

Документ по адресу: <https://www.mos.ru>
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:49:12
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТТПП
_____ В.Г. Попов
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Организация производства и обслуживания на предприятиях питания
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела
форма обучения: очная

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания

Протокол № __ от _____ 20__ г.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: формирование компетенций, направленных на освоение обучающимися основных положений организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, а также умение использовать на практике полученные знания при совершенствовании организационной структуры предприятий общественного питания.

Задачи:

- изучить основы организации предприятий общественного питания;
- изучить особенности деятельности предприятий общественного питания всех типов и классов;
- освоить принципы организации снабжения предприятий, складского и тарного хозяйства;
- изучить инфраструктуру производства;
- научиться оперативному планированию, грамотно составлять меню и рассчитывать запасы сырья необходимые для выполнения производственной программы предприятия;
- изучить основы рациональной организации труда;
- знание основополагающих принципов организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание - принципы, методы и требования организации технологических процессов на предприятиях питания, требования к организации обслуживания посетителей; требования технологических параметров при производстве продукции питания; риски в области качества и безопасности производства продукции и оказания услуг; оперативный контроль за работой производства; нормативную и технологическую документацию предприятий общественного питания;

умение - 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; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; осуществлять технический контроль;

владение – навыками оценки качества продукции; приемки продукции; организации технологических процессов при производстве продуктов питания; навыками контроля технологических процессов качества продукции; приемки продукции и оказанных услуг при обслуживании; навыками документооборота по производству продукции на предприятиях питания; навыками использования нормативной, технической, технологической документации.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Организация производственной деятельности, Технология продуктов общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания и служит основой для освоения дисциплин: Проектирование предприятий общественного питания, Организация ресторанного сервиса, Контроль качества в общественном питании.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ПКС -2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениям и предприятия питания	ПКС-2.3 Участвует во всех технологических процессах управления производством, внедрении изменений производственных процессов на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: 31 технологические процессы производства продукции питания различного назначения, номенклатуру показателей качества производимой продукции
		Уметь: У1 разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	ПКС 2.4. Внедряет методы и требования к организации обслуживания посетителей на предприятиях питания	Владеть: В1 навыками применения новейших достижений техники и технологии при производстве продукции питания
		Знать: 32 методы обслуживания и требования предъявляемые к процессу обслуживания посетителей
		Уметь: У2 использовать знания современных достижений при обслуживании посетителей на предприятиях питания и взаимодействие обслуживающего персонала со структурными подразделениям
		Владеть: В2 навыками оценки качества обслуживания; организации процессов обслуживания потребителей

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 9 зачетных единицы, 324 часа.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	3/6	34	34	-	40	36	экзамен, курсовой проект
очная	4/7	42	42	-	60	36	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час			СРС, час.	Всего, час	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
6 семестр									
1	1	Основы организации общественного	4	4	-	6	14	ПКС 2.3	Вопросы к опросу №1
								ПКС 2.4	Вопросы к опросу №1

		питания							
2	2	Классификация предприятий общественного питания	4	4	-	6	14	ПКС 2.3	Вопросы к опросу №2
								ПКС 2.4	Отчет по практической работе №1
3	3	Организация снабжения предприятий питания	4	4	-	6	14	ПКС 2.3	Вопросы к опросу №3
								ПКС 2.3	Отчет по практической работе №2,3
4	4	Организация складского итарного хозяйства	4	4	-	6	14	ПКС 2.3	Вопросы к опросу №4
								ПКС 2.3	Отчет по практической работе №4
5	5	Оперативное планирование производства и технологическая документация	6	8	-	8	22	ПКС 2.3	Вопросы к опросу №5
								ПКС 2.3	Отчет по практической работе №5
6	6	Структура производства	12	10	-	8	30	ПКС 2.3	Вопросы к опросу №6
7		Экзамен	-	-	-	-	36	ПКС 2.3	Вопросы к экзамену
								ПКС 2.4	Вопросы к экзамену
7 семестр									
8	7	Основы рациональной организации труда	10	12	-	20	42	ПКС 2.3	Вопросы к опросу №7
								ПКС 2.4	Отчет по практической работе №7,8,9
9	8	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	32	30	-	40	102	ПКС 2.4	Вопросы к опросу №8
								ПКС 2.4	Отчет по практической работе №10,11,12
10		Экзамен	-	-	-	-	36	ПКС 2.3	Итоговое тестирование
								ПКС 2.4	Итоговое тестирование
Итого:			76	76	-	100	324		

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Раздел 1. Основы организации общественного питания. Основные законы, регламентирующие работу предприятий общественного питания. Формы организации, учредительный договор, устав, порядок учреждения и регистрации предприятий общественного питания.

Раздел 2. Классификация предприятий общественного питания. Типы предприятий и их характеристика. Рациональные схемы размещения сети предприятий общественного питания. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом.

Раздел 3. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Формы и способы товародвижения. Организация приемки продовольственных товаров.

Раздел 4. Организация складского и тарного хозяйства. Назначение, состав, компоновка и складских помещений. Последовательность складских операций. Объемно- планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Организация тарооборота.

Раздел 5. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания. Виды меню, их характеристика. Расчет сырья.

Раздел 6. Структура производства. Основные требования к организации рабочих мест и

оптимальным условиям труда. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. Организация работы при изготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, и картофеля. Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация работы кондитерского и кулинарного цехов.

Раздел 7. Основы рациональной организации труда. Разработка рациональных форм разделения и кооперации труда. Аттестация рабочих мест. Графики выхода на работу. Нормы труда; методы нормирования труда.

Раздел 8. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Формирование системы обслуживания различных контингентов. Организация приемов и банкетов. Организация рекламной деятельности на предприятиях общественного питания.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
6 семестр			
1	1	2	Основные законы, регламентирующие работу предприятий общественного питания.
2		2	Формы организации, учредительный договор, устав, порядок учреждения и регистрации предприятий общественного питания.
3	2	2	Типы предприятий и их характеристика.
4		2	Рациональные схемы размещения сети предприятий общественного питания.
5	3	2	Организация договорных отношений с поставщиками.
6		2	Договор поставки, порядок его заключения. Формы и способы товародвижения.
7	4	2	Назначение, состав, компоновка и складских помещений.
8		2	Последовательность складских операций. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
9	5	2	Оперативный контроль за работой производства. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.
10		2	Виды меню, их характеристика.
11		2	Расчет сырья для производства продукции питания.
12	6	2	Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений.
13		6	Организация работы при изготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, и картофеля.
14		2	Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации.
15		2	Организация работы кондитерского и кулинарного цехов.
Итого:		34	
7 семестр			
16	7	4	Разработка рациональных форм разделения и кооперации труда.
17		6	Нормы труда; методы нормирования труда. Основные требования к организации рабочих мест и оптимальным условиям труда.
18	8	14	Формирование системы обслуживания различных контингентов.
19		14	Организация приемов и банкетов.
20		4	Организация рекламной деятельности на предприятиях

		общественного питания.
Итого:	42	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
6 семестр			
1	1	4	Изучение учредительного договора, устава, порядок учреждения и регистрации предприятия общественного питания.
2	2	2	Развитие и размещение сети предприятий общественного питания.
3		2	Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом.
4	3	4	Организация снабжения предприятий питания продовольственными товарами.
5		2	Организация приемки продовольственных товаров.
6	4	6	Организация тарооборота.
7	5	4	Аттестация рабочих мест.
8		4	Составление графика выхода на работу, для различных типов предприятия.
9	6	2	Расстановка оборудования в цехах согласно производственной программе предприятия и соблюдая поточность технологического процесса.
10		4	Оперативное планирование
Итого:		34	
7 семестр			
11	7	4	Расчет численности работников.
12		8	Расчет затрат рабочего времени.
16	8	6	Организация обслуживания различных контингентов потребителей в столовой.
17		8	Организация обслуживания различных контингентов потребителей в кафе.
18		8	Организация обслуживания различных контингентов потребителей в ресторане.
19		8	Организация обслуживания различных контингентов потребителей в нестационарных предприятиях питания.
Итого:		42	

Лабораторные работы - лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
6 семестр				
1	1-6	10	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление практических работ

2	1-6	8	Подготовка к текущим и рубежным тестированным контролям	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций, подготовка к аттестациям
3	1-6	8	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-6	4	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к экзамену
5	1-6	10	Консультации по курсовому проекту	подготовка курсового проекта
Итого:		40		

Таблица 5.2.4

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
7 семестр				
1	7-8	26	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	7-8	20	Подготовка к текущим и рубежным тестированным контролям	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций, подготовка к аттестациям
3	7-8	10	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	7-8	4	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к экзамену
Итого:		60		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

6. Тематика курсовых работ/проектов

1. Социально-экономическое значение общественного питания и пути его совершенствования.
2. Развитие и размещение сети предприятий общественного питания.
3. Организационные проблемы создания кулинарной индустрии.
4. Организация и эффективность работы специализированных предприятий.
5. Анализ организационно-технического уровня предприятия.
6. Организация складского хозяйства.
7. Организация снабжения предприятий питания продовольственными товарами и материально-техническими средствами.
8. Комбинирование в общественном питании и его роль в повышении эффективности хозяйственной деятельности.
9. Организация работы экспедиции.

10. Организация производственного процесса на предприятии общественного питания.
11. Формирование ассортимента продукции.
12. Эффективность использования производственной мощности предприятий общественного питания.
13. Организация оперативного планирования производственного процесса.
14. Анализ рациональной организации труда на предприятии.
15. Формирование режима труда и отдыха работников предприятия.
16. Изучение и повышение эффективности использования рабочего времени на предприятии.
17. Организация и планирование рекламы.
18. Роль и формирование спроса на предприятиях общественного питания.
19. Состояние и пути совершенствования коммерческой деятельности предприятия.
20. Организация услуг предприятиями общественного питания.
21. Формирование системы обслуживания на предприятии.
22. Организация питания работающих на производственном предприятии.
23. Организация питания учащихся образовательных школ.
24. Формирование системы обслуживания пассажиров железнодорожного (авиа, водного) транспорта.
25. Организация работы бара.
26. Организация и эффективность работы доготовочных предприятий.
27. Организационные проблемы создания индустрии гостеприимства.
28. Организационные проблемы создания кулинарной индустрии.
29. Организация и повышение эффективности работы заготовочных предприятий питания (цехов).

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1.1

№	Виды мероприятий текущего контроля	Баллы
6 семестр		
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	10
3	Устный опрос	15
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита практических работ	10
6	Устный опрос	15
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	20
9	Устный опрос	15
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40
ВСЕГО:		100

Таблица 8.1.2

№	Виды мероприятий текущего контроля	Баллы
7 семестр		
1	Работа на лекциях	7
2	Выполнение и защита практических работ	20
3	Устный опрос	20
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-47
4	Работа на лекциях	8
5	Выполнение и защита практических работ	20
6	Устный опрос	25
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-53
ВСЕГО:		100

8.3 Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся по курсовому проектированию представлена в таблице 8.2.

Таблица 8.2

№ п/п	Виды деятельности при выполнении курсового проекта	Баллы
1	Анализ задания и всех имеющихся исходных данных для его выполнения и определение недостающих характеристик	5
2	Выбор расчетных методик (методов исследования) для решения поставленных задач	5
3	Решение поставленных задач	30
4	Анализ полученного решения и его качественная оценка (Практическая значимость полученных результатов)	20
5	Оценка защиты курсового проекта	40
Итого		100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование информационных ресурсов	Ссылка
1	Сайт ФГБОУ ВО ТИУ	https://www.tyuiu.ru/
2	Система поддержки учебного процесса Educon	https://educon2.tyuiu.ru/
3	Электронный каталог Библиотечно-издательского комплекса	http://webirbis.tyuiu.ru/
4	Электронная библиотечная система eLib	http://elib.tyuiu.ru/
5	Веб интерфейс для веб конференций	https://bigbb.tyuiu.ru/b/

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается)

	программы		наименование организации, с которой заключен договор)
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях питания	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а
		Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а
		Курсовой проект: Учебная аудитория для курсового проектирования. Оснащенность: Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран (возможно наличие: акустическая система (колонки), документ - камера, телевизор, микрофоны).	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» / сост. В.Ю. Неверов; Тюменский индустриальный университет, 2022.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

11.3. Методические указания по подготовке к выполнению курсового проекта

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Методические указания по выполнению курсовых проектов по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для обучающихся всех направлений подготовки и форм обучения / сост. С.А. Белина; – Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2016. – 20 с.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Организация производства и обслуживания на предприятиях питания

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код и наименование ИКД	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ПКС -2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями и предприятия питания	ПКС 2.3 Участвует во всех технологических процессах управления производством, внедрении изменений производственных процессов на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: З1 технологические процессы производства продукции питания различного назначения, номенклатуру показателей качества производимой продукции	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У1 разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В1 навыками применения новейших достижений техники и технологии при производстве продукции питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС 2.4. Внедряет методы и требования к организации обслуживания посетителей на предприятиях питания	Знать: З2 методы обслуживания и требования предъявляемые к процессу обслуживания посетителей	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У2 использовать знания современных достижений при обслуживании посетителей на предприятиях питания и взаимодействие обслуживающего персонала со структурными подразделениями	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		Владеть: В2 навыками оценки качества обслуживания; организации процессов обслуживания потребителей	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
--	--	--	---	---	---	---

КАРТА**обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой**

Дисциплина: Организация производства и обслуживания на предприятиях питания

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Зайко, Галина Михайловна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр ; [Б. м.] : Инфра-М, 2013. +2007	15	30	100	-
2	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с	15	30	100	-
3	Артёмова, Елена Николаевна. Основы технологии продукции общественного питания : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии (по отраслям)" / Е. Н. Артёмова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : КноРус, 2008. - 336 с.	10	30	100	-
4	Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / Главчева С. И. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. - 206 с. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44975.html	25	30	100	+

Лист согласования

Внутренний документ " Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания_2023_19.03.04_ТППБ"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано