хозяйством	7	6	2	4	8		Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Тест, Устный опрос	ПК-1.1, ПК-2.1
2.2.	Производственный контроль и технологические процессы на кухне	7	6	2	4	8		Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Устный опрос, Тест	ПК-1.1, ПК-2.1
2.3.	Организация обслуживания и контроль качества сервиса	7	6	2	4	6	КТ 2	Разноуровневые задачи и задания	ПК-1.1, ПК-2.1
3.	3 раздел. Оценка эффективности и управление доходностью в ресторанном сервисе								
3.1.	Ключевые показатели эффективности и ценообразование	7	4	2	2	8		Кейс-задача, Устный опрос, Расчетно-графическая работа	ПК-1.1, ПК-2.1
3.2.	Анализ финансовых результатов и управление прибылью	7	6	2	4	8		Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Устный опрос, Тест	ПК-1.1, ПК-2.1
3.3.	Маркетинг, управление персоналом и отчетность	7	8	2	6	8	КТ 3	Кейс-задача	ПК-1.1, ПК-2.1
	Промежуточная аттестация	За							
	Итого		108	18	36	54			
	Итого		108	18	36	54			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Классификация и типология предприятий питания	Характеристика типов (ресторан, кафе, бар, столовая и др.) и классов обслуживания.	2/2
Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Лицензирование, сертификация, санитарно-эпидемиологические требования, правила оказания услуг	2/1
Организационная структура управления предприятием питания	Функциональные подразделения и их взаимодействие и иерархия	2/1
Управление снабжением и складским хозяйством	Контроль закупок, приемки и хранения сырья. Управление товарными запасами	2/1

Производственный контроль и технологические процессы на кухне	Производственный контроль на кухне: соблюдение технологических карт, санитарных норм (ХАССП), норм выхода готовых блюд	2/1
Организация обслуживания и контроль качества сервиса	Контроль качества обслуживания гостей: методы сбора обратной связи (отзывы, анкеты, тайный гость), работа с жалобами	2/2
Ключевые показатели эффективности и ценообразование	Ключевые показатели эффективности (KPI) для служб питания: средний чек, оборот места, выручка на посадочное место, себестоимость	2/2
Анализ финансовых результатов и управление прибылью	Анализ финансовых результатов. Калькуляция блюд, ценообразование, контроль затрат (Food Cost) и управление прибылью	2/2
Маркетинг, управление персоналом и отчетность	Маркетинг и управление персоналом в сфере питания: продвижение услуг, мотивация персонала, оценка эффективности труда работников	2/-
Итого		18

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Классификация и типология предприятий питания	Типы предприятий питания при гостиницах	Пр	4/-/4
Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Нормативно-правовая база и стандартизация услуг питания	Пр	4/-/4
Организационная структура управления предприятием питания	Функционал и зоны ответственности персонала	Пр	4/-/4
Управление снабжением и складским хозяйством	Организация снабжения и складское хозяйство: логистика, приемка, хранение товаров, управление запасами.	Пр	4/-/4
Производственный контроль и технологические процессы на кухне	Технологические процессы производства кулинарной продукции (структура производства, работа с технологическими картами, контроль качества и безопасности продукции)	Пр	4/-/4
Организация обслуживания и	Организация обслуживания и этикет (формы обслуживания, работа хостес и	Пр	4/-/4

контроль качества сервиса	официантов, особенности обслуживания иностранных гостей и протокольных мероприятий).		
Ключевые показатели эффективности и ценообразование	Ценообразование и экономическая эффективность предприятий питания	Пр	2/-/2
Анализ финансовых результатов и управление прибыльностью	Экономика предприятия питания: ценообразование (калькуляция блюд), структура издержек, анализ доходности и рентабельности	Пр	4/-/4
Маркетинг, управление персоналом и отчетность	Оценка эффективности банкетной службы и службы рум-сервиса. Отчетность департамента питания перед руководством отеля	Пр	6/-/6
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Место и роль служб питания в структуре гостиничного предприятия	2
Анализ российских и международных стандартов (ГОСТ, СанПиН), правил оказания услуг, лицензирования и сертификации	2
Анализ сбоев во взаимодействии подразделений и разработка регламента оперативного управления	4
Разработка системы контроля движения товарных запасов на примере мини-баров в гостиничных номерах	8
Внедрение системы ХАССП на предприятиях питания: анализ критических контрольных точек (ККТ) и разработка корректирующих действий	8

Разработка программы "Тайный гость" для оценки качества обслуживания в ресторане	6
Расчет и анализ ключевых показателей эффективности ресторана: разработка мероприятий по увеличению среднего чека	8
Калькуляция блюда и анализ влияния изменения стоимости сырья на прибыльность	8
Разработка системы мотивации персонала и подготовка управленческого отчета для генерального директора	8

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология организации деятельности предприятий питания» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Технология организации деятельности предприятий питания».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология организации деятельности предприятий питания».

3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (кейс-задача, разноуровневые задачи и задания) (при наличии).

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)

5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Классификация и типология предприятий питания. Место и роль служб питания в структуре гостиничного предприятия	Л1.3	Л2.10	Л3.22
2	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания. Анализ российских и международных стандартов (ГОСТ, СанПиН), правил оказания услуг, лицензирования и сертификации	Л1.11	Л2.16	Л3.18
3	Организационная структура управления предприятием питания. Анализ сбоев во взаимодействии подразделений и разработка регламента оперативного управления	Л1.20	Л2.12	Л3.14
4	Управление снабжением и складским хозяйством. Разработка системы контроля движения товарных запасов на примере мини-баров в гостиничных номерах		Л2.24	Л3.7
5	Производственный контроль и технологические процессы на кухне. Внедрение системы ХАССП на предприятиях питания: анализ критических контрольных точек (ККТ) и разработка корректирующих действий	Л1.9	Л2.20	Л3.27
6	Организация обслуживания и контроль качества сервиса. Разработка программы "Тайный гость" для оценки качества обслуживания в ресторане	Л1.15	Л2.14	Л3.24

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Имиджелогия в социально-культурном сервисе				x				
	Качество гостинично-ресторанных услуг							x	
	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме							x	
	Маркетинг и продвижение гостиничного продукта				x		x		
	Организация деятельности объектов сельского туризма						x		
	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса					x			
	Организация и технология работы гостиничных служб						x		
	Организация обслуживания в сфере общественного питания							x	
	Организация работы АХС в гостинице						x		
	Основы гостиничного бизнеса					x	x		
	Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг							x	
	Особенности транспортного обслуживания							x	
	Проектная работа				x	x		x	
	Спортивно-оздоровительный сервис				x				
	Техника и технологии сервисной деятельности				x				
	Туристские формальности							x	
	Учебная организационно-управленческая практика				x				
	Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме							x	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология организации деятельности предприятий питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология организации деятельности предприятий питания» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
7 семестр		
КТ 1	Кейс-задача	10
КТ 2	Разноуровневые задачи и задания	10
КТ 3	Кейс-задача	10
Сумма баллов по итогам текущего контроля		30
Посещение лекционных занятий		20
Посещение практических/лабораторных занятий		20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30
Итого		100

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
7 семестр			

КТ 1	Кейс-задача	10	<p>9-10 - отлично - уровень усвоения индикатора компетенций - высокий</p> <p>-</p> <p>студент демонстрирует системное видение проблемы, предлагает инновационное, экономически обоснованное и практически реализуемое решение. Анализ глубокий, выводы аргументированы, риски оценены, презентация профессиональна. 7-8 - хорошо - уровень усвоения индикатора компетенций - повышенный</p> <p>студент правильно идентифицирует проблему и предлагает адекватное решение, но анализ неполный, отсутствует оценка альтернатив или слабо проработаны риски. Решение в целом реалистично, но неоптимально. 5-6 -</p> <p>удовлетворительно - уровень усвоения индикатора компетенций - пороговый - студент понимает суть кейса, но анализ поверхностен, решение шаблонно, не учитывает специфику ситуации. Отсутствует экономическое обоснование и оценка рисков. Выводы слабо аргументированы. 0-4 -</p> <p>неудовлетворительно - компетенция не сформирована - студент не понимает проблему, не может предложить решение или предлагает нереалистичные меры. Анализ отсутствует или полностью ошибочен.</p>
------	-------------	----	---

КТ 2	Разноуровневые задачи и задания	10	<p>9-10- отлично - уровень усвоения индикатора компетенций - высокий</p> <p>-</p> <p>студент демонстрирует глубокое понимание проблемы, способность к системному анализу и синтезу информации. Предложенное решение является оптимальным, обоснованным и творческим. Выводы и рекомендации имеют практическую значимость, аргументированы и защищены от рисков. Работа выполнена самостоятельно, логично и грамотно. 7-8 - хорошо - уровень усвоения индикатора компетенций - повышенный - студент показывает хороший уровень анализа, правильно применяет методы, но решение может быть не самым оптимальным или содержит отдельные несущественные ошибки в расчетах/логике. Выводы в целом верны, но недостаточно глубоки</p> <p>или</p> <p>имеют незначительные недостатки</p> <p>в обосновании. 5-6 -</p> <p>удовлетворительно - уровень усвоения индикатора компетенций - пороговый - студент понимает суть задачи, но испытывает затруднения в самостоятельном анализе. Решение шаблонно, использует стандартные подходы, допускает ошибки в расчетах и интерпретации.</p> <p>Выводы поверхностны, слабо обоснованы или не учитывают все условия задачи. 0-4 -</p> <p>неудовлетворительно - компетенция не сформирована - студент не понимает задачу, не может применить теоретические знания, решение отсутствует или является полностью неверным. Отсутствуют выводы и обоснования.</p>
------	---------------------------------	----	---

КТ 3	Кейс-задача	10	<p>9-10 - отлично - уровень усвоения индикатора компетенций - высокий - студент демонстрирует системное видение проблемы, предлагает инновационное, экономически обоснованное и практически реализуемое решение. Анализ глубокий, выводы аргументированы, риски оценены, презентация профессиональна. 7-8 - хорошо - уровень усвоения индикатора компетенций - повышенный студент правильно идентифицирует проблему и предлагает адекватное решение, но анализ неполный, отсутствует оценка альтернатив или слабо проработаны риски. Решение в целом реалистично, но неоптимально. 5-6 - удовлетворительно - уровень усвоения индикатора компетенций - пороговый - студент понимает суть кейса, но анализ поверхностен, решение шаблонно, не учитывает специфику ситуации. Отсутствует экономическое обоснование и оценка рисков. Выводы слабо аргументированы. 0-4 - неудовлетворительно - компетенция не сформирована - студент не понимает проблему, не может предложить решение или предлагает нереалистичные меры. Анализ отсутствует или полностью ошибочен.</p>
------	-------------	----	--

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Технология организации деятельности предприятий питания» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Технология организации деятельности предприятий питания»

Вопросы для зачета

Понятие и сущность технологии организации деятельности предприятий питания. Цели,

задачи и функции предприятий питания в современных условиях.

Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы и форматы предприятий (ресторан, кафе, столовая, бар, закусочная), их характеристика согласно ГОСТ и рыночным реалиям .

Характеристика технологического цикла производства продукции общественного питания. Основные этапы: прием и хранение сырья, механическая и тепловая обработка, приготовление блюд, реализация.

Организация продовольственного снабжения на предприятиях питания. Источники снабжения, формы и способы доставки продуктов, договорные отношения с поставщиками .

Организация складского хозяйства и тарного хозяйства. Условия и сроки хранения сырья и продуктов, товарные запасы, требования к складским помещениям .

Производственная структура предприятий питания. Заготовочные, доготовочные цехи и специализированные производства. Взаимосвязь между цехами.

Организация работы овощного цеха. Технологический процесс обработки овощей, оборудование, организация рабочих мест, безопасность труда .

Организация работы мясного и рыбного цехов. Технология обработки мяса, птицы, рыбы; производство полуфабрикатов; используемое оборудование и инвентарь .

Организация работы горячего цеха. Значение горячего цеха, технологические линии, оборудование (тепловое), режимы труда. Приготовление супов, соусов, вторых блюд .

Организация работы холодного цеха. Ассортимент продукции холодного цеха, требования к организации работы, оборудование, сроки реализации холодных блюд и закусок .

Организация работы кондитерского цеха. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий, отделения цеха, оборудование, санитарные требования .

Оперативное планирование производства. Разработка плана-меню, расчет потребности в сырье, оформление заявок, задание поварам .

Методы и формы обслуживания потребителей. Самообслуживание, обслуживание официантами, выездное обслуживание (кейтеринг), комбинированный метод .

Организация банкетного обслуживания. Виды банкетов (банкет за столом, фуршет, коктейль, чай), особенности подготовки и проведения .

Сервировка стола и правила подачи блюд. Виды сервировки, последовательность и температура подачи блюд, правила этикета за столом.

Организация обслуживания в гостиницах и на транспорте. Специфика работы служб питания в структуре гостиничного комплекса, обслуживание в номерах (room-service) .

Управление качеством продукции и услуг на предприятиях питания. Показатели качества, методы контроля, система стандартов (ХАССП), бракеражная комиссия .

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания. Личная гигиена персонала, санитарные требования к содержанию помещений, оборудованию, транспортировке и хранению продуктов .

Классификация и характеристика технологического оборудования предприятий питания. Механическое, тепловое, холодильное оборудование; правила эксплуатации и техника безопасности .

Особенности организации питания различных контингентов потребителей. Диетическое (лечебное и профилактическое) питание, питание школьников, питание рабочих

Тестовые задания

Инструкция: выберите один правильный вариант ответа.

1. Какой тип предприятия общественного питания предназначен для быстрого обслуживания посетителей с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления?

- А. Ресторан
- Б. Столовая
- В. Закусочная
- Г. Кафе

2. Какой документ является основой для ежедневного расчета потребности в продуктах и составления задания поварам?

- А. Калькуляционная карта

- Б. План-меню
- В. Сертификат соответствия
- Г. График выхода на работу

3. Какой метод контроля качества готовой продукции проводится ежедневно комиссией до начала обслуживания?

- А. Лабораторный анализ
- Б. Бракераж
- В. Инвентаризация
- Г. Контрольная закупка

4. В какой последовательности подаются блюда за обеденным столом?

- А. Горячие закуски → холодные блюда → десерт → супы
- Б. Холодные блюда и закуски → супы → вторые горячие блюда → десерт
- В. Супы → вторые блюда → холодные закуски → десерт
- Г. Десерт → супы → горячие закуски

5. Что из перечисленного относится к принципам системы ХАССП?

- А. Увеличение срока годности продуктов
- Б. Анализ рисков и определение критических контрольных точек
- В. Снижение себестоимости блюд
- Г. Увеличение разнообразия меню

Темы рефератов

Эволюция форматов предприятий общественного питания в России: от советского общепита до современного ресторанный рынок.

Организация работы ресторана при гостинице: специфика бизнес-процессов, взаимодействие со службой приема и размещения.

Кейтеринг как перспективная форма обслуживания: виды, особенности организации, требования к логистике и персоналу.

Система ХАССП на предприятиях питания: принципы разработки, внедрение и документальное оформление.

Организация диетического (лечебно-профилактического) питания: требования к производству, меню и контролю качества.

Инновационные технологии в приготовлении пищи: sous-vide, шоковая заморозка, молекулярная кухня (организационный аспект).

Организация банкетного обслуживания: сравнительный анализ подготовки и проведения банкета-фуршета и банкета за столом.

Управление качеством услуг на предприятиях fast-food: стандартизация, скорость обслуживания, контроль.

Организация работы складского хозяйства: современные методы хранения, товарное соседство, учет запасов.

Особенности обслуживания иностранных туристов на предприятиях питания: кросс-культурные особенности, языковая подготовка персонала, адаптация меню.

Ситуационные задачи

Задача 1 (Конфликт с поставщиком)

Ситуация: Заведующий производством ресторана обнаружил, что партия охлажденного мяса (говядина), поступившая от постоянного поставщика, имеет явные признаки повторной заморозки (изменение цвета, обильное выделение мясного сока) и посторонний запах. Приемка товара кладовщиком уже произведена, документы подписаны.

Вопрос: Каковы дальнейшие действия заведующего производством? Опишите порядок оформления возврата или замены товара, составление акта, взаимодействие с поставщиком.

Задача 2 (Нарушение санитарных норм)

Ситуация: При проверке холодного цеха технолог обнаружил, что повар использует одну разделочную доску (без маркировки) для нарезки вареной колбасы и свежих огурцов. Готовые салаты стоят на столе при комнатной температуре, хотя были приготовлены более часа назад.

Вопрос: Какие нарушения санитарных правил и норм зафиксированы? Какие меры должен предпринять технолог для их немедленного устранения и предотвращения в будущем?

Задача 3 (Жалоба гостя на время ожидания)

Ситуация: В ресторане итальянской кухни в пятницу вечером большой поток гостей. Гости, сидящие за столом 5, ждут свои горячие блюда уже 50 минут (стандартное время ожидания — 25-30 минут). Они подзывают менеджера и выражают недовольство, угрожая уйти без оплаты аперитива.

Вопрос: Предложите алгоритм действий менеджера: как урегулировать конфликт, что предложить гостям в качестве компенсации, и как скорректировать работу кухни и официантов, чтобы избежать повторения ситуации?

Задача 4 (Отсутствие необходимого сырья)

Ситуация: Начало смены. Шеф-повар обнаруживает, что из-за сбоя поставки на складе отсутствует ключевой ингредиент для фирменного блюда (лосось для пасты), которое заявлено в меню и уже забронировано несколькими гостями на вечер.

Вопрос: Какие оперативные решения может принять шеф-повар совместно с менеджером? Предложите варианты замены блюда, корректировки меню и информирования гостей.

Задача 5 (Конфликт между службами)

Ситуация: Служба приема и размещения отеля приняла заявку от крупной турфирмы на ранний завтрак (выезд группы в аэропорт в 5:30 утра), но забыла своевременно передать эту информацию в ресторан отеля. Персонал кухни узнает о необходимости обслуживания группы за 20 минут до их прихода.

Вопрос: Как ресторанной службе в экстренном порядке организовать питание гостей (хотя бы минимальный набор)? Как выстроить разговор с руководством службы приема и размещения, чтобы предотвратить подобные сбои в будущем?

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.9 Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 196 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/186005>

Л1.19 Тарасенко Э. В., Романюк А. В. Управление доходами и ценообразованием на гостиничном предприятии [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Аспирантура, Бакалавриат, Магистратура. - Москва: Русайнс, 2024. - 189 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/952720>

Л1.11 под ред. Н. Ф. Шуклина ; Казахский нац. аграрный ун-т Общая экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов с основами технологии и гигиены производства, консервирования и хранения: в 3-х т. - Алматы: Credos, 2008. - 435 с.

Л1.12 Сурков И. В., Кантере В. М., Ермолаева Е. О., Позняковский В. М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 336 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422765>

Л1.10 Джум Т. А., Зайко Г. М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2021. - 528 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=398594>

Л1.20 Семенова В. В., Лясникова Ю. В., Мазур В. В. Управление персоналом. Основные технологии управления [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: Русайнс, 2024. - 144 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/952870>

- Л1.17 Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 348 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/351797>
- Л1.21 Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 248 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=431614>
- Л1.16 Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 248 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=395868>
- Л1.22 Кащенко В. Ф., Кащенко Р. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 373 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=454792>
- Л1.23 Чередниченко Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 163 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=425120>
- Л1.8 Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2021. - 176 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=378407>
- Л1.13 Леонов О. А., Шкаруба Н. Ж., Карпузов В. В. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 198 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/316970>
- Л1.7 Рензьева Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; СПО , ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 360 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130191>
- Л1.24 Касьянова С. А. Бухгалтерский учет в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 215 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=460406>
- Л1.6 Гомилевская Г. А., Квасов А. С. Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательский Центр РИО□, 2019. - 190 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=995619>
- Л1.5 Кибанов А. Я., Митрофанова Е. А. Экономика управления персоналом [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет, Аспирантура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 427 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=991814>
- Л1.4 Зименкова Ф. Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Прометей, 2016. - 168 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=557072>
- Л1.25 Кнышова Е. Н., Панфилова Е. Е. Экономика организации [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2025. - 335 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=463577>
- Л1.14 Литвинюк А. А., Бабынина Л. С., Иванова-Швец Л. Н., Карташова Л. В., Кузуб Е. В., Новикова Е. В., Троска З. А. Современные технологии управления персоналом [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 220 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=427636>
- Л1.3 Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2013. - 560 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=389895>
- Л1.2 Рождественская Л. Н., Главчева С. И. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 183 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1058887>
- Л1.15 Куценко Е. В., Кульбида А. А. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]:учеб. пособие для обучающихся направления подготовки 43.03.03 гостиничное дело (профиль: гостинично-ресторанное дело) очной и заочной формы обучения. - Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. - 163 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/323066>

- Л1.1 Маюрникова Л. А., Позняковский В. М., Суханов Б. П., Гореликова Г. А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 448 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=69878
- Л1.26 Любецкая Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 308 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/494009>
- Л1.18 Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2024. - 176 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=445507>

дополнительная

- Л2.1 Петрова Е. М., Чередниченко О. А. Экономика организации (предприятия). Краткий курс [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Ставрополь: СтГАУ, 2013. - 185 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=61119
- Л2.20 Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 196 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/404018>
- Л2.21 Туровец О. Г., Родионова В. Н., Попов В. Н., Родинов В. Б., Анисимов Ю. П., Борисенко И. Л., Бухалков М. И., Наймарк Ю. Ю., Воронин С. И. Организация производства и управление предприятием [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат, Специалитет, Аспирантура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 506 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=458042>
- Л2.22 Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 248 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=431614>
- Л2.23 Кундик Т. М. Метрология, стандартизация и подтверждение качества. Практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 60 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/494291>
- Л2.19 Акимова Н. А., Соколов А. Ю. Управление качеством и контроль ресторанной продукции [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: КноРус, 2020. - 202 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/934004>
- Л2.18 Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: КноРус, 2024. - 321 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/954495>
- Л2.14 Таранова Е. В. Практикум по дисциплине «Человек и его потребности»:по направлению "Бакалавриат" для студентов специальностей "Туризм" ("Туроператорская и турагентская деятельность") и "Сервис" ("Сервис гостинично-ресторанных, туристических и спортивных комплексов) очной формы обучения в вузе. - Ставрополь, 2018. - 1,32 МБ
- Л2.16 Леонов О. А., Карпузов В. В., Шкаруба Н. Ж. Сертификация и подтверждение соответствия [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 124 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/316967>
- Л2.15 Сергиенко Е. Г. Управление персоналом:учеб. пособие для самостоят. работы для студентов направления 38.03.05 «Бизнес-информатика». - Ставрополь: Секвойя, 2022. - 1,20 МБ
- Л2.13 Беликова И. П., Исаенко А. П. Управление персоналом:рабочая тетр. для самостоят. работы студентов. - Ставрополь: АГРУС, 2018. - 908 КБ
- Л2.12 под ред. А. Я. Кибанова ; Гос. ун-т упр. Управление персоналом организации. Практикум:учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: "Менеджмент орг.", "Упр. персоналом". - М.: ИНФРА-М, 2008. - 365 с.
- Л2.11 Рождественская Л. Н., Главчева С. И. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 179 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=396026>
- Л2.10 Корнеева Т. А., Седова Е. Э. Основы рационального питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Новосибирск: НГТУ, 2017. - 72 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/118437>

Л2.9 Линич Е. П., Сафонова Э. Э. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 188 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/193406>

Л2.8 Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 536 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=389772>

Л2.7 Мрыхина Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2022. - 417 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=389717>

Л2.6 Тамова М. Ю., Корнева О. А., Дунец Е. Г., Бугаец Н. А. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Краснодар: КубГТУ, 2019. - 136 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167035>

Л2.5 Мишина О. Ю. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) [Электронный ресурс]:учеб.-метод. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1007767>

Л2.4 Венецианский А. С., Косян С. Б. Технологии ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:лаборатор. практикум ; ВО - Бакалавриат. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2016. - 104 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=624329>

Л2.3 Сурков И. В., Кантере В. М., Ермолаева Е. О., Позняковский В. М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 336 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=367398>

Л2.2 Антипов С. Т., Бредихин С. А., Овсянников В. Ю., Панфилов В. А. Индустриальные технологические комплексы продуктов питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 440 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/131008>

Л2.17 Леонов О. А., Шкаруба Н. Ж., Карпузов В. В. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 198 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/417524>

Л2.24 Киселева Р. Ф. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2026. - 180 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/511268>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Газалиев М. М., Осипов В. А. Экономика предприятия [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Дашков и К, 2015. - 276 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=70605

Л3.2 Ершов В. Д., Корчагина Е. И. Технология и организация производства продуктов питания [Электронный ресурс]:слов. основных терминов и понятий. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 80 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91633>

Л3.3 Раздорозный А. А. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: Издательский Центр РИО□, 2020. - 95 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1078769>

Л3.4 Давыдкина И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 266 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=899751>

Л3.5 Руденок М. П., Ефименко А. Г. Экономика предприятий отрасли [Электронный ресурс]:учеб.-метод. пособие в 2-х ч.; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Могилев: УО "Могилевский государственный университет продовольствия", 2011. - 140 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=347443>

- ЛЗ.6 Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 248 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1091875>
- ЛЗ.7 Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=358232>
- ЛЗ.8 Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 248 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1091875>
- ЛЗ.9 Сычева О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 68 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/169764>
- ЛЗ.10 Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 536 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=398685>
- ЛЗ.11 Линич Е. П., Сафонова Э. Э. Функциональное питание [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 180 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/213026>
- ЛЗ.12 Дуракова И. Б., Волкова Л. П., Кобцева Е. Н., Полякова О. Н. Управление персоналом [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 570 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422733>
- ЛЗ.13 Доронина Н. П., Лебедев А. Т., Захарин А. В., Жевора Ю. И., Лебедев П. А., Павлюк Р. В., Зубенко Е. В., Марьин Н. А., Искендеров Р. Р., Глебова К. Н., Грабельников Д. И. Метрология, стандартизация и сертификация:учеб.-метод. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2017. - 1,56 МБ
- ЛЗ.14 сост. С. В. Левушкина ; СтГАУ Оценка и контроллинг персонала:метод. указания по проведению самостоят. и индивидуальной работы бакалавров по направлению 38.03.02 - Менеджмент, профиль "Упр. человеческими ресурсами". - Ставрополь, 2018. - 547 КБ
- ЛЗ.15 Трубина И. А. Особенности технологии производства продуктов питания функциональной направленности:учеб. пособие. - Ставрополь, 2021. - 894 КБ
- ЛЗ.16 Грибанов Д. Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 140 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=430442>
- ЛЗ.17 Михайлина Г. И., Матраева Л. В., Михайлин Д. Л., Беляк А. В. Управление персоналом [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 278 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=432115>
- ЛЗ.18 Никольская Е. Ю., Попов Л. А., Ковальчук А. П. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: КноРус, 2024. - 343 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/950692>
- ЛЗ.19 Леонов О. А., Темасова Г. Н., Вергазова Ю. Г. Управление качеством [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 180 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/386426>
- ЛЗ.20 Федорова Н. В., Минченкова О. Ю. Управление персоналом [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Москва: КноРус, 2024. - 431 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/955640>
- ЛЗ.21 Малых Н. И., Можаяева Н. Г. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2024. - 320 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=444974>
- ЛЗ.22 Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 536 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=445230>

ЛЗ.23 Васюкова А. Т. Технология и организация ресторанного дела [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 219 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=457666>

ЛЗ.24 Черевко А. И., Михайлов В. М., Балацкая Н. Ю., Варыпаева Л. М., Давыдова О. Ю., Каленик К. В., Кононенко Т. П., Малюк Л. П., Полстяная Н. В., Федак В. И., Черевко А. И., Михайлов В. М. Ресторанный сервис и этикет [Электронный ресурс]:справ. в 10 т.. - Москва: КноРус, 2025. - 176 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/957711>

ЛЗ.25 Рождественская Л. Н., Главчева С. И., Чередниченко Л. Е. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 179 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=433211>

ЛЗ.26 Чудновский А. Д. Гостиничное и ресторанное дело [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Русайнс, 2025. - 87 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/958297>

ЛЗ.27 Васюкова А. Т. Технология продуктов общественного питания длительного хранения [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2026. - 271 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=470131>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Ассоциация сетевых предприятий питания	https://aspp.org.ru/
2	Сайт Федерации рестораторов и отельеров	https://frio.ru/members/predpriyatiya-pitaniya/
3	Справочник компаний ресторанных концепций	https://chef.ru/kompanii/

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) «Основы деятельности предприятия питания»

Настоящие методические указания разработаны в помощь студентам для эффективного освоения дисциплины, формирования предусмотренных компетенций и успешного прохождения промежуточной аттестации.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Формирование у обучающихся системы теоретических знаний и практических навыков, необходимых для эффективной координации, контроля и оценки деятельности структурных подразделений (департаментов, служб, отделов) предприятий питания в составе индустрии гостеприимства, а также развитие способности принимать обоснованные управленческие решения на основе анализа ключевых показателей эффективности.

Для достижения цели необходимо решить следующие задачи:

Изучить структуру и функции служб питания на предприятии.

Освоить систему ключевых показателей эффективности (KPI) и методы их анализа.

Научиться применять методы контроля и оценки деятельности различных служб.

Овладеть инструментарием сбора и интерпретации данных для принятия управленческих решений.

Познакомиться с современными тенденциями цифровизации и их влиянием на управление предприятиями питания.

2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен:

Уровень

Результат

Знать Основы контроля и оценки эффективности деятельности служб, отделов предприятий питания; ключевые критерии и показатели эффективности (KPI), методики их расчёта и анализа.

Уметь Анализировать деятельность служб (отделов) на основе ключевых критериев и показателей эффективности; рассчитывать ключевые показатели эффективности (KPI) для различных служб, собирать и обрабатывать исходные данные для оценки.

Владеть Инструментарием контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; методиками анализа эффективности и интерпретации полученных результатов.

Результат Способен организовать систему контроля и провести комплексную оценку эффективности работы служб (отделов) предприятия питания, сформулировать обоснованные выводы и рекомендации.

3. Методические рекомендации по работе с лекционным материалом

Лекции являются основой теоретической подготовки. Для эффективной работы на лекциях рекомендуется:

Предварительная подготовка. Перед лекцией ознакомьтесь с её темой и планом (см. рабочую программу). Вспомните материал предыдущих лекций, чтобы видеть межтематические связи.

Ведение конспекта. Не старайтесь записывать каждое слово преподавателя. Конспектируйте главное: определения, классификации, формулы, схемы, ключевые выводы. Используйте сокращения и условные обозначения, понятные вам. Оставляйте поля для пометок и дополнений при самостоятельной работе.

Активное слушание. Слушайте лекцию с аналитическим подходом, задавайте себе вопросы: «Почему это важно?», «Как это связано с предыдущим?», «Где это применяется на практике?». Записывайте возникающие вопросы, чтобы задать их преподавателю.

Использование визуальных материалов. Обращайте внимание на презентации, схемы, таблицы – они помогают структурировать материал.

Постобработка. В течение 1-2 дней после лекции перечитайте конспект, дополните его по учебникам, восстановите логику изложения. Это значительно повышает запоминаемость.

4. Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия (семинары) направлены на отработку умений и навыков, закрепление теоретического материала. Подготовка к ним включает несколько этапов:

Изучение плана занятия. Заранее ознакомьтесь с темой, вопросами для обсуждения и заданиями (см. фонд оценочных средств или рекомендации преподавателя).

Теоретическая подготовка. Проработайте конспект лекции по теме и соответствующие разделы учебников. Выпишите ключевые понятия, формулы, классификации.

Выполнение предварительных заданий. Если предусмотрены домашние задания (расчеты, анализ документов, подбор материалов), выполните их письменно. Это основа для работы на занятии.

Активное участие. На занятии участвуйте в дискуссиях, задавайте вопросы, предлагайте свои варианты решений. Выполняйте задания в группе или индивидуально.

Фиксация результатов. Записывайте выводы, правильные решения, ценные замечания преподавателя и коллег для последующего использования.

5. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы

Самостоятельная работа (СРС) является ключевым элементом освоения дисциплины. Она включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, выполнение рефератов, решение кейсов, подготовку к тестированию.

5.1. Работа с учебной литературой

Используйте основную и дополнительную литературу, рекомендованную в рабочей программе.

При изучении материала старайтесь выделять главное, составлять схемы, таблицы, логические связи.

Обращайтесь к нормативным документам (ГОСТы, СанПиНы, законы) – они являются базой для профессиональной деятельности.

Применяйте профессиональные интернет-ресурсы и отраслевые журналы для знакомства с

современными трендами и практиками.

5.2. Выполнение письменных работ (рефератов, аналитических записок)

Руководствуйтесь методическими указаниями по выполнению конкретного вида работы (см. отдельный документ или раздел в УМК).

Четко определите цель и задачи работы.

Соблюдайте структуру: введение, основная часть (с разделами), заключение, список литературы, приложения (при необходимости).

Обязательно формулируйте собственные выводы и предложения по результатам анализа.

5.3. Решение кейс-задач

Внимательно прочитайте условие кейса, выделите ключевую проблему.

Проанализируйте все данные, проведите необходимые расчеты.

Сформулируйте несколько альтернативных решений, оцените их.

Выберите оптимальное решение и обоснуйте свой выбор.

Опишите план реализации (что, кто, когда).

Помните, что в управлении редко бывает единственно верный ответ – важна аргументация.

5.4. Подготовка к тестированию

Повторяйте материал систематически, не откладывая на последний момент.

Используйте глоссарий (словарь терминов) – знание определений критически важно.

Обращайте внимание на классификации, виды, методы, формулы.

Прорешивайте тренировочные тесты, если они доступны.

6. Методические рекомендации по работе с информационными ресурсами

Для успешного освоения дисциплины рекомендуется использовать:

Электронно-библиотечные системы (ЭБС): Znanium.com, Юрайт, Лань (доступ через библиотеку университета).

Справочно-правовые системы: КонсультантПлюс, Гарант (для изучения нормативной базы).

Профессиональные порталы и журналы: welcome times, restoranoff.ru, hospitality.ru, profi.ru, журналы «Ресторанные ведомости», «Питание и общество».

Сайты производителей и поставщиков (для анализа ассортимента, цен, оборудования).

Открытые аналитические обзоры рынка HoReCa.

7. Рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету/экзамену)

Систематизация материала. Начните подготовку заранее. Повторите материал лекций, конспекты практических занятий, выполненные задания. Составьте краткий конспект ответов на экзаменационные вопросы (список вопросов предоставляется преподавателем).

Выделение главного. В каждом вопросе выделите ключевые определения, классификации, формулы, факторы, методы.

Практическая отработка. Повторите решение типовых задач (расчет food cost, точки безубыточности, КРІ, факторный анализ). Потренируйтесь в интерпретации результатов.

Консультация. Посетите предэкзаменационную консультацию, задайте вопросы по неясным темам.

Режим подготовки. Распределите подготовку по дням, чередуйте темы. В последний день перед экзаменом повторите наиболее сложные вопросы и дайте себе время на отдых.

8. Текущий контроль успеваемости и обратная связь

Регулярно посещайте занятия и выполняйте задания своевременно.

Активно участвуйте в обсуждениях – это помогает глубже понять материал и получить дополнительные баллы.

Не стесняйтесь задавать вопросы преподавателю во время занятий, на консультациях или по электронной почте, если что-то непонятно.

Отслеживайте свои текущие оценки (в электронном журнале или по информации от преподавателя) и вовремя исправляйте задолженности.

9. Заключение

Дисциплина «Основы деятельности предприятия питания» является важной составляющей подготовки специалистов для индустрии гостеприимства. Ее освоение требует систематической

работы, сочетания теоретического изучения материала и практической отработки навыков. Следуя данным рекомендациям, вы сможете эффективно организовать свою учебную деятельность и успешно сформировать необходимые профессиональные компетенции.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитор ии	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	407/ИТ Ф 303/ИТ Ф	<p>Оснащение: столы – 21шт., стулья – 47 шт., компьютер Kraftway Credo – 1шт, экран настенный -1 шт., проектор Epson EB-X18-1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p> <p>Оснащение: столы – 17 шт., стулья – 30 шт., проектор Acer -1 шт., компьютер Kraftway – 1 шт., моноблок Acer - 6 шт., SmartBoard - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты</p>
		407/ИТ Ф	<p>Оснащение: столы – 21шт., стулья – 47 шт., компьютер Kraftway Credo – 1шт, экран настенный -1 шт., проектор Epson EB-X18-1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>

2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		406-408/ИТ Ф	ООснащение: столы – 28 шт., стульев – 30 шт., компьютером Kraftway Credo – 1шт, проектор Epson EB-X18-1 шт., интерактивная доска SMART Board 690, учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Технология организации деятельности предприятий питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515).

Автор (ы)

_____ доц. , кэн Павленко И.Г.

Рецензенты

_____ доц. , кэн Иволга А.Г.

_____ доц. , кэн Сериков С.С.

Рабочая программа дисциплины «Технология организации деятельности предприятий питания» рассмотрена на заседании Кафедра международного бизнеса и туризма протокол № 28 от 25.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Заведующий кафедрой _____ Иволга Анна Григорьевна

Рабочая программа дисциплины «Технология организации деятельности предприятий питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт экономики, финансов и управления в АПК протокол № 8 от 26.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Руководитель ОП _____