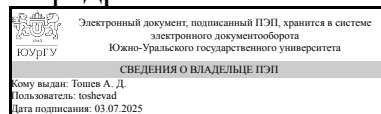


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



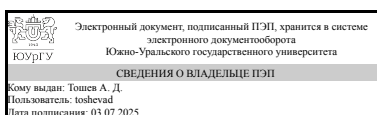
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.ПО.10 Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

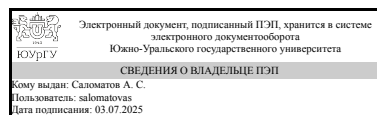
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. С. Саломатов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины является ознакомление студента с нормативно-технической документацией, регламентирующей правила разработки и внедрения стандартов обслуживания в ресторане. Задачи: - развитие теоретических положений об услуге общественного питания как потребительской стоимости и выявление закономерностей, связанных с продвижением услуги на рынке и удовлетворением потребностей населения; - разработка научных принципов и правил классификации услуги общественного питания, способствующих внедрению компьютеризации в процессы управления ассортиментом и качеством услуг и совершенствованию информационного обеспечения; - участие в разработке критериев качества услуги общественного питания, которые закладываются в нормативно-технические документы на услуги; - изучение порядка обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания, особенности организации обслуживания и предоставления услуг на предприятиях различных типов и классов; - исследование современных методов и форм обслуживания на предприятиях общественного питания; - использование данных передового отечественного и зарубежного опыта по организации обслуживания в ресторанах, барах и кафе, публикуемые в отечественных и зарубежных газетах и журналах.

Краткое содержание дисциплины

Методика преподавания предмета строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При планировании и проведении занятий использованы такие формы и методы обучения как лекции, семинарские и практические занятия. При изучении дисциплины уделено внимание самостоятельной работе студентов, написанию рефератов, докладов, составлению схем, создание презентаций, что способствует формированию профессиональных умений и навыков, углублению профессиональной подготовки, организации творческого труда. С целью осуществления контроля знаний и проверки уровня усвоения материала программой предусмотрен зачёт. Перечень вопросов контрольно-измерительных тестов охватывает содержание изученного программного материала, и позволяет сделать заключение об уровне его усвоения студентами.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по управлению проектами в сфере сервиса;	Знает: содержание основных этапов технологического цикла и технологических принципов производства продукции общественного питания; нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания

	Имеет практический опыт: владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания
ПК-3 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает: содержание основных этапов технологического цикла и технологических принципов производства продукции общественного питания; нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания Имеет практический опыт: владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Технические средства предприятий сервиса, Технологические процессы в сервисе, Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании, Барное дело, Технология ресторанной продукции, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Основы проектной деятельности, Ресторанный сервис, Проектная деятельность, Производственная практика (сервисная) (6 семестр)	Перспективы развития ресторанного бизнеса, Культура питания народов мира, Производственная практика (преддипломная) (9 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Барное дело	Знает: основы психологии общения и организации работы с потребителями на предприятиях ресторанного сервиса; , современные стандарты обслуживания в ресторанных предприятиях; нормативную и законодательную базу, регламентирующую работу предприятий питания; Умеет: выбирать оптимальные формы обслуживания потребителей на предприятиях питания, организовывать процесс обслуживания потребителей в соответствии с действующими правовыми и законодательными нормами,

	ресурсами предприятия; Имеет практический опыт: разработки и внедрения системы обслуживания потребителей, разработки и внедрения системы обслуживания потребителей в соответствии с действующими законодательными нормами и ресурсами предприятия
Технические средства предприятий сервиса	Знает: основные технические средства для оснащения предприятий ресторанного сервиса Умеет: подбирать технические средства с учетом требований технологических процессов и потребительских предпочтений Имеет практический опыт: технического оснащения предприятий ресторанного сервиса
Ресторанный сервис	Знает: основы организации ресторанного сервиса; современные формы и методы обслуживания потребителей, современные стандарты обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса; организацию процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов ресторанов; Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей , планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности в области ресторанного сервиса, планирования, организации и координации процессов обслуживания потребителей
Технология ресторанной продукции	Знает: психологический подход к потребителю , основные технологические процессы производства ресторанной продукции; нормативную и законодательную базу устанавливающую требования к производственному процессу на предприятиях питания, современные технологии производства и оценки качества ресторанной продукции; Умеет: выходить на контакт с потребителем и качественно осуществлять форму обслуживания в общественном питании , организовывать технологический процесс производства ресторанной продукции в соответствии с действующими правовыми нормами и имеющимися ресурсами предприятия, организовывать технологический процесс производства ресторанной продукции в соответствии с принципами рационального использования сырья, здорового питания, обеспечения качества и безопасности продуктов питания; проводить оценку качества ресторанной продукции Имеет практический опыт: организации технологических процессов на предприятиях ресторанного бизнеса, организации технологических процессов на предприятиях питания в в соответствии с

	действующими правовыми нормами и имеющимися ресурсами предприятия, организации технологического процесса производства ресторанной продукции и проведения оценки качества кулинарной продукции
Проектная деятельность	Знает: особенности работы различных служб ресторана и других предприятий питания, международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы управления проектами и изменениями; методы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности; основные методы и приемы управления структурными подразделениями предприятий ресторанного бизнеса; , основные виды нормативной документации в сфере ресторанного сервиса, методы расчета и технико-экономических показатели деятельности предприятий; способы повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, методы исследования рынка, способы управления продажами и продвижением сервисных услуг; понятие о технологических новациях в области ресторанного сервиса; современные программные средства управления предприятиями сервиса, принципы и методы разработки и реализации организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принципы, последовательность и содержание этапов развития клиентурных отношений предприятия, проводить их анализ и выявлять проблемы; Умеет: проводить экспертизу и диагностику профессиональной деятельности работников ресторана, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания; управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий питания; оценивать эффективность внедрения изменений в сети предприятий питания, использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разрабатывать нормативную документация в сфере ресторанного сервиса, проводить анализ и оценку технико-экономические показатели деятельности предприятий; разрабатывать экономически обоснованные решения для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проводить исследование рынка, обеспечивать нужный уровень продаж и продвижения сервисных услуг , применять

	технологические новации и использовать современные программные средства на предприятиях ресторанного сервиса, производить выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принимать организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия Имеет практический опыт: проведения диагностики и экспертизы деятельности различных служб в ресторане и других предприятиях питания, использования методов анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания; использования методов управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания, использования основных методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разработки и внедрения нормативной документации в сфере ресторанного сервиса, расчета и анализа технико-экономических показателей деятельности предприятий; внедрения экономически обоснованных решений для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проведения исследования рынка, организации продаж и продвижения сервисных услуг, внедрения технологических новаций и использования современного программного обеспечения на предприятиях ресторанного сервиса, разработки и реализации организационных решений по формированию сервисной системы обслуживания и развития клиентурных отношений
Калькулирование и учет на предприятиях питания	Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана- меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства. , основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на 3 продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на

	покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства; Умеет: правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда. , правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда; Имеет практический опыт: использования нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг., учета затрат на предприятии ресторанного бизнеса
Технологические процессы в сервисе	Знает: основные процессы предоставления услуг с учетом требований потребителя, современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг Умеет: разбираться в процессах предоставления услуг, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, ориентироваться в современных сервисных технологиях Имеет практический опыт: в области использования новейших информационных и коммуникационных технологий, применения современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей
Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании	Знает: виды и принципы разработки нормативной документации для предприятий питания; виды и принципы разработки нормативной документации для предприятий питания; основные нормативные документы устанавливающие требования к организации работы предприятий питания; порядок разработки и утверждения НТД на предприятиях питания; принципы управления качеством продукции, услуг и процессов на предприятиях питания; принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии сервиса Умеет: разрабатывать нормативно-техническую документацию предприятий питания; разрабатывать нормативно-техническую документацию предприятий питания; использовать НТД при организации работы предприятий питания; разрабатывать нормативно техническую и технологическую документацию для предприятий питания; внедрять системы управления качеством продукции и услуг, в том числе с применением принципов ХАССП , составлять типовые документы, образующиеся в

	деятельности предприятий сервиса Имеет практический опыт: разработки нормативно-технической документации для предприятий питания, разработки нормативно-технической документации для предприятий питания, организации документооборота и использования НТД на предприятии питания в соответствии с требованиями законодательства, самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом
Основы проектной деятельности	Знает: основные правила безопасности и охраны труда в сфере ресторанного сервиса, методы оценки качества оказания услуг предприятий ресторанного сервиса; , основы планирования ресурсов проекта и контроля процесса реализации проекта; приёмы управления проектами деятельности сервисного предприятия; качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность проекта., современные информационные технологии и программные средства; способы поиска информации по теме исследования; требования информационной библиографического поиска, требования к оформлению научных текстов; - основные приемы и методы поиска и систематизации данных. Умеет: соблюдать правила производственной безопасности на предприятиях ресторанного сервиса; обеспечивать безопасность при обслуживании потребителей; , организовывать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; , обосновывать решения по проектированию деятельности сервисного предприятия, составлять бизнес-план предприятия, работающего в сфере сервиса; выявлять риски проекта и отклонения в реализации бизнес-планов, планировать ресурсы проектов в сфере сервиса; , применять современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; систематизировать и анализировать данные исследований; грамотно оформлять научные тексты; Имеет практический опыт: соблюдения правил и норм охраны труда на производстве и при обслуживании потребителей на предприятиях ресторанного сервиса, обеспечения требуемого уровня качества процессов оказания услуг на предприятиях ресторанного сервиса, составления бизнес-плана проекта, участия в управлении проектами на предприятиях сервиса, навыками использования информационно-коммуникативных технологий,

	способами поиска и защиты информации; методами анализа и интерпретации данных; навыками участия в исследовательском процессе с использованием программных средств.
Производственная практика (сервисная) (6 семестр)	Знает: основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса, нормативно-техническую и технологическую документацию предприятий питания; классификацию услуг предприятий питания; формы и методы предоставления сервисных услуг, современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям Умеет: осуществлять управление и контроль деятельности объектов ресторанного сервиса, разрабатывать производственные процессы предприятий ресторанного сервиса, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; Имеет практический опыт: планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса, разработки и организации процесса оказания различных видов и форм услуг сервисными предприятиями, использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания;

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 20,5 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам
		в часах
		Номер семестра
		8
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	4	4
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	87,5	87,5

Технологические процессы в сервисе (подготовка к докладу)	87,5	87.5
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Общая характеристика стандартов обслуживания	2	2	0	0
2	Характеристика торговых помещений и их роль в обслуживании клиентов	2	2	0	0
3	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторане	2	2	0	0
4	Этапы разработки стандартов обслуживания	2	2	0	0
5	Этапы внедрения стандартов обслуживания	1	0	0	1
6	Общие принципы применения стандартов обслуживания потребителей в ресторанах	1	0	0	1
7	Разработка и внедрение стандартов обслуживания приемов и банкетов	1	0	0	1
8	Разработка стандартов обслуживания в социально-ориентированных предприятиях	1	0	0	1

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Общая характеристика стандартов обслуживания	2
2	2	Характеристика торговых помещений и их роль в обслуживании клиентов	2
3	3	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторане	2
4	4	Этапы разработки стандартов обслуживания	2

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
5	5	Этапы внедрения стандартов обслуживания	1
6	6	Общие принципы применения стандартов обслуживания потребителей в ресторанах	1
7	7	Разработка и внедрение стандартов обслуживания приемов и банкетов	1
8	8	Разработка стандартов обслуживания в социально-ориентированных предприятиях	1

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Технологические процессы в сервисе (подготовка к докладу)	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 (дата обращения: 12.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	8	87,5

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	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	8	Промежуточная аттестация	1	-	40	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепление материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	экзамен

2	8	Текущий контроль	2	1	25	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепление материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	экзамен
3	8	Текущий контроль	3	1	25	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепление материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	экзамен
4	8	Текущий контроль	4	1	25	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл).	экзамен

					Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепление материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично		
5	8	Текущий контроль	5	1	25	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепление материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид	Процедура проведения	Критерии
-----	----------------------	----------

промежуточной аттестации		оценивания
экзамен	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепление материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ПК-1	Знает: содержание основных этапов технологического цикла и технологических принципов производства продукции общественного питания; нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания	++	++	++		
ПК-1	Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания	++	++	++		
ПК-1	Имеет практический опыт: владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания	++	++	++		
ПК-3	Знает: содержание основных этапов технологического цикла и технологических принципов производства продукции общественного питания; нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания	+			++	
ПК-3	Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания	+			++	
ПК-3	Имеет практический опыт: владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания	+			++	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Гигиена и санитария : науч.-практ. журн. / М-во здравоохран. и соц. развития Рос. Федерации. - М., 2005-. - URL: <http://www.medlit.ru/journal/289/>
2. Общественное питание. Справочник руководителя / сост.: А. Д. Ефимов, Г. С. Фонарева, Л. А. Толстова и др.. - М. : Экономические новости, 2007. - 815 с. : ил.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Проектирование предприятий общественного питания

[Электронный ресурс] : учеб. пособие к выполнению выпускной квалификац. работы / Е. И. Щербакова, А. С. Саломатов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. общественного питания ; ЮУрГУ

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Проектирование предприятий общественного питания

[Электронный ресурс] : учеб. пособие к выполнению выпускной квалификац. работы / Е. И. Щербакова, А. С. Саломатов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. общественного питания ; ЮУрГУ

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено