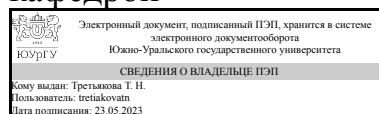


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.08 Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе

для направления 43.03.03 Гостиничное дело

уровень Бакалавриат

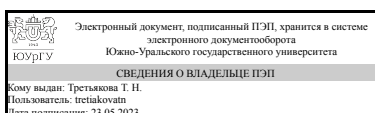
профиль подготовки Гостиничная деятельность

форма обучения очная

кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

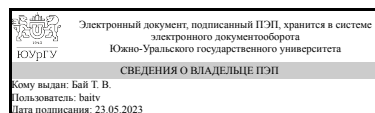
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент



Т. В. Бай

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины — дать студентами представление о специфике организации услуг питания в структуре гостиничного предприятия

Задачи дисциплины:

1. Особенности организации питания в туризме и гостеприимстве.
2. Технологические особенности, характеристика торговых и производственных помещений предприятий общественного питания, специфика работы данных предприятий.
3. Технологии оказания услуг питания, приобретение и формирование начальных навыков работы официантов, изучение техники безопасности работы на предприятиях общественного питания.

Краткое содержание дисциплины

Основные термины и понятия дисциплины. Организационная структура и классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Техническая и технологическая нормативная документация, используемая в общественном питании. Структура управления службой питания. Требования к персоналу. Материально-техническая база общественного питания. Состав и характеристика торговых и производственных помещений предприятий общественного питания. Кухонная посуда, торговый и хозяйственный инвентарь. Столовая посуда, приборы, столовое белье. Технология организации услуг питания. Типы обслуживания. Подготовка к обслуживанию, обслуживание посетителей ресторанов, баров, кафе. Виды меню и их характеристика. Технология подачи блюд, закусок, напитков. Основные виды специального обслуживания. Искусство сервировки. Техника безопасности при организации услуг питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей	Знает: типологию предприятий общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия Умеет: формировать услугу питания для клиентов гостиничного предприятия согласно его классификации Имеет практический опыт: оказания услуг питания клиентам гостиничного предприятия согласно запросам потребителя
ПК-3 способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	Знает: технологии организации питания на предприятиях общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия Умеет: организовать питание туристов в зависимости от категории гостиничного предприятия Имеет практический опыт: составления меню и типов организации питания в зависимости от категории гостиницы и типа предприятия питания

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Фирменный стиль гостиничного предприятия, Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов, Имидж санаторно-курортных комплексов, Организация культурно-досуговой деятельности, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Организация обслуживания в гостиницах, Организация инженерной службы гостиницы, Курортно-рекреационные ресурсы, Инновации в туризме и гостиничном сервисе, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Производственная практика (сервисная) (4 семестр), Производственная практика (проектно-технологическая) (6 семестр)	Производственная практика (преддипломная) (8 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Имидж санаторно-курортных комплексов	Знает: понятие и элементы имиджа санаторно-курортных комплексов, элементы имиджа санаторно-курортного комплекса Умеет: проводить анализ компонентов имиджа санаторно-курортных комплексов, разрабатывать концепцию имиджа санаторно-курортного комплекса Имеет практический опыт: разработки имиджа санаторно-курортных предприятий, проведения презентации концепции имиджа санаторно-курортного комплекса
Организация культурно-досуговой деятельности	Знает: сущность и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона Умеет: взаимодействовать в команде при организации культурно-досуговой деятельности, отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности, осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, разрабатывать культурно-

	досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта Имеет практический опыт: организации культурно-досуговой деятельности как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов
Фирменный стиль гостиничного предприятия	Знает: предмет, объект и методы фирменного стиля и брендинга средств размещения, элементы фирменного стиля в структуре гостиничного продукта Умеет: проводить конкурентный анализ составных элементов фирменного стиля средств размещения в зависимости от типа предприятия, разрабатывать элементы фирменного стиля в структуре гостиничного продукта Имеет практический опыт: разработки элементов фирменного стиля средства размещения, разработки фирменного стиля в соответствии с требованиями потребителей
Организация инженерной службы гостиницы	Знает: функциональное значение инженерной службы гостиничных при формировании гостиничного продукта, спецификацию инженерной службы гостиницы для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования гостиничного предприятия согласно системе классификации Имеет практический опыт: разработки технологических процессов обеспечения бесперебойного функционирования инженерного оборудования гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, проведения оценки инженерно-технического оборудования на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ
Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства	Знает: основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле, предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта, понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий

	Умеет: организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода, оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства, выявить культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий Имеет практический опыт: организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций, проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства, решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий
Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации	Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта, понятие, сущность и классификацию особо охраняемых природных территорий мира, России и региона Умеет: проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры, выявлять специфику и дислокацию особо охраняемых природных территорий на территории России и региона Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта, оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территория для целей туризма и рекреации
Организация обслуживания в гостиницах	Знает: организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания Умеет: обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных услуг потребителю, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей, организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия

	согласно запросам потребителя
Курортно-рекреационные ресурсы	Знает: основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, основные виды и характеристики санаторно-курортных услуг, понятие, сущность, классификацию, специфику курортно-рекреационных ресурсов для формирования комплексного гостиничного продукта Умеет: осуществлять подбор программ санаторно-курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами, проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры Имеет практический опыт: оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека, оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта
Инновации в туризме и гостиничном сервисе	Знает: основные категории инноватики и научные подходы к проектированию и созданию моделей инновационного обслуживания, технологию организации обслуживания на основе инноваций различного уровня в гостиницах и других средствах размещения, подходы к формированию и продвижению гостиничного продукта, теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений Умеет: создавать модели гостиничных продуктов на основе инновационного подхода к содержанию программ клиентоориентированного обслуживания и технологий оказания услуг в условиях гостиничной инноватики, адаптировать и развивать инновационные технологии обслуживания для различных структурных подразделений гостиничного предприятия, изучать модели удовлетворенности потребителей гостиничных услуг и разрабатывать инновационные гостиничные продукты, организовывать работу функциональных служб гостиниц и других средств размещения, эффективно использовать инновации различного уровня в гостиничном сервисе Имеет практический опыт: инновационного проектирования и моделирования гостиничной деятельности в соответствии с требованиями национальных стандартов обслуживания, организации технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, на основе инноваций различного уровня, исследовательской деятельности в области создания стандартизированных процедур обслуживания клиентов гостиничных и туристских комплексах, выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и

	бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности
Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов	Знает: спецификацию инженерной службы санаторно-курортных комплексов для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, функциональное значение инженерной службы санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования санаторно-курортного предприятия согласно системе классификации, разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта Имеет практический опыт: проведения оценки инженерно-технического оборудования санаторно-курортного предприятия на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разработки технологических процессов обеспечения бесперебойного функционирования инженерного оборудования санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта
Производственная практика (проектно-технологическая) (6 семестр)	Знает: технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации гостиничного продукта, запросы, потребности и ключевые ценности основных категорий потребителей гостиничных услуг, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, технологию формирования гостиничного продукта или конкретной услуги, нормативную базу для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия Умеет: разрабатывать программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, разрабатывать внутренние стандарты обслуживания потребителя гостиничных услуг, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, в процессе разработки гостиничного продукта или конкретной услуги обеспечивать рациональную организацию технологических процессов,

	проводить оценку категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, обеспечивать рациональную организацию технологических процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия Имеет практический опыт: осуществления профессиональной деятельности при разработке программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, разработки, обоснования и внедрения внутренних стандартов обслуживания на гостиничном предприятии, продвижения и продажи гостиничного продукта или отдельных услуг с использованием информационных технологий, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя, проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, решения практических задач, связанных с организацией оказания гостиничных услуг потребителю
Производственная практика (сервисная) (4 семестр)	Знает: основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг Умеет: анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, использовать методы и

	средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя Имеет практический опыт: реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиентоориентированных технологий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий, решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		7
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,75	53,75
Подготовка к зачету	12,75	12,75
Подготовка рефератов на тему "История развития индустрии питания"	13	13
Подготовка к практическому занятию "Кухни народов мира"	15	15
Технология обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	13	13
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Основы организации услуг питания	12	8	4	0
2	Материально-техническая база общественного питания	12	8	4	0
3	Технология организации услуг питания	24	16	8	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол- во часов
1	1	Классификация и характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания для целей туризма. Особенности типологии предприятий общественного питания для индустрии гостеприимства. Типы и виды предприятий общественного питания. Культура обслуживания, характеристика материально-технической базы.	4
2	1	Техническая и технологическая нормативная документация, используемая в общественном питании. Систематизация нормативно-правовой базы, регулирующей вопросы питания в туризме и гостеприимстве: ГОСТ, ГОСТ Р, СанПин, СНиП, требования Роспотребнадзора.	2
3	1	Структура управления службой питания. Характеристика организационной структуры управления предприятиями общественного питания, особенности структуры организации службы питания в гостиницах.	2
4	2	Состав и характеристика торговых и производственных помещений предприятий общественного питания. Типология помещений предприятий общественного питания, их назначение, функционально-пространственная организация и оборудование.	4
5	2	Столовая посуда, приборы, столовое белье. Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической, металлической и стеклянной посуды. Виды столовых приборов и их назначение. Характеристика столового текстиля.	4
6	3	Типы обслуживания. Обслуживание посетителей ресторанов, кафе, баров. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Технологические особенности обслуживания потребителей в ресторанах, кафе и барах.	4
7	3	Технология подачи блюд, закусок, напитков. Особенности сервировки для различных типов питания. Технология подачи блюд, закусок и напитков. Требования к персоналу.	4
8	3	Виды меню и их характеристика. Виды меню. Информационное сопровождение на предприятиях общественного питания. Особенности составления меню, прейскуранта, карты вин и напитков.	2
9	3	Основные виды специального обслуживания. Типология специальных видов обслуживания: на ж/д транспорте, авиа и водном транспорте, автомобильном транспорте, по пути следования, в аэропортах, на вокзалах, придорожных кафе и мотелях.	4
10	3	Техника безопасности при организации услуг питания. Техника безопасности при обслуживании потребителя на предприятиях общественного питания. СанПины при организации услуг питания. Должностные обязанности сотрудников предприятий общественного питания. Требования к внешнему виду, речевые клише.	2

5.2. Практические занятия, семинары

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	7	Текущий контроль	ФОС - 1 Особенности обслуживания и сервировки	1	15	Оценка практического задания осуществляется индивидуально. Оценивается качество выполнения, правильность выводов и ответы на вопросы (задаются 2 вопроса). При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Общий балл при оценке складывается из следующих показателей: - правильно дана характеристика типу обслуживания – 4 балла - правильно проанализированы особенности сервировки стола – 4 балла - правильно проведена сервировка стола согласно задания – 5 баллов - правильно сложены салфетки для сервировки стола – 2 балл Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	зачет
2	7	Текущий контроль	ФОС - 2 Особенности национальной кухни разных стран. Меню, сервировка	1	30	Работа должна быть выполнена и оформлена в соответствии с заданием. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов: - все части задания выполнены верно – 100-85 баллов - все части задания выполнены верно, но имеются замечания – 84-75 баллов - в задании есть грубые замечания по особенностям сервировки, но ход выполнения заданий верен – 74-60	зачет

					баллов - задание не представлено или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов. Максимальное количество баллов – 30. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	
3	7	Текущий контроль	ФОС - 3 Тематика реферативных работ	1	15 Защита реферата осуществляется индивидуально. Студентом предоставляется оформленный реферат и презентация к докладу. Оценивается качество оформления, правильность выводов и ответы на вопросы (задаются 2 вопроса). При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Общий балл при оценке складывается из следующих показателей: - материал реферата соответствует заявленной теме и полностью ее раскрывает – 8 баллов - выводы логичны и обоснованы – 5 балл - оформление работы соответствует требованиям – 1 балл - правильный ответ на один вопрос – 1 балл Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	зачет
4	7	Промежуточная аттестация	Итоговый тест по дисциплине	-	40 Промежуточная аттестация включает компьютерное тестирование. Контрольные мероприятия промежуточной аттестации проводятся во время зачета. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 40.	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Мероприятия промежуточной аттестации (компьютерное тестирование) Контрольное мероприятие промежуточной аттестации проводится во время зачета. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 40. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
ПК-1	Знает: типологию предприятий общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия	+		+	+
ПК-1	Умеет: формировать услугу питания для клиентов гостиничного предприятия согласно его классификации	+		+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: оказания услуг питания клиентам гостиничного предприятия согласно запросам потребителя	+		+	+
ПК-3	Знает: технологии организации питания на предприятиях общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия	+	+	+	+
ПК-3	Умеет: организовать питание туристов в зависимости от категории гостиничного предприятия	+	+	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: составления меню и типами организации питания в зависимости от категории гостиницы и типа предприятия 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. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.
2. Общественное питание. Справочник руководителя [Текст] сост.: А. Д. Ефимов, Г. С. Фонарева, Л. А. Толстова и др. - М.: Экономические новости, 2007. - 815 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Дроздова, Т. М. Физиология питания [Текст] учеб. для вузов по направлению 655700 (260500) "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 348, [2] с. ил.
2. Питание и общество проф. кулинар. журн. Межрегион. Ассоц. кулинаров России журнал. - М., 2002-2015
3. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.

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

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Тезисы для выполнения самостоятельной работы, подготовки к практическим занятиям

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Тезисы для выполнения самостоятельной работы, подготовки к практическим занятиям

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Образовательная платформа Юрайт	Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 379 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-8096-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.ura.it.ru/bcode/393853 (дата обращения: 19.10.2021).

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Зачет, диф. зачет	101 (6)	Специализированная аудитория с мультимедийной техникой S = 48,5 м2: 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место, рабочее место студентов - 32 посадочных места.
Практические занятия и семинары	103 (6)	Специализированная аудитория с мультимедийной техникой S = 48,5 м2: 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место, рабочее место студентов - 32 посадочных места.
Лекции	101 (6)	Специализированная аудитория с мультимедийной техникой S = 48,5 м2: 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место, рабочее место студентов - 32 посадочных места.