

Учреждение образования  
«Белорусский государственный экономический университет»

**УТВЕРЖДАЮ**

Первый проректор учреждения  
образования «Белорусский  
государственный экономический  
университет»

 Т.В. Садовская

«21» 02 2024 г.

Регистрационный № 5777-24 /уч.

## **ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ 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:**

И.В. Уриш, доцент кафедры коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;  
С.В. Стасюкевич, ассистент кафедры коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»;

#### **РЕЦЕНЗЕНТЫ:**

С.О. Белова, доцент кафедры экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;  
О.Ю. Остальцева, заведующий кафедрой менеджмента спорта 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 «Организация и технология общественного питания» разработана в соответствии с требованиями образовательного стандарта общего высшего образования по специальности 6-05-0413-01 «Коммерция».

**Цель** учебной дисциплины «Организация и технология общественного питания» — формирование знаний, приобретение умений и профессиональных навыков организации торгово-производственного процесса и процесса обслуживания покупателей в общественном питании.

**Задачами** изучения учебной дисциплины являются:

- ознакомление с порядком открытия и функционирования объектов общественного питания;

- рассмотрение технической и нормативной правовой документации, в соответствии с которой функционируют объекты общественного питания, производится продукция и оказываются услуги;

- ознакомление с подходами к формированию ассортимента и оформлению меню, винной карты в объектах общественного питания.

- освоение процесса, видов, методов и форм обслуживания покупателей и особенностей предоставления услуг;

- формирование умений управления отдельными операциями торгово-производственного процесса и процесса обслуживания покупателей.

Данная учебная дисциплина согласуется с учебными дисциплинами «Менеджмент общественного питания», «Организация обслуживания в индустрии гостеприимства», «Инновационные технологии развития ресторанного бизнеса».

Учебная дисциплина «Организация и технология общественного питания» является одной из главных дисциплин, формирующих профессиональную компетентность специалистов для сферы общественного питания и относится к числу учебных дисциплин модуля «Менеджмент и организация торговли» компонента учреждения образования.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины должна обеспечить формирование следующей специализированной компетенции:

СК-14. Обосновывать управленческие решения при организации производственно-торговой деятельности в объектах и вне объектов общественного питания.

Структура учебной программы и методика преподавания учебной дисциплины учитывают современные тенденции развития общественно питания как в Республике Беларусь, так и в зарубежной практике.

В результате изучения учебной дисциплины студенты должны **знать:**

- состояние и основные направления развития общественного питания в Республике Беларусь, его роль в системе единого народно-хозяйственного

комплекса;

- законодательные и технические нормативно-правовые акты регулирующие деятельность субъектов общественного питания;
- классификацию объектов общественного питания
- классификацию услуг общественного питания, общие требования к ним, порядок их предоставления;
- принципы размещения объектов общественного питания;
- организацию проектирования объектов общественного питания;
- состав функциональных групп помещений;
- этапы технологического цикла и требования к организации производства продукции общественного питания;
- организацию поставки, приемки, хранения пищевой продукции;
- организацию труда и технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах объектов общественного питания;
- подходы к формированию ассортимента и особенности оформления меню и карт напитков;
- виды, методы и формы и организацию обслуживания покупателей в объектах общественного питания;
- особенности организации банкетного обслуживания;
- организацию питания в гостиничных комплексах, в пути, по месту работы, учебы и отдыха;
- показатели оценки уровня культуры обслуживания и качества услуг общественного питания.

**уметь:**

- применять требования нормативных документов к основным процессам и операциям в сфере общественного питания;
- оценивать состояние и планировать развитие сети объектов общественного питания;
- оперативно решать вопросы, связанные с поставкой продукции в объекты общественного питания;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации продукции общественного питания;
- эффективно организовывать работу персонала объектов общественного питания;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- оформлять нормативно-технологическую документацию;
- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов разных категорий покупателей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;
- внедрять последние достижения научно-технического прогресса в практику работы объектов общественного питания.

**владеть:**

- навыками разработки производственной программы объекта общественного питания;
- методикой осуществления технологических расчетов при проектировании объектов общественного питания;
- подходами к организации труда персонала субъектов общественного питания;
- техникой расчета количества товара, подлежащего текущему завозу и определения оптимального размера заказа;
- навыками организации поставки продукции, оформления договоров и основных товаросопроводительных документов;
- методами оперативно-производственного планирования и регулирования производственной деятельности в объектах общественного питания;
- навыками составления меню и анализа меню и карт напитков;
- подходами к организации питания и обслуживания покупателей;
- методикой оценки уровня культуры обслуживания покупателей и определения качества организации общественного питания.

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» (профилизация «Ресторанный бизнес») составляет 238 часов, из них аудиторных – 118 часов.

Распределение по видам занятий: лекций – 62 часа; практических занятий – 44 часа, семинарских занятий – 12 часов. Трудоемкость учебной дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

Формы промежуточной аттестации: зачет на втором курсе в 4 семестре, экзамен на третьем курсе в 5 семестре.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

### **Тема 1. Общественное питание в социально-потребительском комплексе**

Общественное питание как предпринимательская деятельность. Задачи, функции, субъекты и объекты общественного питания.

Регулирование деятельности субъектов общественного питания. Органы государственного управления, осуществляющие регулирование общественного питания и их функции. Нормативно-правовое регулирование общественного питания в Республике Беларусь. Требования к организации и осуществлению общественного питания. Права и обязанности субъектов общественного питания. Правила осуществления общественного питания. Организация надзора за работой субъектов общественного питания.

Понятие, классификация и характеристика услуг общественного питания. Услуги питания. Услуги по изготовлению кулинарной продукции, кондитерских и булочных изделий, других видов продукции. Услуги по организации потребления продукции и обслуживанию населения. Услуги по реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. Услуги по организации досуга. Информационно-консультационные услуги. Прочие услуги общественного питания.

Состояние и направления развития общественного питания в Республике Беларусь и за рубежом

### **Тема 2. Виды объектов общественного питания и их классификация**

Классификация объектов общественного питания: в зависимости от особенностей обслуживаемого рыночного сегмента; по характеру торгово-производственной деятельности; по ассортименту продукции; по особенностям кухни; по характеру деятельности; по виду обслуживанию; по архитектурно-строительным характеристикам. Формы хозяйственной интеграции субъектов в сфере общественного питания на основе франчайзинга.

Особенности размещения и обеспечения функционирования объектов общественного питания: в производственных зонах, в жилой и общественной зонах, в ландшафтно-рекреационных зонах.

Форматы объектов общественного питания за рубежом.

### **Тема 3. Функциональные группы помещений объектов общественного питания и требования к ним предъявляемые**

Порядок открытия объекта общественного питания.

Основные функциональные группы помещений различных объектов

общественного питания: состав и назначение. Производственные помещения: состав помещений, требования к расстановке оборудования в производственных помещениях. Вспомогательные помещения: помещения для приема и хранения пищевой продукции, подсобные, санитарно-бытовые помещения. Помещения для покупателей: состав помещений, требования к расстановке оборудования, интерьеры залов объектов общественного питания и их связь с концепцией объекта.

Общие требования пожарной безопасности, санитарно-эпидемиологические требования, требования в области охраны окружающей среды к содержанию и эксплуатации зданий, сооружений, изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам общественного питания.

Расчет площадей функциональных групп помещений объектов общественного питания

#### **Тема 4. Организация труда в общественном питании**

Основы организации труда. Разделения труда в общественном питании: технологическое, функциональное, профессиональное, квалификационное. Кооперация труда. Формы кооперации: совмещение профессий, специальностей и функций работниками объектов общественного питания; расширение зоны обслуживания.

Основные функциональные группы работников, их права, обязанности и квалификационные характеристики. Требования, предъявляемые к внешнему виду, одежде и поведению персонала.

Организация рабочих мест и условия труда в общественном питании. Аттестация и рационализация рабочих мест.

Нормирование труда в общественном питании, его сущность, принципы, методы, направления. Техническое, экономическое и психофизическое обоснование норм труда. Нормы труда: норма времени, норма выработки, нормативы обслуживания, численности и пр.

Дисциплина труда. Режим труда и отдыха в общественном питании.

#### **Тема 5. Рабочее время и методы его изучения в общественном питании**

Рабочее время. Классификация затрат рабочего времени. Оперативное время: основное и вспомогательное. Производительные затраты рабочего времени. Потери рабочего времени по независящим от работника причинам, потери рабочего времени по зависящим от работника причинам. Показатели использования рабочего времени.

Методы и формы изучения затрат рабочего времени. Методы изучения рабочего времени: непосредственных замеров, моментных наблюдений. Фотография рабочего времени (индивидуальная, групповая (бригадная), независимая, самофотография, маршрутное наблюдение). Хронометраж

(сплошной, выборочный, цикловой). Анализ результатов наблюдений рабочего времени.

### **Тема 6. Организация снабжения объектов общественного питания**

Сущность, задачи и принципы снабжения.

Виды снабжения. Материально-техническое снабжение. Топливо-энергетическое снабжение. Товароснабжение. Источники товароснабжения. Методы снабжения: децентрализованная доставка и централизованная доставка.

Составление заявки на поставку.

Организация транспортировки пищевой продукции и товаров.

Приемка товаров по количеству и качеству.

Организация хранения пищевой продукции. Оборудование для хранения. Способы укладки продуктов и товаров на хранение. Сроки годности пищевой продукции.

Организация тарооборота.

### **Тема 7. Производственный процесс в общественном питании**

Производственный процесс и его структура. Понятие и классификация производственных операций. Принципы организации производственного процесса: пропорциональность, непрерывность, ритмичность, безопасность, совместимость, взаимозаменяемость, эффективность. Понятие производственного цикла. Разработка мероприятий по сокращению длительности производственного цикла.

Нормативно-технологическая документация, используемая в общественном питании: государственные стандарты, стандарты отрасли, стандарты организаций (предприятий), сборники рецептур, технические условия, технологические инструкции, технологические карты, технико-технологические карты и другие нормативные документы на сырье и готовую продукцию.

Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Планирование производственной деятельности заготовочных объектов общественного питания: краткосрочная плановая производственная программа, оперативный производственный план (на день), наряд-заказ. Расчет выхода полуфабрикатов из сырья. Производственная программа объектов общественного питания с залами: плановое меню (на месяц, декаду, неделю), план-меню (на день), наряд-заказ, меню. Автоматизация оперативно-производственного планирования.

Организация производственного контроля в общественном питании. Субъекты, объекты производственного контроля. Программа производственного контроля. Внедрение системы ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points - анализ рисков и критические контрольные точки)



в деятельность объектов общественного питания.

Организация работы подразделений объектов общественного питания. Особенности организации производства в заготовочных, доготовочных объектах общественного питания, объектах с полным циклом производства. Организация работы цехов объектов общественного питания с полным циклом производства: по обработке зелени, овощного, мясного, рыбного, холодного, горячего, кулинарного, мучных изделий, кондитерского и др.

### **Тема 8. Меню, карты напитков: виды, принципы составления и оформления**

Ассортимент продукции общественного питания и товаров: понятие, виды. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.

Анализ ассортимента продукции общественного питания и его оптимизация.

Понятие и классификация меню. Характеристика видов меню: меню со свободным выбором блюд (меню фирменных, заказных, дежурных блюд); меню дневного рациона; меню скомплектованных рационов питания (комплексных завтраков, обедов, ужинов); меню банкетов с полным или частичным обслуживанием; меню для специальных форм обслуживания (свадеб, юбилеев), туристическое меню; меню диетического, детского питания и др.

Последовательность расположения продукции общественного питания и товаров в меню, в винной карте. Требования к содержанию и оформлению меню.

Карты напитков: типы, виды, особенности составления. Винная карта, карты коктейлей, пива, кофе, чая. Требования к содержанию и оформлению карт напитков.

### **Тема 9. Организация обслуживания покупателей в помещениях объектов общественного питания**

Виды и характеристика посуды и приборов. Фарфоровая и фаянсовая посуда. Стеклянная посуда. Металлическая посуда. Столовые приборы: основные и вспомогательные. Виды, назначение и характеристика барного инвентаря. Виды и назначение столового белья.

Подготовка зала объекта общественного питания к обслуживанию. Уборка торгового зала. Расстановка мебели. Размещение обеденных столов, стульев, кресел и другой мебели в зале.

Подготовка рабочих мест и персонала. Подготовка станции официанта. Подготовка рабочего места бармена. Контроль за подготовкой объекта общественного питания к обслуживанию. Чек-лист.

Общие правила сервировки стола. Предварительная сервировка стола в зависимости от вида и характера обслуживания (завтрак, обед, обслуживание

в дневное время по меню заказных блюд, банкетный стол). Дополнительная сервировка стола.

Методы и формы обслуживания покупателей. Самообслуживание. Обслуживание официантами. Обслуживание за стойкой. Обслуживание за прилавками. Обслуживание при доставке продукции покупателям по их заказам.

Этапы обслуживания покупателей в объектах общественного питания. Встреча, приветствие и размещение покупателей. Принятие, оформление и выполнение заказа. Правила подачи блюд и напитков.

### **Тема 10. Организация обслуживания банкетов**

Виды банкетов и их характеристика: общего назначения, банкет-чай, банкет-коктейль, фуршет-коктейль, фуршет-буфет и др.

Подготовка и обслуживание банкетов.

Прием заказа и составление меню, оформление заявки на проведение банкета. Подготовка к банкету за столом с полным обслуживанием: подготовка стола, определение формы расположения столов на банкетах различных видов.

Сервировка стола и обслуживание банкета. Затраты времени на выполнение отдельных операций. Порядок распределения обязанностей между официантами.

Размещение приглашенных гостей за банкетным столом и очередность их обслуживания.

Банкет с частичным обслуживанием официантами. Особенности подготовки к банкету. Прием заказа на банкет-фуршет и составление меню. Подготовка фуршетного стола, форма расстановки и его сервировка. Подготовка официантов к банкету, обслуживание банкета-фуршета.

Прием заказа и составление меню на банкет. Подготовка стола, организация обслуживания и обязанности официантов. Права и обязанности заказчика банкета.

### **Тема 11. Организация обслуживания покупателей вне объектов общественного питания**

Выездное обслуживание (кейтеринг): понятие, виды, способы организации. Технология организации питания на выездных мероприятиях.

Организация курьерской доставки. Организация доставки еды посредством использования сервисов – агрегаторов.

Автоматизация доставки или система контроля, необходимая для отслеживания заказов при доставке: ведение истории заказов, идентификация покупателей, прием заказов из разных каналов продаж (сайт, приложение и др.), распределение заказов, отслеживание объема заказов, работа с программами лояльности, контроль качества и своевременности доставки.

## **Тема 12. Организация обслуживания лиц, проживающих в гостиницах и иных средствах размещения**

Организация питания в гостиницах и иных средствах размещения. Организация работы «румсервиса». Организация самообслуживания лиц, проживающих в гостиничном комплексе: оборудование мини-баров в номерах, кухни для самостоятельного приготовления пищи и организации ее потребления. Реализация пищевой продукции через торговые автоматы. Обслуживание покупателей в номерах гостиниц и других средств размещения. Формы организации приема заказов. Передача заказов на производство. Подготовительная работа по подбору посуды и приборов для сервировки. Получение заказов с кухни и буфета, комплектование заказов.

Сервировка стола, техника обслуживания в номерах.

## **Тема 13. Организация обеспечения питанием пассажиров в пути следования**

Организация обеспечения питанием пассажиров железнодорожного транспорта. Организация питания и обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте в пути следования: в вагонах-ресторанах (кафе) и купе-буфетах. Особенности формирования ассортимента блюд и напитков вагона-ресторана (кафе) и купе-буфета. Комплектование и реализация дорожных наборов. Обслуживание пассажиров через официантов-разносчиков.

Организация обеспечения питанием пассажиров автомобильного транспорта. Состояние и тенденции развития придорожного сервиса в Республике Беларусь.

Организация обеспечения питанием пассажиров водного транспорта. Особенности организации питания пассажиров морских и речных судов в зависимости от продолжительности рейса и класса пассажирского судна.

Организация обеспечения питанием пассажиров воздушного транспорта в аэропортах и на борту. Требования к питанию пассажиров авиалайнеров. Обслуживание пассажиров на борту самолета.

## **Тема 14. Организация питания в учреждениях образования, производственных организациях и в других местах временного пребывания**

Организация питания детей в детских дошкольных учреждениях. Материально-техническое оснащение и организация работы пищеблока ДДУ.

Организация питания обучающихся в учреждениях образования. Обеспечение и организация питания обучающихся, получающих общее среднее, специальное образование на уровне общего среднего образования в

учреждениях образования. Обеспечение и организация питания студентов вузов и колледжей.

Особенности обслуживания покупателей по месту работы. Факторы, влияющие на организацию общественного питания на производственных и иных предприятиях, учреждениях, организациях.

Организация рационального питания в санаториях, профилакториях, домах отдыха, учреждениях здравоохранения. Порядок предоставления питания. Рационы питания. Контроль за организацией питания.

### **Тема 15. Качество продукции и культура обслуживания покупателей в объектах общественного питания**

Качество продукции общественного питания. Свойства продукции: пищевая ценность, усвояемость, безопасность. Показатели качества продукции: эстетические, органолептические, эргономические, показатели назначения, безопасности и технологичности. Оценка и контроль качества.

Культура обслуживания покупателей в объектах общественного питания. Элементы культуры обслуживания: безопасность и экологичность обслуживания, организационно-технологическая культура, психологическая культура, эстетическая культура, этическая культура. Показатели оценки культуры обслуживания покупателей в сфере общественного питания и методики их определения.

Лояльность покупателей и методы её оценки. Способы повышения лояльности покупателей.



9	Организация обслуживания покупателей в помещениях объектов общественного питания	6	2	2					[1,2,7,8]	Коллоквиум. Решение практических задач
10	Организация обслуживания банкетов	4	2	2					[1,2,4]	Коллоквиум. Решение практических задач <b>Контрольная работа № 4 по темам 9-10</b>
11	Организация обслуживания покупателей вне объектов общественного питания	4	2	2					[1, 3,6,7]	Коллоквиум. Решение практических задач
12	Организация обслуживания лиц, проживающих в гостиницах и иных средствах размещения	4	2	2					[1,2,4,5,8]	Коллоквиум. Решение практических задач <b>Контрольная работа № 5 по темам 11-12</b>
13	Организация обеспечения питанием пассажиров в пути следования	4		2					[1,2,4]	Коллоквиум. Решение практических задач
14	Организация питания в учреждениях образования, производственных организациях и в других местах временного пребывания	2		2					[1,2,4]	Семинар-коллоквиум. Решение практических задач
15	Качество продукции и культура обслуживания покупателей в объектах общественного питания	4	4						[2, 3,6,7]	Коллоквиум. Решение практических задач <b>Контрольная работа № 6 по темам 13-15</b>
	<b>Итого за семестр</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>12</b>						
	<b>ИТОГО:</b>	<b>62</b>	<b>44</b>	<b>12</b>						<b>Экзамен</b>

**Учебно-методическая карта учебной дисциплины «Организация и технология общественного питания»  
для заочной формы получения общего высшего образования, интегрированной с ССО, специальности  
«Коммерция»**

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Литература	Форма контроля знаний	
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСП				
						Л	Пз			Лаб
<b>Раздел 1. Общественное питание как вид предпринимательской деятельности</b>										
1	Общественное питание в социально-потребительском комплексе	2						[1,2,3,12,15,21]		
2	Виды объектов общественного питания и их классификация	2						[1,2,3,12,15,18]		
3	Функциональные группы помещений объектов общественного питания и требования к ним предъявляемые							[1,2,8,9,11,17]		
4	Организация труда в общественном питании		2					[1,2,6,7,10, 17]	Решение практических задач	
5	Рабочее время и его изучение в общественном питании							[1,2,3,12,15]		
6	Организация снабжения объектов общественного питания							[1,2,3,12,15]		
7	Производственный процесс в общественном питании	2	2					[1,2,8,16,18,19]	Решение практических задач	
8	Меню, карты напитков: виды, принципы составления и оформления	2	2					[1,2,3,7]	Решение практических задач	
	<b>Итого за семестр</b>	<b>8</b>	<b>6</b>						<b>Зачет</b>	

9	Организация обслуживания покупателей в помещениях объектов общественного питания	2	2						[1,2,7,8]	Решение практических задач
10	Организация обслуживания банкетов			2					[1,2,4]	Решение практических задач
11	Организация обслуживания покупателей вне объектов общественного питания								[1, 3,6,7]	
12	Организация обслуживания лиц, проживающих в гостиницах и иных средствах размещения								[1,2,4,5,8]	
13	Организация обеспечения питанием пассажиров в пути следования								[1,2,4]	
14	Организация питания в учреждениях образования, производственных организациях и в других местах временного пребывания								[1,2,4]	
15	Качество продукции и культура обслуживания покупателей в объектах общественного питания	2	2						[2, 3,6,7]	Решение практических задач
	<b>Итого за семестр</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>						<b>Экзамен</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>2</b>						



## ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

### Основная литература:

1 Стасюкевич, С. В. Технология организации общественного питания: [учебное пособие] / С. В. Стасюкевич, И. В. Уриш. - Минск: РИПО, 2019. - 371 с.

2 Уриш, И. В. Организация и технология общественного питания: учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальности "Коммерческая деятельность" / И. В. Уриш, С. В. Стасюкевич. - Минск : Белорусский государственный экономический университет, 2016. - 409 с.

3 Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие / Т. А. Джум, Г.М. Зайко. — М.: Магистр: ИНФРА-М, 2024. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст: электронный. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2079694> (дата обращения: 11.01.2024).

4 Организация и технология общественного питания: электронный учебно-методический комплекс для студентов специализации 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания» / сост.: И. В. Уриш, С. В. Стасюкевич, Е. А. Боровская. – Минск: БГЭУ, 2024. – Режим доступа: <http://edoc.bseu.by:8080/handle/edoc/6655> (дата обращения: 11.01.2024).

5 Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – М.: КноРус, 2023. – 321 с.

### Дополнительная литература:

6 Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст : электронный. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2122942> (дата обращения: 11.01.2024).

7 Васюкова, А. Т. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для бакалавров / А. Т. Васюкова, В. А. Ермолаев. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 150 с. - ISBN 978-5-394-05436-5. - Текст : электронный. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1996281> (дата обращения: 11.01.2024). – Режим доступа: по подписке.

8 Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. А. Т. Васюковой. – 6-е изд. – М. : Дашков и К°, 2024. – 416 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавр). – Режим доступа: по подписке. – Режим доступа:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710181> (дата обращения: 11.01.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05586-7. – Текст: электронный.

9 Габдукаева, Л. З. Контроль качества и сертификация услуг предприятий общественного питания: учеб. пособие / Л. З. Габдукаева, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. – 184 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612246> (дата обращения: 11.01.2024). – Библиогр.: с. 115-117. – ISBN 978-5-7882-2527-2. – Текст: электронный.

10 Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575412> (дата обращения: 11.01.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3822-0. – Текст: электронный.

11 Грибова, Н. А., Сервисная деятельность предприятий питания: учебное пособие / Н. А. Грибова. — М.: КноРус, 2021. — 179 с. — ISBN 978-5-406-06608-9. — Режим доступа: <https://book.ru/book/939831> (дата обращения: 11.01.2024). — Текст: электронный.

12 Курочкин, А. А. Оборудование предприятий общественного питания в тестовых заданиях: учебное пособие / А. А. Курочкин. - М.; Вологда: Инфра-Инженерия, 2022. - 124 с. - ISBN 978-5-9729-1023-6. - Текст: электронный. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1902209> (дата обращения: 11.01.2024).

13 Любецкая, Т. Р. Барное дело: учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 4-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>» 2022. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04755-8. - Текст: электронный. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2082454> (дата обращения: 11.01.2024).

14 Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания: аппараты тепловой обработки: учебное пособие / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020. – 192 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600296> (дата обращения: 11.01.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2634-1. – Текст: электронный.

15 Правила составления и оформления меню, прејскурантов и ценников : учебное пособие / А. Г. Иволга, А. В. Трухачев, Ю. М. Елфимова, И. И. Рязанцев; Ставропольский государственный аграрный университет,

Кафедра туризма и сервиса. – Ставрополь: Секвойя, 2021. – 63 с.: ил., табл. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700931> (дата обращения: 11.01.2024). – Текст: электронный.

16 Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. — М.: КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — Режим доступа: <https://book.ru/book/947685> (дата обращения: 11.01.2024). — Текст: электронный.

17 Рождественская, Л. Н. Создание предприятия питания: учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. – М.; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 192 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=687594> (дата обращения: 11.01.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2620-3. – DOI 10.23681/687594. – Текст: электронный.

18 Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 156 с.: табл., схем. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612722> (дата обращения: 11.01.2024). – Библиогр.: с. 133-142. – ISBN 978-5-7882-2559-3. – Текст: электронный.

19 Сборник технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания / [сост.: Г.И. Василега, Н.В. Василькова, И.А. Савкина]. — Минск: НИЦ-БАК, 2019. – 660 с.

20 Справочник работника общественного питания / авт. – сост.: Г.И. Василега, В. Н. Радевич [и др.]; ООО «Научно-информационный центр-БАК». — Минск: НИЦ-БАК, 2018. – 405 с.

21 Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9-е изд., стер. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6. - Текст: электронный. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2082993> (дата обращения: 11.01.2024).

***Методические рекомендации по организации самостоятельной  
работы по учебной дисциплине  
«Организация и технология 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 выполненных на лабораторных занятиях индивидуальных заданий, собеседование при проведении индивидуальных и групповых консультаций и другие средства диагностики. Итоговая 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 «Организация и технология общественного питания» рекомендовать к утверждению (протокол № 5 от 11.01.2024)</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

\_\_\_\_\_