

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Рябинин Алексей Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.08.2026 12:43:25
Уникальный идентификатор:
f5b92585d87b316237a7e4fb462e752b9baf0402

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

**Экономический факультет
Кафедра Экономики**



УТВЕРЖДЕНО
На заседании Ученого Совета АНО
ВО «Институт экономики и
управления в промышленности»
15 июня 2026 г. протокол № 7

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ»

43.03.03 «Гостиничное дело»
(профиль – Гостиничный и ресторанный бизнес)

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: *очная, очно-заочная, заочная*

Год начала подготовки: 2026

Москва, 2026 г.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является - ознакомление учащихся с технологическими основами организации услуг питания, выстраивание системы основных разделов технологии предоставления услуг питания, изучение основных элементов и характеристик услуг питания, изучение функций управления предприятиями, предоставляющими услуги питания)

Задачи изучения дисциплины:

1. иметь представление о сущности и функциях предприятий, предоставляющих услуги питания;
2. иметь представление о типологии, организации, функционировании, взаимосвязи деятельности предприятий общественного питания;
3. иметь навыки конспектирования, реферирования, владеть основами культуры мышления;
4. быть способным к восприятию информации,
5. понимать сущность и значение информации в развитии общества;
6. владеть основными методами, способами и средствами получения и переработки информации;
7. быть способным работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины «Организация питания» направлено на формирование следующих компетенций:

профессиональных компетенций и индикаторов их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объект профессиональной деятельности или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижений профессиональной компетенции	Основание для включения ПК в образовательную программу (ПС, анализ рынка труда, консультации с работодателями)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; - ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	гостиницы и иные средства размещения предприятия общественного питания услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Анализ отечественного и зарубежного

2.2 Результаты освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

Уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

Владеть

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;
- способностью изучать и анализировать научнотехническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиля «Гостиничный и ресторанный бизнес».

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Содержание и тематическое планирование дисциплины

Семестр: 6

Форма обучения: очная

Аттестация: зачет с оценкой

Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	Вид контактной работы, час.			СРС	Всего, час.
	Лекции	Практ. занятия	Лаб. работы		
Питание как основная составляющая турпакета.	3	5	-	11	19
Предприятия общественного питания: понятия типы классификация.	4	4	-	11	19
Методы и формы обслуживания туристов	4	4	-	12	20
Информационное обеспечение процесса обслуживания	3	5	-	12	20
Обслуживание питанием в средствах размещения и в пути следования.	3	5	-	12	20
Организация питания в туристском походе	4	4	-	11	19
Организация питания в экстремальной ситуации	3	5	-	11	19
ИТОГО (контроль 8): 144 ч.	24	32	-	80	136

Семестр: 7

Форма обучения: очно-заочная

Аттестация: зачет с оценкой

Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	Вид контактной работы, час.			СРС	Всего, час.
	Лекции	Практ. занятия	Лаб. работы		
Питание как основная составляющая турпакета.	2	4	-	14	20
Предприятия общественного питания: понятия типы классификация.	3	4	-	14	21
Методы и формы обслуживания туристов	3	4	-	16	23
Информационное обеспечение процесса обслуживания	2	3	-	14	19
Обслуживание питанием в средствах размещения и в пути следования.	2	3	-	14	19
Организация питания в туристском походе	3	4	-	14	21
Организация питания в экстремальной ситуации	3	4	-	14	21
ИТОГО: 144 ч.	18	26	-	100	144

Семестр: 7

Форма обучения: заочная

Аттестация: зачет с оценкой

Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	Вид контактной работы, час.	СРС	
--	--------------------------------	-----	--

	Лекции	Практ. занятия	Лаб. работы		Всего, час.
Питание как основная составляющая турпакета.	1	2	-	17	20
Предприятия общественного питания: понятия типы классификация.	1	2	-	18	21
Методы и формы обслуживания туристов	1	2	-	18	21
Информационное обеспечение процесса обслуживания	2	1	-	18	21
Обслуживание питанием в средствах размещения и в пути следования.	1	2	-	18	21
Организация питания в туристском походе	1	1	-	17	19
Организация питания в экстремальной ситуации	1	2	-	18	21
ИТОГО: 144 ч.	8	12	-	124	144

4.2. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Питание как основная составляющая турпакета.

Эволюция предприятий общественного питания. Предмет, цели и задачи курса. Структура. Питание как туристская услуга. Роль предприятий общественного питания в организации питания и отдыха. Культура обслуживания. История возникновения предприятий общественного питания. Предприятия индустрии гостеприимства в древнем мире. Таверны, постоялые дворы, караван-сарай как первые предприятия индустрии питания. Появление новых типов предприятий питания в средние века. Распространение кофе, чая появление кофеен. Уровень обслуживания проезжающих в постоялых дворах. Появление ресторанов во Франции. Распространение французских кулинарных традиций. Усовершенствование общественного питания, изобретение метода консервирования пищи в XIX в. Индустрия быстрого питания в XX-XXI в.

Тема 2. Предприятия общественного питания: понятия типы классификация.

Предприятия общественного питания. Понятия. Типы предприятий общественного питания. Классификация и требования, предъявляемые ресторанам и барам класса люкс, высшего и первого. Правила оказания услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Рестораны: полносервисные, специализированные, рестораны быстрого обслуживания, семейные, тематические.

Тема 3. Методы и формы обслуживания туристов.

Типы обслуживания. Характеристика различных типов обслуживания. Отличительные черты американского, французского, английского, русского, немецкого типов обслуживания.

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

Назначение и принципы составления меню. Принципы составления меню: совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, безотказность. Последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Карта вин, особенности предприятия и последовательность расположения отдельных групп напитков. Карта коктейлей, правила перечисления коктейлей. Сырная страница. Правила оформления меню и карты вин.

Тема 5. Обслуживание питанием в средствах размещения и в пути следования.

Особенности обслуживания туристов в гостиничных номерах. Условия питания и методы обслуживания. Виды завтраков (континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак) Организация питания в пути следования. Питание на борту самолета в зависимости от класса обслуживания. Требования, предъявляемые к бортовому питанию. Особенности работы фабрик-кухонь. Питание в железнодорожном транспорте и на борту теплоходов. Организация питания туристов в автобусных турах.

Тема 6. Организация питания в туристском походе.

Физиологические нормы питания. Энергетические затраты в туристском путешествии. Учет калорий в различных видах походов. Химический состав продуктов. Пищевые вещества, необходимые для восполнения энергетических затрат. Состав суточного рациона питания туриста. Типовое меню. Упаковка и транспортировка продуктов. Их учет. Организация и режим питания на маршруте. Особенности организации питания в разных видах туризма. Горные путешествия, лыжные. Организация питания в жарком климате и ее особенности. Организация питания детей в походных условиях, учет возрастных особенностей.

Тема 7. Организация питания в экстремальной ситуации.

Неприкосновенный продуктовый запас. Приготовление пищи в аварийных условиях. Нетрадиционные продукты питания суши. Ядовитые растения и съедобные растения. Приготовление пищи с использованием съедобных растений. Нетрадиционные продукты питания моря.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Для изучения дисциплины используются различные образовательные технологии.

Технологии проведения занятий в форме диалогового общения, которые переводят образовательный процесс в плоскость активного взаимодействия обучающегося и педагога. Обучающийся занимает активную позицию и перестает быть просто слушателем семинаров или лекций. Технологии представлены: групповыми дискуссиями, конструктивный совместный поиск решения проблемы, тренинг (микрообучение и др.), ролевые игры (деловые, организационно-деятельностные, инновационные, коммуникативные и др.).

1. Для организации процесса обучения и самостоятельной работы используются информационно-коммуникационные образовательные

технологии, представленные в виде педагогических программных средств и электронной информационно-образовательной среды (ЭИОС). Технологии расширяют возможности образовательной среды, как разнообразными программными средствами, так и методами развития креативности обучаемых. К числу таких программных средств относятся моделирующие программы, поисковые, интеллектуальные обучающие, экспертные системы, программы для проведения деловых игр.

2. Игровые технологии основаны на теории активного обучения, для которых характерно применение имитационных и неимитационных технологий. Используется для проведения практических, семинарских и лабораторных занятий.

3. При реализации образовательной программы с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения:

- состав видов контактной работы по дисциплине (модулю), при необходимости, может быть откорректирован в направлении снижения доли занятий лекционного типа и соответствующего увеличения доли консультаций (групповых или индивидуальных) или иных видов контактной работы;

- информационной основой проведения учебных занятий, а также организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) являются представленные в электронном виде методические, оценочные и иные материалы, размещенные в электронной информационно-образовательной среде (ЭИОС) Института, в электронных библиотечных системах и открытых Интернет-ресурсах;

- взаимодействие обучающихся и педагогических работников осуществляется с применением ЭИОС университета и других информационно-коммуникационных технологий (видеоконференцсвязь, облачные технологии и сервисы, др.);

- соотношение контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю) может быть изменено в сторону увеличения последней, в том числе самостоятельного изучения теоретического материала.

6. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой, который проводится в виде тестирования по всему пройденному материалу. Зачет с оценкой проводится на 3-м курсе в 6-м семестре.

6.2. Шкала оценки для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

№ п/п	Оценка за ответ	Характеристика ответа
1	Отлично	– полно раскрыто содержание материала;

		– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется терминология; – показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; – продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию. - количество баллов за освоение компетенций от 8 до 9
2	Хорошо	– вопросы излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрировано усвоение основной литературы. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет один из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; – допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; – допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя. - количество баллов за освоение компетенций от 5 до 7
3	Удовлетворительно	– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы.

		- количество баллов за освоение компетенций от 3 до 4
4	Неудовлетворительно	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов - не сформированы компетенции, умения и навыки, количество баллов за освоение компетенций менее 3. - отказ от ответа или отсутствие ответа

6.3. Контрольные вопросы для подготовки к зачету с оценкой при проведении промежуточной аттестации по дисциплине

1. Эволюция предприятий общественного питания.
2. Системы общественного питания.
3. Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация.
4. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
5. Методы и формы обслуживания туристов. Типы обслуживания.
6. Назначение и принципы составления меню.
7. Характеристика основных методов анализа меню
8. Виды и характеристика основных видов меню.
9. Характеристика прогрессивные технологий обслуживания.
10. Обслуживание туристов в гостиницах.
11. Обслуживание питанием в воздушном транспорте.
12. Требования к питанию на борту самолета.
13. Характеристика фабрик бортового питания
14. Питание туристов в железнодорожном транспорте.
15. Организация питания в автобусных турах
16. Особенности питания туристов водного транспорта.
17. Общие правила сервировки стола.
18. Последовательность подачи блюд в ресторане.
19. Характеристика предприятий быстрого обслуживания.
20. Организация обслуживания по типу шведского стола.
21. Подготовка продуктов к походу. Расчет необходимого количества.
22. Составление плавающей раскладки. Отличительные черты питания в походах различных категорий сложности.
23. Организация питания туристов в лыжном походе.
24. Организация питания туристов в водном походе.
25. Организация питания в горных походах.
26. Питание в спелеологическом походе.
27. Особенности питания в турпоходе в жаркое время.
28. Суточный рацион. Калорийность питания.
29. Питание туристов в экстремальной ситуации.

30. Разрешительная процедура в сфере питания. Заключение СЭС, Госпожнадзора.

6.4. Практические задачи (задания, тесты) для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Предприятия общественного питания выполняют функции:

- А. производство кулинарной продукции
- Б. реализацию кулинарной продукции
- В. организацию потребления кулинарной продукции
- Г. все ответы верны Д. все ответы не верны

2. Услуги общественного питания – это

- А. совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителями при реализации продукции
- Б. совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе обслуживания
- В. результат деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга

3. Способ реализации потребителям продукции общественного питания – это

- А. процесс обслуживания
- Б. условия обслуживания
- В. метод обслуживания
- Г. форма обслуживания

4. Качество услуги – это

- А. комплекс свойств продукции, услуг, при которых оказывается воздействие на окружающую среду, не подвергая её риску
- Б. комплекс свойств услуги, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье, имущество риску
- В. совокупность характеристик услуги, определяемых её способностью удовлетворять установленные и предполагаемые потребности потребителей

5. Услуги общественного питания должны отвечать:

- А. требованиям безопасности и экологичности
- Б. требованиям эргономичности В. требованиям эстетичности
- Г. целевому назначению
- Д. все ответы верны
- Е. все ответы не верны

6. Кейтеринг – это прогрессивная технология обслуживания в ресторанном бизнесе, представляющая собой:

- А. приготовление блюд в присутствии посетителей

- Б. предложение продукции и услуг в форме альтернативного выбора
- В. деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания
- Г. организация выездного обслуживания

7. Приемами мерчандайзинга являются

- А. розничная продажа, обслуживание в помещении, обслуживание вне ресторана, разъездная продажа (по контракту на поставку продукции), VIP-обслуживание
- Б. обслуживание участников съездов, форумов, конференций, обслуживание проживающих в гостинице, тематические мероприятия, обслуживание на различных видах транспорта, обслуживание в местах массового отдыха
- В. «Шведский стол», репинский стол, экспресс-стол, экспресс-зал, обслуживание с тележек
- Г. дизайн блюд и напитков, внедрение новых методов обслуживания, агитация в зале, убеждающая продажа, предложение в форме альтернатив

8. К какой форме обслуживания относится организация для участников совещаний, конференций фуршетных столов, на которые выставляются пирожные, пирожки, бутерброды, кофе, чай, минеральная вода, фрукты

- А. Бизнес-ланч
- Б. Воскресный бранч
- В. Кофе-брейк (или кофейная пауза)
- Г. все ответы верны
- Д. все ответы не верны

9. Залы, выделенные в ресторанах в дневное время с целью сокращения времени на прием пищи для обслуживания комплексными обедами называются

- А. аванзалы
- Б. обеденные залы
- В. банкетные залы
- Г. залы-экспресс

10. Какой вид меню предназначен для обслуживания участников форумов, съездов, проживающих в гостинице несколько дней, ответственность за проведение которых берут на себя организаторы данных мероприятий?

- А. меню со свободным выбором блюд
- Б. комплексное меню
- В. диетическое меню
- Г. меню дневного рациона

11. Сервировка осуществляемая в соответствии с принятым заказом и с учетом ассортимента подаваемых блюд и напитков называется

- А. дополнительной
- Б. исполнительной
- В. банкетной
- Г. все ответы верны

Д. все ответы не верны

12. Обслуживание потребителей в ресторане относится к

- А. подготовительному этапу обслуживания
- Б. основному
- В. завершающему

13. Подача блюд в обнос, т.е. перекладывание его в тарелку гостя, преимущественно с левой стороны относится к

- А. французскому способу подачи
- Б. английскому способу подачи
- В. европейскому способу подачи
- Г. русскому способу подачи
- Д. комбинированному способу подачи

14. Человек, ответственный за подачу напитков в ресторане, дающий советы по выбору вин и напитков и следящий за их подачей гостю вплоть до окончания обслуживания называется:

- А. сомелье
- Б. официант
- В. бармен
- Г. буфетчик
- Д. администратор зала
- Е. метрдотель

15. С учетом специфики своей деятельности в зале официант должен

- А. больше говорить
- Б. больше слушать гостя

16. Меню фирменных блюд, заказных блюд, дежурных блюд являются разновидностями:

- А. меню со свободным выбором блюд
- Б. меню дневного рациона
- В. специального меню

17. Какой вид меню позволяет реализовать принцип сбалансированного рациона по основным веществам и энергозатратам?

- А. меню со свободным выбором блюд
- Б. банкетное меню
- В. комплексное меню
- Г. меню дневного рациона

18. Какой вид меню учитывает особенности лечебного питания?

- А. детское меню,
- Б. школьное меню,

- В. меню дневного рациона,
- Г. комплексное меню,
- Д. диетическое меню

19. Какой вид меню составляется на основе физиологических норм?

- А. меню дневного рациона
- Б. комплексное меню
- В. школьное меню
- Г. банкетное меню

20. Какой вид меню составляется на основе пожеланий заказчика?

- А. меню со свободным выбором блюд
- Б. специальное меню
- В. банкетное меню
- Г. меню дневного рациона

21. В процессе оптимизации меню учитываются его позиции, среди которых выделяют «звезды» - это

- А. очень популярные позиции, но на них не следует торопиться повышать цену
- Б. самые «топовые» позиции в меню, изменениями не затрагиваются
- В. не обладают популярностью именно из-за высоких цен
- Г. не примечательные позиции, снижающие эффективность оборачиваемости сырья

22. Задачей психологии ресторанного сервиса является:

- А. разработка методов воздействия на гостя для стимулирования совершения заказа
- Б. изучение потребностей гостя, которыми они руководствуются при посещении ресторана
- В. изучение спроса на различные блюда в зависимости от пола, возраста, индивидуальных особенностей гостей
- Г. всё перечисленное
- Д. ничего из перечисленного

23. Поможет ли рестораторам знание психологии клиентов при выборе своего сегмента рынка?

- А. да
- Б. нет

7 ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1) Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский

государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>

2) Воронина, М. С. Технология открытия, продвижения и функционирования предприятий общественного питания : учебное пособие / М. С. Воронина. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 515 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/105078.html>

Дополнительная литература

1. Коростелева, О. Н. Экономика предприятий общественного питания : методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания / О. Н. Коростелева, А. А. Кузьмицкая. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2024. — 89 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/147616.html>

2. Рождественская, Л. Н. Организация исследований в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Е. С. Бычкова, И. В. Мацейчик. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 78 с. — ISBN 978-5-7782-3647-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91632.html>

3. Валиулина, Д. Ф. Технология специальных видов питания : курс лекций / Д. Ф. Валиулина. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 249 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91801.html>

8. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-правовой портал. Режим доступа: <http://www.garant.ru>

2. Научная электронная библиотека. Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

3. Российская национальная библиотека. Режим доступа: <http://www.rsl.ru>

4. Электронная библиотека. Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень материально-технического обеспечения для реализации образовательного процесса по дисциплине:

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.
2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского (практического) типа, проведения групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.
3. Помещения для самостоятельной работы.