

Учреждение образования  
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор учреждения  
образования  
«Белорусский государственный  
экономический университет»  
\_\_\_\_\_ В.Ю. Шутилин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.  
Регистрационный №  
\_\_\_\_\_/уч.

## **ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебная программа учреждения высшего образования  
по учебной дисциплине  
для специальности 1 - 25 01 10 «Коммерческая деятельность»

Учебная программа составлена на основе учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность», утвержденном 10.06.2013, регистрационный № 37 Р-13.

#### **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:**

*О.В. Константинович*, заместитель Министра антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь;

*И.М. Микулч*, заведующий кафедрой экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

#### **РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:**

Кафедрой коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 9 от 09.04.2020 г.);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_).

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа по учебной дисциплине «Организация и технология общественного питания» составлена для студентов учреждений высшего образования, обучающихся по специальности «Коммерческая деятельность».

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.

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

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины должна обеспечить формирование следующих групп компетенций:

**академических, включающих:**

— АК-1. Уметь применять базовые научно-теоретические знания для решения теоретических и практических задач.

— АК-2. Владеть системным и сравнительным анализом.

— АК-3. Владеть исследовательскими навыками.

— АК-4. Уметь работать самостоятельно.

— АК-5. Быть способным порождать новые идеи (обладать креативностью).

— АК-6. Владеть междисциплинарным подходом при решении проблем.

— АК-7. Иметь навыки, связанные с использованием технических устройств, управлением информацией и работой с компьютером.

**социально-личностных, включающих:**

— СЛК-2. Быть способным к социальному взаимодействию.

— СЛК-3. Обладать способностью к межличностным коммуникациям.

— СЛК-4. Владеть навыками здоровьесбережения.

— СЛК-5. Быть способным к критике и самокритике.

– СЛК-6. Уметь работать в команде.

**профессиональных, включающих:**

ПК-8. Анализировать внутренний рынок и закономерности его развития. Исследовать рыночную конъюнктуру, проводить конкурентный анализ.

ПК-18. Организовывать деятельность торговых организаций и коммерческих служб промышленных предприятий.

ПК-19. Осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери.

ПК-25. Изучать и анализировать тенденции развития потребительского рынка.

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:**

- разработкой производственной программы объекта общественного питания;
- осуществлением технологических расчетов при проектировании объектов общественного питания;
- организацией труда персонала субъектов общественного питания;
- расчетом количества товара, подлежащего текущему завозу и определению оптимального размера заказа;
- организацией поставки продукции, оформления договоров и основных товаросопроводительных документов;
- оперативно-производственным планированием и регулированием производственной деятельности в объектах общественного питания;
- составлением и анализом меню и карт напитков;
- организацией питания и обслуживания покупателей;
- оценкой уровня культуры обслуживания покупателей и определением качества организации общественного питания.

Место учебной дисциплины в учебном процессе: учебная дисциплина «Организация и технология общественного питания» является одной из главных дисциплин, формирующих профессиональную компетентность специалистов для сферы общественного питания и базируется на современных достижениях науки, техники и технологий.

Межпредметные связи. Данная учебная дисциплина согласуется с учебными дисциплинами «Менеджмент общественного питания», «Организация деятельности гостиниц и ресторанов», «Технология производства и обслуживания на предприятиях питания».

Аудиторная работа со студентами предполагает чтение лекций, проведение практических занятий.

В соответствии с учебным планом дневной формы получения высшего образования по специальности 1 - 25 01 10 «Коммерческая деятельность» учебная программа рассчитана на 230 часов, из них всего часов аудиторных – 122, в том числе 64 часа – лекции, 58 часов – практические занятия.

Формы текущей аттестации – зачет, экзамен, курсовая работа.

# **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА**

## **РАЗДЕЛ 1. ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ КАК ВИД ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

Общественное питание как предпринимательская деятельность. Задачи, функции, субъекты и объекты 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. Регулирование деятельности субъектов общественного питания**

Организация государственного регулирования общественного питания в Республике Беларусь. Методы и формы государственного регулирования.

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.

### **Тема 3. Виды объектов общественного питания и их классификация**

Понятие сети объектов общественного питания. Функции и роль сети в обслуживании населения. Факторы, влияющие на развитие сети. Требования, предъявляемые к сети объектов общественного питания.

Виды сети: стационарная, нестационарная.

Планирование и рациональное размещение сети объектов общественного питания. Требования к созданию стационарных объектов общественного питания. Особенности размещения нестационарных объектов общественного питания.

Типизация объектов общественного питания: понятие, характеристика, основные признаки, определяющие тип и класс объектов общественного питания. Номенклатура типов объектов общественного питания.

Специализация объектов общественного питания: понятие, сущность. Факторы, влияющие на специализацию. Признаки специализации. Виды специализированных объектов общественного питания.

Классификация объектов общественного питания с точки зрения особенностей производственно-торговой деятельности, вместимости, уровня обслуживания покупателей и другим признакам. Характеристика их видов и разновидностей. Классификация объектов питания за рубежом.

Количественное и качественное состояние сети общественного питания Республики Беларусь, перспективы ее развития.

Формы хозяйственной интеграции субъектов в сфере общественного питания на основе франчайзинга.

#### **Тема 4. Организация проектирования, строительства и реконструкции объектов общественного питания**

Порядок открытия объекта общественного питания. Основные нормативные и технические документы, которые должны находиться в объектах общественного питания.

Порядок получения разрешения и прав на проектирование. Требования к строительному проектированию. Нормативные документы по организации архитектурно-строительного проектирования. Проектная документация: архитектурный проект, градостроительный проект, строительный проект. Назначение проектной документации.

Стадии и этапы проектирования. Техничко-экономическое обоснование строительства и реконструкции объектов общественного питания. Выбор места строительства объекта общественного питания, оценка действующих объектов (потенциальных конкурентов), расчет вместимости, определение режима работы и формы обслуживания, разработка концепции.

Методика проведения технологических расчетов при проектировании объектов общественного питания.

#### **Тема 5. Функциональные группы помещений объектов общественного питания и требования к ним предъявляемые**

Основные функциональные группы помещений различных объектов общественного питания: состав и назначение.

Производственные, вспомогательные (в том числе складские) помещения (цеха), санитарно – бытовые помещения объектов общественного питания: виды, назначение, требования к проектированию, строительству, содержанию и эксплуатации.

Вспомогательные помещения объектов общественного питания: помещения для приема и хранения пищевой продукции, подсобные и др. Санитарно-бытовые помещения: их состав, технологические требования к проектированию.

Производственные помещения. Схемы организации технологических процессов в цехах. Состав помещений, технологические требования к проектированию и оборудованию. Требования к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов объектов общественного питания различных типов.

Помещения для покупателей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Требования к расстановке оборудования в помещениях для покупателей. 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.

Объемно-планировочные решения объектов общественного питания: выбор типа здания (отдельно стоящее, пристроенное или встроенное в здание иного назначения); выбор этажности и конфигурации; выбор архитектурно-планировочной схемы, размещение помещений в здании, размещение оборудования в производственных цехах и помещениях для покупателей. Методики расчета площадей помещений и общей площади объекта общественного питания.

## **РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

### **Тема 6. Основы организация труда в общественном питании**

Труд и его характеристики. Сущность, принципы и задачи организации труда. Система организации труда: организация трудовых процессов, условия труда, кадровое обеспечение трудовых процессов, мотивация и стимулирование труда. Формы организации труда в общественном питании: индивидуальная, коллективная. Особенности труда работников занятых в общественном питании.

Трудовые ресурсы и трудовой потенциал субъекта общественного питания.

Трудовой процесс, его содержание и требования к организации. Классификация трудовых процессов. Производственная операция как особая часть трудового процесса. Приемы и методы труда, их рационализация. Основные направления совершенствования организации труда.

### **Тема 7. Разделение, кооперация и нормирование труда**

Формы разделения труда в общественном питании. Технологическое, функциональное, профессиональное, квалификационное разделение труда. Коэффициент разделения труда. Основные функциональные группы работников, их права, обязанности и квалификационные характеристики. Штатное расписание объекта общественного питания.

Разделение и кооперация труда: понятие и сущность. Формы кооперации: совмещение профессий, специальностей и функций работниками объектов общественного питания; расширение зоны обслуживания. Показатели разделения и кооперации труда.

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.

Установление научно обоснованных норм труда на различные трудовые процессы. Нормирование труда на работах по обслуживанию производства: труда грузчиков, уборщиков. Нормирование труда руководителей и специалистов.

Анализ организации и нормирования труда. Внедрение прогрессивных форм организации и стимулирования.

### **Тема 8. Организация рабочих мест и условия труда в общественном питании**

Рабочее место, его виды и требования к организации. Классификация рабочих мест по степени механизации, типу производства, степени разделения труда, специализации, мобильности. Специализация и оснащение рабочих мест. Планировка и организация обслуживания рабочих мест. Аттестация и рационализация рабочих мест. Требования, предъявляемые к внешнему виду, одежде и поведению персонала.

Текущий ремонт и профилактическое обслуживание производственного и торгово-технологического оборудования; обеспечение работников спецодеждой, инвентарем и инструментами.

Условия труда и факторы, их определяющие. Требования к микроклимату и условиям труда. Оценка условий труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда. Режимы труда и отдыха, определение, порядок установления. Виды режимов труда в зависимости от количества смен, по

представлению обеденного перерыва и выходных дней. Тяжесть труда, напряженность труда, утомление. Охрана труда в общественном питании.

Дисциплина труда, меры по её укреплению в объектах общественного питания.

Формы и организация материальной ответственности работников объектов общественного питания. Обязанности и мероприятия, осуществляемые администрацией и материально-ответственными лицами объектов общественного питания в целях обеспечения сохранности товарно-материальных ценностей. Договор об индивидуальной и бригадной материальной ответственности, порядок заключения и содержание, ответственность за нарушение договора.

## **Тема 9. Рабочее время и его изучение 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.

Режим работы объекта общественного питания: определение, порядок установления, виды. Графики выхода на работу. Виды графиков: линейный, ленточный (ступенчатый), двухбригадный, график суммированного учета рабочего времени, график неполного и прерывного рабочего дня, комбинированный. Порядок составления графиков. Сроки их действия.

Табель учета выхода работников на работу и использование его данных для определения потерь рабочего времени.

Изучение затрат времени работников. 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.

## **РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВКИ И ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И ТОВАРОВ**

### **Тема 10. Организация поставки товаров в объект общественного питания**

Участники системы поставки и их функции.

Источники товарных ресурсов: их классификация. Факторы, влияющие на выбор источника товарных ресурсов. Поставщики и их виды.

Организация поставки пищевой продукции и товаров (плановость, бесперебойность, ритмичность, оперативность, технологичность, экономичность). Методы поставки, их сущность и условия применения.

Требования, предъявляемые к организации транспортировки. Виды транспорта и транспортных средств, используемых для перевозки пищевой продукции и товаров. Особенности использования отдельных видов транспорта и экономическая целесообразность их применения для организации перевозок. Факторы, определяющие выбор вида транспорта: экономические, отраслевые.

Транспортные договора. Основные перевозочные документы.

Понятие упаковки товаров. Элементы упаковки товаров: тара, упаковочные и перевязочные материалы. Функции тары и упаковки: сохранность товаров, рационализация торгово-оперативных процессов, рекламно-информационная и др. Требования, предъявляемые к таре и упаковке: технические, технологические, экономические, эстетические, экологические.

Классификация тары. Стандартизация и унификация тары. Показатели качества тары. Организация оборота тары. Нормативные документы, регулирующие тарооборот. Приемка, проверка, вскрытие, ремонт и хранение тары. Сбор и возврат (сдача) тары. Документальное оформление оборота тары. Расходы и потери по таре, резервы их снижения.

Маркировка пищевой продукции и товаров: товарная, международная, специальная.

## **Тема 11. Организация приемки и хранения пищевой продукции и товаров**

Организация приемки пищевой продукции и товаров по количеству и качеству.

Документы, регулирующие приемку товаров по количеству и качеству.

Оформление приемки пищевой продукции и товаров.

Организация хранения пищевой продукции и товаров. Способы укладки товаров на хранение.

Требования к процессам хранения пищевой продукции. Режимы, сроки хранения, годности товаров. Потери товаров при хранении, пути их сокращения.

Организация обращения продукции в объектах общественного питания.

## **РАЗДЕЛ 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВО – ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **Тема 12. Производственный процесс в общественном питании**

Сущность и содержание организации производства. Методы организации производства: единичный, поточный, партионный.

Формы производства: простая, сложная. Понятие и виды структуры производства: цеховая, бесцеховая. Роль производственных подразделений

(производств, цехов, отделений, производственных участков, рабочих мест) в создании продукции.

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. Сущность оперативного планирования.

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.

Оформление требований на отпуск и получение необходимого количества продуктов из кладовой.

Автоматизация оперативно-производственного планирования.

### **Тема 13. Организация работы подразделений объектов общественного питания**

Основные структурные подразделения объектов общественного питания и их характеристика.

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. Особенности организации труда в цехах (в отделениях, на рабочих местах) объектов общественного питания.

Организация работы моечной кухонной посуды. Сервизная и моечная столовой посуды, их взаимосвязь с технологией работы объекта общественного питания. Организация работы хлеборезки.

Содержание вспомогательных служб и их значение в сфере общественного питания.

Организация сбора пищевых отходов объектов общественного питания, основные направления их эффективного использования. Утилизация пищевых отходов.

#### **Тема 14. Организация производственного контроля в общественном питании**

Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации.

Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции. Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции. Требования к процессам утилизации пищевой продукции.

Формы подтверждения соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации.

Организация производственного контроля. Требования к программе (плану) производственного контроля. Организация контроля качества продукции общественного питания (бракераж). Внедрение системы ХАССП в деятельность объектов общественного питания.

Показатели и методы оценки качества продукции общественного питания. Пути повышения потребительского качества продукции общественного питания.

#### **Тема 15. Ассортимент продукции общественного питания и товаров**

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

Особенности формирования ассортимента в объектах общественного питания различных типов, специализаций и т.п.

Управление ассортиментом продукции общественного питания. Номенклатура свойств и показателей ассортимента: широта, полнота, устойчивость, новизна, структура, рациональность и пр. Анализ ассортимента продукции общественного питания и его оптимизация. Факторы, влияющие на формирование цен на продукцию общественного питания и товары.

## **Тема 16. Меню, карты напитков: виды, принципы составления и оформления**

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.

Требования к содержанию и оформлению меню, карт напитков.

Последовательность расположения продукции общественного питания и товаров в меню, в винной карте.

Карты напитков: типы, виды, особенности составления. Винная карта, карты коктейлей, пива, кофе, чая.

## **РАЗДЕЛ 5 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОКУПАТЕЛЕЙ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

### **Тема 17. Процесс обслуживания покупателей в общественном питании**

Виды обслуживания: обслуживание с потреблением продукции непосредственно в помещениях объектов общественного питания; обслуживание с доставкой и реализацией кулинарной продукции для потребления по месту работы, учебы, отдыха, на транспорте; обслуживание с потреблением кулинарной продукции и полуфабрикатов на дому.

Методы и формы обслуживания покупателей.

Организации общественного питания по заказам потребителей вне объектов общественного питания.

Основные направления развития современных технологий обслуживания:

### **Тема 18. Подготовка к обслуживанию покупателей**

Процесс подготовки зала к обслуживанию.

Столовая посуда, приборы, столовое белье, их виды, регламентация ассортимента и количества. Условия учета, хранения и выдачи.

Соблюдение санитарно-гигиенических требований к содержанию помещений объектов общественного питания. Уборка торгового зала.

Расстановка мебели. Размещение обеденных столов, стульев, кресел и другой мебели в зале.

Подготовка официантов и барменов к обслуживанию.

Получение и подготовка посуды, приборов и столового белья. Техника полировки тарелок перед сервировкой стола. Накрытие столов скатертями,

приемы складывания салфеток индивидуального пользования.

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. Основные правила техники сервировки.

Сервировка стола тарелками, приборами, стеклянной (хрустальной) посудой.

## **Тема 19. Организация обслуживания покупателей в помещениях объектов общественного питания**

Характеристика основных элементов техники обслуживания: встреча, прием заказа на блюда и напитки, передача заказа на кухню и буфеты, подача блюд и напитков, расчет с покупателями.

Обязанности работников объекта общественного питания при обслуживании. Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников при обслуживании покупателей.

Встреча гостей и прием заказа. Выполнение заказа: техника передачи заказа на производство, техника получения и доставки готовой продукции. Порядок и способы подачи продукции общественного питания и напитков. Уборка и замена использованных тарелок, приборов и скатертей. Расчет с посетителями.

Основные правила поведения за столом.

Специальные формы обслуживания: шведский стол, тематические буфеты, стол-экспресс, зал-экспресс и т.п.

Использование приемов мерчандайзинга при обслуживании покупателей. Организация приготовления блюд на глазах у посетителей, техника приготовления коктейлей.

Организация музыкального обслуживания в объектах общественного питания.

## **Тема 20. 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.

Выездное банкетное обслуживание (кейтеринг): понятие, виды и процесс организации.

## **Тема 21. Организация обслуживания лиц, проживающих в гостиницах и иных средствах размещения**

Организация питания в гостиницах и иных средствах размещения.

Методы и формы обслуживания лиц, проживающих 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, правила этикета и поведения.

## **Тема 22. Организация обеспечения питанием пассажиров в пути следования**

Организация обеспечения питанием пассажиров железнодорожного транспорта на вокзалах, станциях, перронах, поездах. 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 и за рубежом.

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 23. Организация питания обучающихся в учреждениях образования**

Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского и взрослого населения Республики Беларусь. Нормы питания.

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

Организация питания обучающихся в учреждениях образования и социальной защиты Республики Беларусь.

Организация диетического питания. Рекомендуемы блюда для включения в рацион щадящего питания.

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. Режим работы объектов общественного питания, обслуживающих студентов. Особенности организации обслуживания студентов, основные методы и формы обслуживания и их характеристика.

Формирование у обучающихся привычки здорового питания.

Контроль организации питания в учреждениях образования

### **Тема 24. Обслуживания населения по месту работы, отдыха и в других местах временного пребывания**

Особенности обслуживания покупателей по месту работы. Факторы, влияющие на организацию общественного питания на производственных и иных предприятиях, учреждениях, организациях. Влияние производственного (технологического) процесса на выбор форм обслуживания, режима работы объекта общественного питания, предоставление дополнительных услуг покупателям. Контроль за работой объектов общественного питания.

Организация рационального питания в санаториях, профилакториях, домах отдыха, учреждениях здравоохранения. Порядок предоставления питания. Режимы работы объектов общественного питания. Рационы питания. Контроль за организацией питания: соблюдением графика посещения объекта общественного питания, качества пищевой продукции и порядка во время ее приема.

## **Тема 25. Культура обслуживания покупателей и качество услуг общественного питания**

Понятие и сущность культуры обслуживания и качества услуг. Факторы, определяющие качество услуг и уровень культуры обслуживания.

Элементы (материального характера), характеризующие качество услуг общественного питания. Элементы (нематериального характера), характеризующие культуру обслуживания: организационная культура обслуживания, технологическая культура обслуживания, этическая культура обслуживания, эстетическая культура обслуживания.

Показатели культуры обслуживания и методики их определения.

Показатели качества услуг общественного питания и методики их оценки.

## ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОМУ ПРОЕКТУ (КУРСОВОЙ РАБОТЕ)

Цель курсовой работы состоит в более глубоком усвоении студентами знаний по дисциплине «Внешнеторговая деятельность», выявлении их общей теоретической подготовки и умения использовать полученные знания в аналитической и исследовательской работе.

При написании курсовой работы студент должен показать умение логически и последовательно излагать материал, анализировать, обобщать и оценивать результаты проведенных исследований, делать выводы и разрабатывать конкретные предложения. При решении выявленных проблем на объекте исследования студент должен учитывать позицию государства по конкретным вопросам, накопленный отечественный и зарубежный опыт, проявлять творческий, исследовательский и экономически обоснованный подход к выработке рекомендаций.

Тему курсовой работы студент выбирает самостоятельно из тематики, разработанной преподавателями кафедры.

В соответствии с требованиями СПб «Общие требования, порядок выполнения и правила оформления студенческих работ и магистерской диссертации» курсовая работа должна содержать следующие разделы:

*Введение.* На 2-3 страницах во введении необходимо дать обоснование актуальности темы; показать современное состояние изучаемой проблемы и ее связь с задачами совершенствования торговой деятельности в современных условиях; определить цель и задачи курсовой работы, указать объект, методы исследования и обработки материалов.

*Теоретическая часть* должна занимать не более 15% от общего объема работы. Здесь исследуются и обобщаются теоретические материалы по теме курсовой работы, выявляются проблемы и определяются пути их решения на макроуровне (республика, область, город).

*Практическая часть* состоит из 2-х разделов, в которых рассматривается 4-6 вопросов, и должна занимать 65-75% объема работы. Построение и содержание практической части зависят от темы и объекта исследования.

В *заключении* подводятся итоги и обобщаются результаты изучения вопросов темы, которые формулируются в виде выводов и предложений. Выводы должны носить конкретный и обоснованный характер, вытекать из результатов исследований непосредственно по теме курсовой работы, отражать

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА

**учебной дисциплины «Организация и технология общественного питания» для дневной формы получения высшего образования**

Номер раздела,	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов							Иное*	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	4		2					[1,2,3,4]	Опрос
2	Регулирование деятельности субъектов общественного питания	2		2					[2,3,5]	Семинар, проверка знаний законов и др. нормативных документов.
3	Виды объектов общественного питания и их классификация	2		2					[1,2,3]	Семинар по методу «малых групп»
4	Функциональные группы помещений объектов общественного питания и требования к ним предъявляемые	2		2					[1,3,4]	Решения практических ситуаций
5	Организация проектирования, строительства и реконструкции объектов общественного питания	2		2					[1,2,3,4]	Семинар-коллоквиум <b>Контрольная работа № 1 по темам 1-5</b>
<b>Раздел 2. Организация труда в общественном питании</b>										
6	Основы организация труда в общественном питании	2		2					[2,3,7]	Коллоквиум Решение практических задач

7	Разделение, кооперация и нормирование труда	2		2					[1,2,4]	Заслушивание и обсуждение отчетов по индивидуальным заданиям
8	Организация рабочих мест и условия труда в общественном питании	2		2					[1,3,8]	Решение практических задач
9	Рабочее время и его изучение в общественном питании	2		2					[2,4,7]	<b>Контрольная работа № 2 по темам 6-9</b>
<b>Раздел 3. Организация поставки и хранения пищевой продукции и товаров</b>										
10	Организация поставки товаров в объект общественного питания	6		2					[2,7,8]	Решение практических задач.
11	Организация приемки и хранения пищевой продукции и товаров (28 Л 22 ПЗ)	2		2					[3,5,6]	Решение практических задач <b>Контрольная работа № 3 по темам 10-11</b> <b>Зачет</b>
<b>Раздел 4. Организация торгово-производственной деятельности объектов общественного питания</b>										
12	Производственный процесс в общественном питании	2		4					[2,3,5]	Коллоквиум. Решение практических задач
13	Организация работы подразделений объектов общественного питания	2		2					[2,7,8]	Решение практических задач
14	Организация производственного контроля в общественном питании	2		2					[1,4,5]	Коллоквиум
15	Ассортимент продукции общественного питания и товаров	2		2					[1,6,8]	Решение практических задач
16	Меню, карты напитков: виды, принципы составления и оформления	4		4					[2,3,7]	Решение практических задач <b>Контрольная работа №1 по темам 12-16</b>
<b>Раздел 5. Обслуживание потребителей в общественном питании</b>										
17	Процесс обслуживания потребителей в общественном питании	4		2					[2,7,8]	Коллоквиум. Решение практических задач

18	Подготовка к обслуживанию потребителей	2		2					[1,2,4]	Коллоквиум. Решение практических задач
19	Организация обслуживания потребителей в помещениях объектов общественного питания	4		2					[3,6,7]	Коллоквиум. Решение практических задач
20	Организация обслуживания банкетов	4		4					[4,5,8]	Коллоквиум. Решение практических задач
21	Организация обслуживания лиц, проживающих в гостиницах и иных средствах размещения	2		2					[1,2,4]	<b>Контрольная работа №2 по темам 17-20</b>
22	Организация обеспечения питанием пассажиров в пути следования	2		2					[3,6,7]	Коллоквиум. Решение практических задач
23	Организация питания обучающихся в учреждениях образования	2		2					[1,2,4]	Коллоквиум. Решение практических задач
24	Обслуживания населения по месту работы, отдыха и в других местах временного пребывания	2		2					[4,5,8]	Коллоквиум. Решение практических задач <b>Контрольная работа № 3 по темам 21-24</b>
25	Культура обслуживания покупателей и качество услуг общественного питания (36 Л 36 ПЗ)	2		4					[1,5,8]	Решение практических задач
	<b>ИТОГО:</b>	<b>64</b>		<b>58</b>						<b>Экзамен</b>

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА

**учебной дисциплины «Организация и технология общественного питания» для заочной формы получения высшего образования по интегрированному обучению**

Номер раздела,	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов							Иное*	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР				
						Л	Пз	Лаб		
<b>Раздел 1. Общественное питание как вид предпринимательской деятельности</b>										
1	Общественное питание в социально-потребительском комплексе	1							[1,2,3,4]	
2	Регулирование деятельности субъектов общественного питания			1					[2,3,5]	
3	Виды объектов общественного питания и их классификация			1					По учебной программе для среднего специального образования	
4	Функциональные группы помещений объектов общественного питания и требования к ним предъявляемые			1					По учебной программе для среднего специального образования	
5	Организация проектирования, строительства и реконструкции объектов общественного питания		1						[1,2,3,4]	
<b>Раздел 2. Организация труда в общественном питании</b>										
6	Основы организация труда в общественном питании	1							[2,3,7]	



19	Организация обслуживания потребителей в помещениях объектов общественного питания	1	1						[3,6,7]	
20	Организация обслуживания банкетов	1							[4,5,8]	
21	Организация обслуживания лиц, проживающих в гостиницах и иных средствах размещения								[1,2,4]	
22	Организация обеспечения питанием пассажиров в пути следования								[3,6,7]	
23	Организация питания обучающихся в учреждениях образования								[1,2,4]	
24	Обслуживания населения по месту работы, отдыха и в других местах временного пребывания								[4,5,8]	
25	Культура обслуживания покупателей и качество услуг общественного питания	2	1						[1,5,8]	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>4</b>						<b>Экзамен</b>

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА

### учебной дисциплины «Организация и технология общественного питания» для заочной сокращенной формы получения высшего образования

Номер раздела,	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов							Иное*	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР				
						Л	Пз	Лаб		
<b>Раздел 1. Общественное питание как вид предпринимательской деятельности</b>										
1	Общественное питание в социально-потребительском комплексе	2							[1,2,3,4]	
2	Регулирование деятельности субъектов общественного питания		1						[2,3,5]	
3	Виды объектов общественного питания и их классификация		1						По учебной программе для среднего специального образования	
4	Функциональные группы помещений объектов общественного питания и требования к ним предъявляемые								По учебной программе для среднего специального образования	
5	Организация проектирования, строительства и реконструкции объектов общественного питания		1						[1,2,3,4]	
<b>Раздел 2. Организация труда в общественном питании</b>										
6	Основы организация труда в общественном питании								[2,3,7]	





## ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

### Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов 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 экзамену.

#### *Технические и нормативные правовые акты:*

1 О государственном регулировании производства и оборота алкогольной, непивной спиртосодержащей продукции и непивного этилового спирта: Закон Респ. Беларусь, 27 авг. 2008 г. № 429-З; с изм. и доп. в ред. Закона Респ. Беларусь от 18.06.2013 г. // Нац. правовой Интернет-портал Респ. Беларусь [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://pravo.by/document/?guid=3871&p0=H10800429/>

2 О защите прав потребителей: Закон Респ. Беларусь, 9 янв. 2002 г., № 90-З; с изм. и доп.; в ред. Закона Респ. Беларусь от 13.06.2018, № 111-З. // Нац. правовой Интернет-портал Респ. Беларусь [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://pravo.by/document/?guid=3871&p0=H10200090.>

3 О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь: Закон Республики Беларусь от 08 января 2014 г. № 128-З, в ред. Закона Респ. Беларусь от 13 июля 2016 г., № 397 // Нац. правовой Интернет-портал Респ. Беларусь. — 2014. — 2/2126.

4 О перечнях продукции общественного питания и товаров и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства

торговли Республики Беларусь: постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли Респ. Беларусь, 10 окт., . № 35 // Нац. правовой Интернет-портал Респ. Беларусь [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [http://pravo.by/upload/docs/op/W21631375\\_1477602000.pdf](http://pravo.by/upload/docs/op/W21631375_1477602000.pdf).

5 О приемке товаров по количеству и качеству: постановление Совета Министров Респ. Беларусь, 3 сент. 2008 г., № 1290; в ред. постановления Совета Министров Респ. Беларусь от 13.10.2017, № 773. // Консультант Плюс: Беларусь [Электронный ресурс]. — Минск, 2020.

6 Об организации питания обучающихся: постановление Совета Министров Респ. Беларусь, 14 окт. 2019 г., № 694// Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2019. – № 5/47180.

7 Правила продажи отдельных видов товаров и осуществления общественного питания и положения о порядке разработки и утверждения ассортиментного перечня товаров, ассортиментного перечня продукции общественного питания: постановление Совета Министров Респ. Беларусь, 22 июля 2014 г., № 703; с изм. и доп. в *ред.* постановления Совета Министров Респ. Беларусь от 27.11.2019 № 797 // Консультант Плюс: Беларусь [Электронный ресурс]. — Минск, 2020.

8 О порядке формирования предварительных заказов в объектах общественного питания :постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли Респ. Беларусь, 18 янв., . № 5 // Консультант Плюс: Беларусь [Электронный ресурс]. — Минск, 2020.

9 О развитии предпринимательства: Декрет Президента Респ. Беларусь, 24 нояб. 2017 г. , № 7 , с изм. и доп. в ред. Декрета Президента Респ. Беларусь от 16.07.2019 № 4// Консультант Плюс: Беларусь [Электронный ресурс]. — Минск, 2020.

10 Инструкция о порядке классификации объектов общественного питания по типам и классам, установлении критериев отнесения объектов общественного питания к классам и подразделения их на типы и признании утратившим силу постановления Министерства торговли Республики Беларусь от 29 июля 2014 г. № 29; постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли Респ. Беларусь, 6 окт. 2016 г., № 32; с изм и доп. // Нац. правовой Интернет-портал Респ. Беларусь. — 2016. — 8/31374.

11 Инструкция о порядке организации диетического питания: постановление Министерства здравоохранения Респ. Беларусь, 21.нояб. 2019, № 106 // Нац. правовой Интернет-портал Респ. Беларусь. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [http://pravo.by/upload/docs/op/W21934844\\_1576270800.pdf/](http://pravo.by/upload/docs/op/W21934844_1576270800.pdf/)

12 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия: СТБ 1210-2010. – Введ. 01.01.2011. – Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2010. – 24 с.

13 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве,

реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов»: постановление Министерства здравоохранения Респ. Беларусь, 30 марта 2012 г., № 32; в ред. Постановлений Министерства здравоохранения Респ. Беларусь от 30.03. 2015 г. № 32; от 2.12. 2016 г., № 121 // Консультант Плюс: Беларусь [Электронный ресурс]. — Минск, 2020.

14 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания»: постановление Министерства здравоохранения Респ. Беларусь, 10 фев. 2017 г., № 12; в ред. постановления Министерства здравоохранения Респ. Беларусь, 03.03.2017, № 20 // Консультант Плюс: Беларусь [Электронный ресурс]. — Минск, 2020.

15 Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования: постановление Совета Министров Республики Беларусь, 07 авг. 2019 г., № 525 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2019. – 5/46853.

16 Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»: постановление Министерства здравоохранения Респ. Беларусь, 30 июн. 2013 г., № 52 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2013. – 8/27668.

17 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции / Комиссии Таможенного союза, 9 дек. 2011 г. , № 880, с изм. и доп. – Введ. 15.12.2011. // Консультант Плюс: Беларусь [Электронный ресурс]. — Минск, 2020.

18 Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки; с изм. и доп. / Евразийская экономическая комиссия. – Введ. 01.07.2013. // Консультант Плюс: Беларусь [Электронный ресурс]. — Минск, 2020.

19 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011. О безопасности упаковки / Евразийская экономическая комиссия. – Введ. 01.07.2012. – Минск: Госстандарт: БелГИСС, 2012. – 48 с.

20 Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания / Евразийская экономическая комиссия [Электронный ресурс].– Введ. 01.07.2013. — Режим доступа: [http://www.eurasiancommission.org/ru/Lists/EECDocs/RS\\_P\\_34.pdf](http://www.eurasiancommission.org/ru/Lists/EECDocs/RS_P_34.pdf)

## ЛИТЕРАТУРА

### *Основная:*

1 Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учеб. пособие. / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: Из-во: Магистр, 2020. – 525 с.

2 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 // Белорус. гос. экон. ун-т [Электронный ресурс]. – Минск: БГЭУ, 2016. – Режим доступа: <http://edoc.bseu.by:8080/handle/edoc/6655>.

3 Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – М.: КноРус, 2020. – 328 с.

4 Стасюкевич, С. В. Технология организации общественного питания: учебное пособие/ С. В. Стасюкевич, И. В. Уриш. — Минск: РИПО, 2019. — 371 с.

5 Уриш, И.В. Организация и технология общественного питания: учеб. пособие/ И.В. Уриш, С.В. Стасюкевич. — Минск: БГЭУ, 2016. — 410 с.

### *Дополнительная:*

1 Алексеева, Н.П. Ресторанный сервис: учеб. пособие / Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. — 2-е изд., стер. — М.: ФЛИНТА, 2016. — 328 с.

2 Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практикум / А.Т. Васюкова.— М. : ИТК «Дашков и К», 2018. — 144 с.

3 Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Славянский, Д.А. Куликов, А.Т. Васюкова. — М. : ИТК «Дашков и К», 2018. — 496 с.

4 Любецкая, Т.Р. Барное дело [Электронный ресурс] : учебник / Т.Р. Любецкая. — 2-е изд. — М. : ИТК «Дашков и К», 2019. — 180 с.

5 Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник / Р.К. Милл. — 3-е изд. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 537 с.

6 Романова, Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Е.С. Селю, О.А. Решетник, Казан. нац. исслед. технол. ун-т, Н.К. Романова.— Казань: КНИТУ, 2016. — 96 с.

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

8 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.

9 Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.Г. Федцов. — 7-е изд., стер. — М. : ИТК "Дашков и К", 2019. — 248 с.

## 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)
	Экономики торговли и услуг		Протокол № 9 от 09.04.2020г.

## 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

\_\_\_\_\_