ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 17.06.2024

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.08 Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания
для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Магистратура
форма обучения очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

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

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

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 11.06.2024

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Ровинская О. В.
Пользователь: frolovaov
Дата подписания: 10.06.2024

О. В. Ровинская

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

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

Краткое содержание дисциплины

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

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

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

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

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.03 Философия научного знания, 1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности, 1.О.07 Техническое регулирование на предприятиях питания, 1.О.02 История и методология науки	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
1.О.03 Философия научного знания	Знает: - основные этапы развития науки и техникив рамках направления подготовки; структурунаучного знания; принципы

	системного подходав науке. Умеет: - осуществлять сбор, систематизацию ианализ информации на основе системногоподхода в рамках поставленной проблемы;способен оценивать адекватность идостоверность информации Имеет практический опыт: - самостоятельнойнаучной, технической и педагогическойдеятельности
1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Знает: иностранный язык в объеме необходимом для осуществления письменной и устной коммуникации в профессионально-деловой и научной сферах; основную профессиональную терминологию на иностранном языке; правила ведения деловой корреспонденции на иностранном языке; социокультурную специфику международного профессионально-делового общения., иностранный язык в объеме необходимом для осуществления письменной и устной коммуникации в профессионально-деловой и научной сферах; основную профессиональную терминологию на иностранном языке; правила ведения деловой корреспонденции на иностранном языке; правила переработки информации (аннотация, реферат); правила перевода специальных и научных текстов; социокультурную специфику международного профессионально-делового общения. Умеет: понимать устную речь (монолог, диалог) профессионально-делового характера; участвовать в международных переговорах, дискуссии, научной беседе, выражая определенные коммуникативные намерения; писать деловые письма; соотносить языковые средства с нормами речевого поведения, которых придерживаются носители иностранного языка, понимать устную речь (монолог, диалог) профессионально-делового характера; участвовать в международных переговорах, дискуссии, научной беседе, выражая определенные коммуникативные намерения; продуцировать монологическое высказывание по профилю научной специальности/темы, аргументировано излагая свою позицию и используя вспомогательные средства (графики, таблицы, диаграммы, мультимедиа презентации и т.д.); писать деловые письма; соотносить языковые средства с нормами речевого поведения, которых придерживаются носители иностранного языка; составлять аннотации, рефераты, тезисы. Имеет практический опыт: поиска и критического осмысления информации, полученной из зарубежных источников, аргументированного изложения собственной точки зрения; организации коммуникативной и научно-исследовательской деятельности, исходя из

	своих образовательных и профессиональных потребностей; публичных выступлений (сообщения, презентации), пополнения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных и на иностранном языке, из разных областей общей и профессиональной культуры; чтения научной литературы в оригинале (изучающее, ознакомительное, просмотровое, поисковое), понимания и смысловойинтерпретации прочитанного; поиска и критического осмысления информации, полученной из зарубежных источников, аргументированного изложения собственной точки зрения; организации коммуникативной и научно-исследовательской деятельности, исходя из своих образовательных и профессиональных потребностей; публичных выступлений (сообщения, презентации)
1.О.07 Техническое регулирование на предприятиях питания	Знает: основы технического регулирования в сфере общественного питания; виды технических регламентов; систему организации производственного контроля на предприятии с учетом принципов технического регулирования, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы анализа данных, необходимые для решения поставленных задач; , основные принципы технического регулирования на предприятиях питания; виды технических регламентов, порядок их разработки и применения Умеет: разрабатывать нормативно-техническую документацию в сфере общественного питания, осуществлять поиск информации, необходимой для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать современные технические средства и информационные технологии на основе традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях для решения профессиональных задач, составлять техническую документацию на продукцию; пользоваться справочной литературой; Имеет практический опыт: работы с техническими регламентами в сфере общественного питания; разработки нормативной документации для продукции на основе действующих технических регламентов, использования различных информационно-коммуникационных средств для решения задач в области профессиональной деятельности, разработки технической документации для предприятий питания
1.О.02 История и методология науки	Знает: - основные исторические этапы развитиянауки и техники; методологию научногопознания и установления критериев

	научностизнаний; основные элементы научного знания;специфику и основные стратегии развития наукии техники в 21 веке, - основные исторические этапы развитиянауки и техники; методологию научногопознания и установления критериев научностизнаний; основные элементы научного знания;специфику и основные стратегии развития наукии техники в 21 веке Умеет: - осуществлять сбор, систематизацию ианализ информации на основе системногоподхода в рамках поставленной проблемы;способен оценивать адекватность идостоверность информации, - осуществлять сбор, систематизацию ианализ информации на основе системногоподхода в рамках поставленной проблемы;способен оценивать адекватность идостоверность информации Имеет практический опыт: - сбора,систематизации, анализа информации на основепринципов системного подхода, - сбора, систематизации, анализа информации на основепринципов системного подхода

4. Объём и виды учебной работы

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

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах		
		Номер семестра		
		2	3	4
Общая трудоёмкость дисциплины	216	72	72	72
Аудиторные занятия:	100	32	32	36
Лекции (Л)	44	16	16	12
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	56	16	16	24
Самостоятельная работа (СРС)	101	35,75	35,75	29,5
Работа с нормативно-правовыми актами	35,75	35.75	0	0
Анализ деятельности предприятий общественного питания	29,5	0	0	29.5
Работа с нормативно-правовыми актами: Трудовой кодекс, Гражданский кодекс,, Уставные документы	35,75	0	35.75	0
Консультации и промежуточная аттестация	15	4,25	4,25	6,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	зачет	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах

		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Предприятие питания как объект управления	34	16	0	18
2	Управление коммерческой деятельностью предприятия общественного питания	34	16	0	18
3	Управление производственным процессом и персоналом предприятия общественного питания	32	12	0	20

5.1. Лекции

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

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

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

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во

			часов
Работа с нормативно-правовыми актами	ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу//https://docs.cntd.ru/document/1200107327?section=status ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения //https://docs.cntd.ru/document/1200103471?section=status ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию//https://docs.cntd.ru/document/1200103473?section=status	2	35,75
Анализ деятельности предприятий общественного питания	Ресторанный сервис : учебное пособие / составители Н. П. Алексеева,В. И. Протуренко. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2016. — 328 с. — ISBN 978-5-9765-0972-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/84577 Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146839 Сайт о ресторанном бизнесе //https://restoranoff.ru/	4	29,5
Работа с нормативно-правовыми актами: Трудовой кодекс, Гражданский кодекс,, Уставные документы	Электронный фонд актуальных правовых и нормативно-технических документов//https://docs.cntd.ru/	3	35,75

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-мест-р	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	2	Текущий контроль	Тестирование	1	10	Тест текущего контроля по Теме "Нормативно-правовая документация" содержит 10 заданий. Время тестирования — 10 минут. Вам предоставляется две попытки для прохождения теста. Максимальная оценка за тест — 10 баллов. Тест считается успешно пройденным, если Вы дали не менее	зачет

						60% правильных ответов (набрали не менее 6 баллов).	
2	2	Текущий контроль	Аналитическая работа «Структура управления рестораном и баром, права и обязанности работников ресторана»	1	25	Максимальная оценка 25 баллов. Важен процент оригинальности.	зачет
3	2	Текущий контроль	Аналитическая справка «Нормативная база сферы общественного питания»	1	35	Аналитическая справка «Нормативная база сферы общественного питания» Документ предполагает анализ нормативно-правовой базы и формирование списка из 15 действующих нормативно-правовых актов, регулирующих сферу общественного питания с краткой аннотацией. Максимальная оценка 35 баллов.	зачет
4	2	Текущий контроль	Эссе "Современные проблемы в общественном питании"	1	30	В соответствии с заданием	зачет
5	2	Бонус	Бонус за участие в профессиональных мероприятиях (учебные, научные)	-	15	Бонус за участие в профессиональных мероприятиях (учебные, научные) по данной дисциплине	зачет
6	2	Проме-жуточная аттестация	Зачет 2 семестр	-	40	Зачет выставляется студентам по итогам выполнения контрольно-рейтинговых мероприятий в течение семестра. Для получения зачета необходимо набрать от 60 баллов.	зачет
7	3	Текущий контроль	Словарь терминов	1	20	Приведен в задании-приложении	зачет
8	3	Текущий контроль	Исследование в рамках дисциплины	1	40	Приведен в задании-приложении	зачет
9	3	Текущий контроль	Аналитическая работа	1	40	Приведен в задании-приложении	зачет
10	3	Бонус	Своевременное выполнение всех заданий	-	15	Бонус выставляется студентам за своевременное выполнение всех заданий семестра	зачет
11	3	Проме-жуточная аттестация	Зачет 3 семестр	-	40	Зачет выставляется студентам по итогам выполнения контрольно-рейтинговых мероприятий в течение семестра. Для получения зачета необходимо набрать от 60 баллов.	зачет
12	4	Текущий контроль	Тестирование	1	20	Приведен в задании-приложении	экзамен
13	4	Текущий	Подготовка статьи в	1	40	Приведен в задании-приложении	экзамен

		контроль	рамках дисциплины				
14	4	Текущий контроль	Научно-исследовательская работа	1	40	Приведен в задании-приложении	экзамен
15	4	Бонус	Своевременное результативное выполнение заданий семестра	-	15	Баллы начисляются студенту за своевременное результативное выполнение заданий в течение семестра	экзамен
16	4	Проме-жуточная аттестация	Экзамен	-	40	Прохождение мероприятия промежуточной аттестации не обязательно. Экзамен выставляется по итогам текущего контроля в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания. При недостатке баллов для положительной оценки студент может выполнить дополнительное задание для промежуточной аттестации. Задание выставляется на консультации к экзамену. Итоговая оценка определяется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания.	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

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

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
УК-1	Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач;		+	+					+	+	+		+				
УК-1	Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами		+	+		+	+			+			+				
УК-1	Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным	+	+	+		+	+						+				
ОПК-1	Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач		+											+			
ОПК-1	Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами		+						+		+			+			
ОПК-1	Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным		+											+			
ОПК-2	Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач				+			+							+		
ОПК-2	Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами				+			+							+		
ОПК-2	Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным				+			+	+		+				+		
ПК-3	Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач							+				+				+	+
ПК-3	Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с							+				+				+	+

	проблемными ситуациями и межличностными конфликтами															
ПК-3	Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным						+		+		+				+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

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

б) дополнительная литература:

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

гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 63, [1] с. электрон. версия

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

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

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Тошев, А.Д Технология продуктов питания: учеб пособие. А.Д Тошев, Г.Б Хамраева
2. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»
3. Курс «Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») https://edu.susu.ru/

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Тошев, А.Д Технология продуктов питания: учеб пособие. А.Д Тошев, Г.Б Хамраева
2. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»
3. Курс «Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») https://edu.susu.ru/

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Введение в индустрию гостеприимства : учебно-методическое пособие / составитель Ж. В. Григорьева. — Сочи : СГУ, 2019. — 46 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147786 (дата обращения
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/181586 (дата обращения: 15.12.2021)
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Ресторанный сервис : учебное пособие / составители Н. П. Алексеева,В. И. Протуренко. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2016. — 328 с. — ISBN 978-5-9765-0972-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/84577 (дата обращения: 15.12.2021)
4	Основная литература	Электронно-библиотечная	Сурков, И. В. Методологические основы разработки и внедрения интегрированных систем менеджмента в

		система издательства Лань	пищевой индустрии : монография / И. В. Сурков, Е. О. Ермолаева, В. М. Позняковский. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 179 с. — ISBN 979-5-89289-153-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/141556
5	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Трошкова, Е. В. Проектирование среды организации : учебное пособие / Е. В. Трошкова, В. В. Левшина. — Красноярск : СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2018. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147518

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Зачет	325 (3)	Мультимедийное оборудование
Экзамен	325 (3)	Мультимедийное оборудование
Лабораторные занятия	325 (3)	Мультимедийное оборудование
Самостоятельная работа студента	ДОТ (ДОТ)	Компьютер с выходом в интернет
Лекции	325 (3)	компьютер, экран, проектор