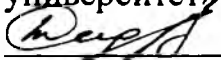


Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор учреждения
образования «Белорусский
государственный экономический
университет»

 Т.В. Садовская

«21» 02 2024 г.

Регистрационный № 5776-24 /уч.

МЕНЕДЖМЕНТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учебная программа учреждения высшего образования
по учебной дисциплине для специальности
6-05-0413-01 «Коммерция»

Учебная программа составлена на основе ОСВО 6-05-0413-01-2023 по специальности «Коммерция», утвержденного постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 07.08.2023 № 239, учебного плана учреждения высшего образования по специальности 6-05-0413-01 «Коммерция» (профилизация «Ресторанный бизнес»), регистрационный № 23ДГГ-162 от 05.04.2023.

СОСТАВИТЕЛИ:

Г.А. Королёнок, профессор-консультант кафедры коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», доктор экономических наук, профессор;

О.Ю. Остальцева, доцент кафедры коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Н.В. Шутилина, доцент кафедры экономики и управления туристической индустрией учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;

В.Н. Ананьева, директор Института менеджмента спорта и туризма учреждения образования «Белорусский государственный университет физической культуры», кандидат экономических наук, доцент;

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 5 от 11.01.2024);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 5 от 21 . 02 . 2024)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа по учебной дисциплине «Менеджмент общественного питания» разработана в соответствии с требованиями образовательного стандарта общего высшего образования по специальности 6-05-0413-01 «Коммерция».

Цель учебной дисциплины «Менеджмент общественного питания» – формирование системы профессиональных знаний в области управления организацией общественного питания, приобретение практических навыков и умений управления организациями общественного питания с целью наиболее эффективного принятия экономических, управленческих, финансовых и инвестиционных решений в сфере управления организацией.

Задачами изучения учебной дисциплины являются:

- обеспечить теоретическую подготовку будущих специалистов в области менеджмента общественного питания;
- сформировать практические навыки реализации функций менеджмента при управлении организацией общественного питания;
- ознакомить с техниками, методами и приемами принятия управленческих решений в сфере управления организацией общественного питания;
- выработать умения в области управления персоналом и организациями общественного питания.

Данная учебная дисциплина согласуется с учебными дисциплинами «Организация и технология общественного питания», «Управление продажами», «Социальная психология».

Место учебной дисциплины в образовательном процессе: учебная дисциплина «Менеджмент общественного питания» является одной из главных дисциплин, формирующих профессиональную компетентность специалистов для сферы управления организацией общественного питания, и относится к числу учебных дисциплин модуля «Менеджмент и организация отрасли» компонента учреждения образования.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины «Менеджмент общественного питания» должна обеспечить формирование следующей специализированной компетенции:

СК-12: Владеть современными техниками принятия управленческих решений, оценивать эффективность управления в общественном питании, формировать оптимальные организационные структуры управления.

В результате изучения учебной дисциплины студенты должны

знать:

- особенности управленческих отношений в организациях общественного питания;
- функции управления организацией общественного питания и их основное содержание;
- содержание организационных процессов, организационной культуры и основы управления ими;

- технику индивидуальной и групповой работы менеджера организации общественного питания, включая технику принятия управленческих решений.

уметь:

- использовать базовые концепции, принципы и методы управления;
- проектировать организационную структуру организации общественного питания;
- применять методики реализации деловых коммуникаций в процессе управленческой деятельности;

владеть:

- современными инструментами сбора, обработки и использования информации;
- навыками процесса принятия решения и средствами их реализации;
- навыками построения подсистем планирования, организации, мотивации и контроля.

В рамках образовательного процесса по данной учебной дисциплине студент должен приобрести не только теоретические и практические знания, умения и навыки по специальности, но и развивать свой ценностно-личностный, духовный потенциал, сформировать качества патриота и гражданина, готового к активному участию в экономической, производственной, социально-культурной и общественной жизни страны.

Форма получения высшего образования: очная (дневная), заочная.

Общее количество часов, отводимое на изучение учебной дисциплины в соответствии с учебным планом учреждения высшего образования по специальности 6-05-0413-01 «Коммерция» составляет 216 часов, из них аудиторных – 122 часа.

Распределение по видам занятий: лекций – 64 часа; практических занятий – 38 часов, семинарских занятий – 20 часов. Трудоемкость учебной дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

Формы промежуточной аттестации – зачет на втором курсе в 3 семестре, экзамен на третьем курсе в 4 семестре.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. История развития менеджмента как науки

Понятие управления. Объект, субъект, цель, задачи процесса управления. Научные подходы к рассмотрению категории «управление».

Понятие менеджмент, предмет и объект практического менеджмента, цели и задачи менеджмента как науки. Естественные причины возникновения менеджмента. Соотношение понятий управление и менеджмент.

Понятие менеджер организации. Необходимые качества менеджера организации. Уровни управления.

Основные школы управления: классификация, этапы развития, основные представители школ. Школа научного управления. Административная школа менеджмента. Школа человеческих отношений. Школа поведенческих наук. Современная школа менеджмента.

Подходы к управлению: системный, процессный, ситуационный.

Тема 2. Цели и принципы менеджмента организации общественного питания

Цели системы менеджмента. Управление по целям: достоинства и недостатки. Программно-целевой подход в менеджменте: иерархия целей, дерево целей, оценка целей.

Принципы управления, возможности и специфика их использования в организации.

Тема 3. Методы менеджмента организации общественного питания

Методы управления в менеджменте. Административные методы. Содержание, область применения, достоинства и недостатки. Экономические методы. Содержание, область применения, достоинства и недостатки. Социально-психологические методы, их специфика и область применения.

Тема 4. Планирование как функция менеджмента организации общественного питания

Понятие планирования. Типы и процедура планирования. Классификация типов планирования. Шаги планирования: оценка возможностей, постановка целей, оценка будущего окружения, наработка альтернатив, разработка плана.

Стратегическое планирование в организации: цели и инструменты.

Текущее и оперативное планирование: цели и инструменты.

Тема 5. Организация как функция менеджмента

Естественные причины возникновения организационной работы.

Причины деления работы: различия в содержании работ, времени и месте их проведения, необходимой квалификации исполнителей.

Содержание организационной работы. Основные положения и шаги организационной работы менеджера. Структуризация: определение, необходимость, типы, последовательность.

Власть, компетенции и полномочия. Делегирование полномочий, типы полномочий, типы делегирования полномочий.

Линейные, функциональные и штабные полномочия. Централизация и децентрализация управления.

Организационная структура управления и факторы, ее определяющие.

Типы организационных структур управления: линейные, функциональные, штабные, матричные, комбинированные.

Проектирование организационной структуры управления организации общественного питания.

Тема 6. Мотивация персонала как функция менеджмента организации общественного питания

Понятие мотивации, стимулирования, побуждения и вознаграждения.

Содержательные теории мотивации. Пирамида потребностей А. Маслоу. Теория мотивации Д. Мак-Клеланда. Двухфакторная теория мотивации Ф.Герцберга.

Процессуальные теории мотивации. Теория справедливости Д. Адамса. Теория ожиданий В. Врума. Теория усиления мотивации Б. Скиннера.

Партисипативные методы управления и возможности их использования в практике управления организацией.

Управление ключевыми показателями эффективности.

Тема 7. Контроль как функция менеджмента организации общественного питания

Понятие, виды, типы и элементы контроля. Внешний и внутренний контроль, самоконтроль. Типы самоконтроля.

Правила контроля. Процедура и шаги контроля. Принципиальная схема контроля. Эталоны, стандарты и предел допустимых отклонений. Норма как необходимый элемент контроля по критическим точкам. Особые методы контроля.

Тема 8. Процесс принятие управленческих решений в организации общественного питания

Управленческое решение как предмет изучения. Теория рациональных решений. Процесс принятие управленческих решений в организации общественного питания. Стандартные управленческие решения в организации общественного питания. Бинарные управленческие решения в организации общественного питания. Инновационные управленческие решения в организации общественного питания.

Тема 9. Деловые беседы. Беседы по телефону. Деловая переписка в мессенджерах

Деловые беседы: понятие, цели, задачи. Виды деловых бесед в практике управления организацией общественного питания.

Принципы организации устного делового общения. Основные этапы деловой беседы. Методы деловой аргументации. Беседы по телефону. Методы и способы

телефонного разговора. Правила деловой переписки в мессенджерах. Деловая переписка по электронной почте: особенности и правила осуществления.

Тема 10. Деловые совещания

Деловые совещания и их роль в менеджменте организации общественного питания. Типы и виды деловых совещаний. Технология организации и проведения деловых совещаний в организации общественного питания.

Тема 11. Деловые переговоры

Переговоры: понятие, цели, задачи и функции.

Процесс ведения переговоров в организации. Тактики проведения переговорного процесса.

Тема 12. Кадровая политика организации общественного питания

Понятие личности, свойства личности и ее потенциал.

Маркетинг персонала: назначение и инструменты.

Лизинг персонала: основные понятия управления персоналом. Организационное поведение, личность.

Цели и задачи управления персоналом. Ситуационные факторы персональных отношений. Структура концепции управления персоналом.

Назначение стратегического управления персоналом. Стратегия кадровой политики организации. Стратегическая ориентация на деловую активность сотрудников.

Алгоритм процесса воздействия на поведение с учетом обстоятельств. Формирования резерва персонала управления. Типы резерва и методы формирования резерва различного типа.

Тема 13. Планирования персонала организации общественного питания

Кадровый менеджмент: поиск, отбор, найм, адаптация и обучение персонала. Кадровый потенциал. Кадровый цикл. Место и роль управления персоналом в менеджменте. Суть, содержание и основные понятия управления персоналом.

Цели и задачи управления персоналом. Ситуационные факторы персональных отношений. Структура концепции управления персоналом.

Основы планирования персонала. Задачи и инструменты кадровой работы в организациях и общая процедура планирования персонала. Виды и методы планирования персонала. Штатное расписание.

Тема 14. Методы оценки и развития персонала организации общественного питания

Содержание процесса развитие персонала. Необходимость и задачи развития персонала организаций общественного питания. Развитие и адаптация. Профиль должности и профиль личности. Методы и инструменты развития персонала.

Методы оценки должностей: традиционные и современные. Методы оценки персонала: качественные, количественные, комбинированные.

Тема 15. Стили руководства

Понятие стиля руководства. Авторитарный стиль управления в организации общественного питания. Демократический стиль управления в организации общественного питания. Либеральный стиль управления в организации общественного питания.

Управленческая решетка Р.Блейка и Дж. Моутон.

Тема 16. Формирование управленческой команды

Понятие командообразования в управлении организацией общественного питания. Управленческие команды. Жизненный цикл управленческой команды.

Процесс формирования состава управленческой команды в организации общественного питания. Методы формирования управленческой команды.

Конкурентное преимущество и факторы успеха команды.

Тема 17. Теории лидерства

Понятие лидерство. Лидер и руководитель (менеджер) организации общественного питания. Концепции лидерства.

Традиционные теории лидерства: теория Ф. Вудс. Типы лидеров по Р. Кеттел и Г. Стайс. Качества лидера по Р. Манн. Теория А. Лоутон и Э. Роуз.

Поведенческие теории лидерства. Двумерная трактовка стилей лидерства.

Модель ситуационного лидерства Ф. Фидлера. Подход «путь-цель» Т. Митчела и Р. Хауса. Модель Херси – Бланшара. Модель принятия решений руководителем Врума – Йеттона.

Тема 18. Конфликты и управление ими

Понятие конфликта и причины его возникновения. Функции конфликтов в организациях общественного питания.

Классификация конфликтов в организации общественного питания. Тактики поведения в конфликтной ситуации.

Понятие эмоционального интеллекта руководителя организации общественного питания.

Модель эмоционального интеллекта Дж. Мэйера, П. Соловоя. Модель эмоционального интеллекта Д. Гоулмана. Модель эмоционального интеллекта Р. Бар-Она. Методики измерения эмоционального интеллекта.

Тема 19. Резюме. Собеседование

Понятие резюме. Структуру резюме. Правила составления резюме.

Понятие собеседования. Виды собеседования. Этапы собеседования. Процесс собеседования. Методы подготовки и проведения собеседования. Оценка результатов собеседования.

Тема 20. Формирование деловой карьеры в организации общественного питания

Понятие деловой карьеры. Виды деловой карьеры. Процесс планирования

деловой карьеры в организации общественного питания. Этапы карьеры в организации общественного питания.

Технологии разработки личного жизненного плана карьеры руководителя организации А. Я. Кибанова. Технология планирования карьеры В. Сандерса. Технология планирования карьеры С. Д. Резника. Технология планирования карьеры Г. Г. Зайцева. Технология планирования карьеры Н. Карр-Руфино.

Тема 21. Тайм-менеджмент

Тайм-менеджмент: сущность, значение, принципы. Планирование рабочего дня руководителя и расстановка приоритетов. Методы тайм-менеджмента в работе руководителя организации общественного питания.

Тема 22. Организационная культура

Организационная культура: понятие, структура и функции. Типологии организационной культуры.

Технологии управления организационной культурой. Методы изучения и диагностики организационной культуры управления.

Имидж руководителя: понятие и структура. Внутренняя и процессуальная составляющие имиджа.

Управление развитием организационной культуры.

Тема 23. Менеджмент в Японии и США

Понятие менеджмент организаций в зарубежных странах. Принципы менеджмента организаций в зарубежных странах. Подходы к управлению объектами в зарубежных странах. Особенности и принципы менеджмента организаций в Японии. Особенности и принципы менеджмента организаций в США.

Тема 24. Менеджмент в странах-членах ЕАЭС

Особенности и принципы менеджмента организаций в Республике Беларусь.

Особенности и принципы менеджмента организаций в Российской Федерации.

Особенности и принципы менеджмента организаций в Республике Казахстан.

Особенности и принципы менеджмента организаций в Республике Армения.

Особенности и принципы менеджмента организаций в Республике Кыргызстан.

Тема 25. Менеджмент в странах-членах ЕС

Особенности и принципы менеджмента организаций в Федеративной республике Германия. Особенности и принципы менеджмента организаций в Великобритании. Особенности и принципы менеджмента организаций во Франции.

Учебно-методическая карта
учебной дисциплины «Менеджмент общественного питания» для очной (дневной) формы получения общего
высшего образования по специальности 6-05-0413-01 «Коммерция»

Номер раздела,	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов							Литература	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСП				
						Л	Пз	Лаб		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	История развития менеджмента как науки	4	2						[1,2,5,8]	Дискуссия, опрос
2	Цели и принципы менеджмента организации общественного питания	2	2						[2,4,6,7]	Решение практических ситуаций
3	Методы менеджмента организации общественного питания	4	2						[1,3,5,8]	Работа по методу «малых групп». Контрольная работа №1 по темам 1-3
4	Планирование как функция менеджмента организации общественного питания	2	4						[2,3,6,7]	Коллоквиум. Решение практических задач
5	Организация как функция менеджмента	2	4						[3,5,7,8]	Коллоквиум. Решение практических задач
6	Мотивация как функция менеджмента организации общественного питания	4	4						[3,5,7,9]	Деловая игра. Коллоквиум
7	Контроль как функция менеджмента организации общественного питания	2	2						[2,3,6,10, 11]	Коллоквиум. Решение практических задач. Контрольная работа №2 по темам 3-7
8	Процесс принятие управленческих решений в организации общественного питания	2		2					[1,2,5,8, 12]	Решение практических задач
9	Деловые беседы. Беседы по телефону. Деловая переписка в мессенджерах	2		2					[1,2,5,8, 13]	Решение практических задач

Учебно-методическая карта
учебной дисциплины «Менеджмент общественного питания» для заочной формы получения общего высшего образования по специальности 6-05-0413-01 «Коммерция»

Номер раздела,	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов							Литература	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСП				
						Л	Пз	Лаб		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	История развития менеджмента как науки	2							[1,2,5,8]	
2	Цели и принципы менеджмента организации общественного питания								[2,4,6,7]	
3	Методы менеджмента организации общественного питания								[1,3,5,8]	
4	Планирование как функция менеджмента организации общественного питания								[2,3,6,7]	
5	Организация как функция менеджмента								[3,5,7,8]	
6	Мотивация как функция менеджмента организации общественного питания	2							[3,5,7,9]	
7	Контроль как функция менеджмента организации общественного питания								[2,3,6,10, 11]	
8	Процесс принятие управленческих решений в организации общественного питания		2						[1,2,5,8, 12]	Дискуссия, опрос
9	Деловые беседы. Беседы по телефону. Деловая переписка в мессенджерах								[1,2,5,8, 13]	
10	Деловые совещания								[1,2,5,8, 13]	
11	Деловые переговоры		2						[1,2,5,8, 15]	Дискуссия, опрос

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Основная литература:

1. Королёнок, Г. А. Менеджмент торговли, общественного питания и недвижимости: учеб. пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям «Коммерческая деятельность», «Экономика и управление на рынке недвижимости». – Минск: БГЭУ, 2020. – 208 с.
2. Котлер, Ф. Маркетинг. Менеджмент: [пер. с англ.]. – 15-е изд. – СПб [и др.]: Питер, 2020. – 844 с.
3. Ламбен, Ж.-Ж. Менеджмент, ориентированный на рынок : [учебник] / Ламбен Ж.-Ж., Р. Чумпитас, И. Шулинг ; [пер. с англ. И. И. Малкова]. – 2-е изд. – СПб. [и др.] : Питер, 2020. - 927 с.
4. Беляцкий, Н. П. Бизнес-лидерство : учебник для студентов учреждений высшего образования по специальности «Менеджмент (по направлениям)» / Н. П. Беляцкий. - Минск : РИВШ, 2020. - 359 с.
5. Беляцкий, Н.П. Креативный менеджмент : учебник для студентов учреждений высшего образования по экономическим специальностям / Н. П. Беляцкий. - Минск : Вышэйшая школа, 2022. – 382 с.
6. Беляцкий, Н.П. Управление персоналом : учебник для студентов учреждений высшего образования по специальностям «Менеджмент (по направлениям)», «Экономика и управление на предприятии», «Бизнес-администрирование», «Экономика электронного бизнеса» / Н. П. Беляцкий. – Минск : Вышэйшая школа, 2023. – 463 с.

Дополнительная литература:

7. Акмаева, Р. И. Стратегический менеджмент: учебное пособие: для студентов, обучающихся по специальности «Менеджмент организации» и направлению «Менеджмент» / Акмаева Р. И. – М. : КноРус, 2023. – 250 с.
8. Брасс, А. А. Менеджмент. Основные понятия. Функции. Методы. Виды: учеб. пособие [для студентов, магистрантов, слушателей систем переподготовки и повышения квалификации, практических работников]. – Минск: Мисанта, 2018. – 514 с.
9. Деловые коммуникации в организации: учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальности «Менеджмент» / М. В. Петрович. – Минск : РИВШ, 2023. – 431 с.
10. Методы принятия управленческих решений: учебное пособие для вузов: для студентов высших учебных заведений, обучающихся по экономическим направлениям / [П. В. Иванов и др.]. – 2-е изд., исправленное и дополненное. – М. : Юрайт, 2023. – 275.
11. Шестопол, Ю. Т. Стратегический менеджмент: учебное пособие по специальности «Менеджмент организации» / [Ю. Т. Шестопал и др.]. – М. : КноРус, 2023. – 310 с.
12. Леньков, И. И. Моделирование управленческих решений : практикум

для студентов учреждений высшего образования, осваивающих образовательную программу I ступени высшего образования по специальности 1-26 01 03 Государственное управление и экономика/И. И. Ленков ; Академия упр. при Президенте Респ. Беларусь. – Минск : Академия управления при Президенте Республики Беларусь, 2020. – 108 с.

13. Митрахович, О. А. Управление персоналом и кадровая безопасность организации: пособие для студентов учреждений высшего образования, осваивающих образовательную программу II ступени высшего образования (магистратура) по специальностям 1-26 81 09 «Технологии управления персоналом», 1-26 80 04 «Менеджмент», профилизация «Технологии управления персоналом» / Академия упр. при Президенте Респ. Беларусь. – Минск: Академия упр. при Президенте Респ. Беларусь, 2020. – 234 с.

14. Оценка персонала в организации: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 38.04.01 "Экономика" (квалификация (степень) «магистр») / А. М. Асалиев [и др.] ; Российский экон. ун-т им. Г.В. Плеханова. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : ИНФРА-М, 2020. – 169с.

15. Петрович, М. В. Переговорный процесс : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальности «Маркетинг» / М. В. Петрович, С. П. Мармашова. – Минск : Амалфея, 2021. – 403 с.

16. Пономарева, М. А. Современные технологии кадровой работы : учебное пособие для слушателей системы дополнительного образования взрослых по специальности переподготовки «Кадровая политика в государственных органах и организациях» / М. А. Пономарева ; Академия упр. при Президенте Респ. Беларусь. – Минск : Академия управления при Президенте Республики Беларусь, 2020. – 138 с.

17. Пыжова, Н. Н. Технологии развития персонала : учебное пособие для слушателей системы дополнительного образования взрослых по специальности переподготовки «Управление персоналом» / Н. Н. Пыжова, Т. Н. Малостева ; Академия упр. при Президенте Респ. Беларусь. – Минск : Академия управления при Президенте Республики Беларусь, 2020. – 187 с.

18. Смольский, А.П. Практический менеджмент: инструменты, стратегия и тактика управления : учебное пособие / А. П. Смольский. – Минск : Мисанта, 2021. – 443 с.

19. Менеджмент: учебник : для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы высшего образования по направлению подготовки «Экономика» (уровень бакалавриата) / Е. Л. Маслова. – 4-е изд. – М. : Дашков и К°, 2023. – 332 с.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы по учебной дисциплине «Менеджмент общественного питания»

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа. Рекомендуется бюджет времени для самостоятельной работы в среднем 2-2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

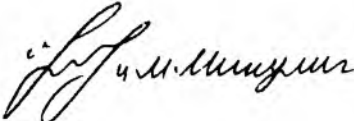
Основными направлениями самостоятельной работы являются:

- первоначально подробное ознакомление с программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине в целом и ее разделам, наличие ее в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы, консультаций;
- подготовка к семинарским занятиям и практическим занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (решение задач и ситуаций, индивидуальные задания и т.п.);
- подготовка к зачету, экзамену.

Рекомендуемые средства диагностики

Для текущего контроля учебных достижений студентов используются тесты, устный и письменный опрос во время занятий, разноуровневые контрольные задания по отдельным темам, защита индивидуальных заданий, собеседование при проведении индивидуальных и групповых консультаций и другие средства диагностики. Промежуточная оценка учебных достижений студентов проводится на экзамене по десятибалльной шкале.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
Инновационные технологии развития ресторанного бизнеса	Экономики торговли и услуг	<p style="text-align: center;">Замечаний и предложений нет</p> 	<p>Учебную программу по учебной дисциплине «Менеджмент общественного питания» рекомендовать к утверждению (протокол № 5 от 11.01.2024 г.)</p>

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО

на ____ / ____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры

_____ (протокол № ____ от _____ 20__ г.)

Заведующий кафедрой

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
