

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра управления персоналом, сервиса и туризма



УТВЕРЖДАЮ
Директор Института менеджмента

В.В. Боброва

(подпись, расшифровка подписи)

"26" 02 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.В.ОД.9 Организация и обслуживание на предприятиях питания»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

43.03.02 Туризм

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация туроператорских и турагентских услуг
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы

Программа академического бакалавриата

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Оренбург 2015

656337

Рабочая программа дисциплины «Б.1.В.ОД.9 Организация и обслуживание на предприятиях питания» /сост.

Е.В. Шестакова - Оренбург: ОГУ, 2015

Рабочая программа предназначена студентам очной формы обучения по направлению подготовки 43.03.02 Туризм

Содержание

1 Цели и задачи освоения дисциплины	4
2 Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3 Требования к результатам обучения по дисциплине	8
4 Структура и содержание дисциплины	10
4.1 Структура дисциплины	10
4.2 Содержание разделов дисциплины	11
4.3 Практические занятия (семинары)	11
4.4 Курсовая работа (8 семестр)	11
5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины	12
5.1 Основная литература	12
5.2 Дополнительная литература	12
5.3 Периодические издания	12
5.4 Интернет-ресурсы	13
5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий	13
6 Материально-техническое обеспечение дисциплины	13
Лист согласования рабочей программы дисциплины	14

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины:

Цели освоения дисциплины «Организация и обслуживание на предприятиях питания» заключаются в приобретении студентами знаний о различных направлениях организации коммерческой деятельности в общественном питании в современных условиях хозяйствования; об особенностях рынка товаров и услуг общественного питания; о методологических и организационных аспектах коммерческой деятельности в отрасли, особенностях материально технического, кадрового и маркетингового обеспечения; о экономических аспектах обоснования коммерческих решений и выбору наиболее эффективных.

Задачи:

1) теоретический компонент:

- усвоение концептуальных основ организации и обслуживания предприятий питания;
- формирование и развитие у обучающихся целостной системы знаний в области ресторанного сервиса.
- формирование у студентов знаний в области определения эффективности коммерческой деятельности, организации труда, процессов обслуживания в общественном питании.

2) познавательный компонент:

- владение теорией и методологией научных основ организации и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- активизация творчества обучающихся в поиске неординарных решений и разработке новых предложений в сфере сервиса;
- расширение кругозора, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся

3) практический компонент:

- обеспечение владения компетенциями применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: Б.1.Б.4 Безопасность жизнедеятельности, Б.1.Б.5 Физическая культура, Б.1.Б.8 Социокультурная коммуникация, Б.1.Б.11 Туристско-рекреационное проектирование, Б.1.Б.13 Организация туристской деятельности, Б.1.Б.14 Информационные технологии в туристской индустрии, Б.1.Б.15 Менеджмент в туристской индустрии, Б.1.Б.17 Технологии продаж, Б.1.Б.18 Профессиональный иностранный язык, Б.1.В.ОД.2 Курортология, Б.1.В.ОД.5 Экономика и предпринимательство в туризме, Б.1.В.ОД.8 Экономика и социология труда, Б.1.В.ОД.10 Управление персоналом, Б.1.В.ОД.12 Туристические центры России, Б.1.В.ОД.15 Налогообложение в сервисе и туризме, Б.2.В.П.2 Производственная практика

Требования к входным результатам обучения, необходимым для освоения дисциплины

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
Знать: - теоретические и методологические основы экономики предприятий туризма; основные положения об участии в планировании деятельности предприятия сервиса, в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса; об оценке производственных и непроизводственных затрат на обеспечение деятельности предприятия; - знать основные экономические показатели деятельности предприятий и способы оценки эффективности деятельности;	ОК-2 способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь критически анализировать экономическую информацию; - иметь представление о существующих методах оптимизации экономических процессов на предприятиях сервиса; - уметь использовать современные методы организации и оценки экономического состояния предприятия, разработки конкретных предложений по результатам исследований; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками проведения сравнительного анализа экономических показателей деятельности предприятий; - навыками разработки вариантов оптимального использования экономических ресурсов в деятельности предприятия; 	
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать коммуникационный процесс в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. 	<p>ОК-3 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> основы командной работы; этнические и конфессиональные особенности стран и народов мира <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> общаться в коллективе, работать в команде; применять этнокультурные знания в конкретных профессиональных ситуациях, связанных с деятельностью трудового коллектива. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> навыками командной работы 	<p>ОК-4 способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы развития личности и деятельности; - объективные связи обучения, воспитания и развития личности; - новые образовательные технологии; - формы дополнительного образования; - способы организации учебно-познавательной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять проблемы своего образования; - ставить цели, планировать и организовать свой индивидуальный процесс образования; - использовать различные методы и формы обучения; - применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками развития индивидуальных способностей; -навыками планирования собственной деятельности; -навыками целеполагания и самоконтроля. 	<p>ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию</p>

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
<p><u>Знать:</u> - влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.</p> <p><u>Уметь:</u> - выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиций ритмической гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; преодолевать естественные и искусственные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах организации физической культуры.</p> <p><u>Владеть:</u> - методами: повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья; подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации; организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях; активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни.</p>	<p>ОК-7 способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; пропаганды активного долголетия, здорового образа жизни и профилактики заболеваний</p>
<p><u>Знать:</u> - основные характеристики биологических процессов, основы безопасности труда;</p> <p><u>Уметь:</u> - находить пути решения сложных ситуаций, связанных с безопасностью труда;</p> <p><u>Владеть:</u> - навыками обеспечения безопасности труда, навыками применения на практике теоретических знаний в сфере природоохранной деятельности и рационального использования природных ресурсов.</p>	<p>ОК-8 готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>
<p><u>Знать:</u> основы решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p><u>Уметь:</u> решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p><u>Владеть:</u> способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.</p>	<p>ОПК-1 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту туристского продукта</p>
<p><u>Знать:</u> - перспективы и современные тенденции развития туризма в условиях глобализации; - современные подходы к управлению предприятиями туризма;</p>	<p>ОПК-2 способностью к разработке туристского продукта</p>

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
<p>- особенности организации деятельности национальной, региональной и местной туристской администрацией;</p> <p>- связь этического, социального и политического аспектов в управлении турфирмой, туристской дестинацией, туриндустрией</p> <p>Уметь:</p> <p>- осуществлять управленческий выбор концепции и стратегии развития фирмы, дестинации, региона и применять их в конкретных ситуациях;</p> <p>- анализировать, систематизировать и обобщать результаты исследований деятельности конкурентов;</p> <p>- использовать современные технологии в процессах прогнозирования и планирования туристской деятельности.</p> <p>Владеть:</p> <p>- принципами и технологией планирования и организации деятельности турфирмы, туристской зоны, дестинации, региона;</p> <p>- навыками получения и обработки информации о деятельности турфирм, дестинаций, зон туристского развития, систематизации и обобщения;</p> <p>- методологией и методикой научных исследований (статистических, социологических и экономических).</p>	
<p>Знать:</p> <p>- основные понятия и типологию сервисных предприятий и используемых ресурсов;</p> <p>- общий процесс производства услуг.</p> <p>Уметь:</p> <p>- вести обработку информации и делать выбор имеющихся ресурсов для принятия управленческого решения.</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками организации процесса сервиса с учетом требований потребителей.</p>	<p>ОПК-3 способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов</p>
<p>Знать:</p> <p>- методы организации работы исполнителей и принятия решений в организации туристской деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства.</p> <p>Уметь:</p> <p>- организовывать работу исполнителей, принимать решение в организации туристской деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства.</p> <p>Владеть:</p> <p>- способностью организовывать работу исполнителей, принимать решение в организации туристской деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства.</p>	<p>ПК-4 способностью организовывать работу исполнителей, принимать решение в организации туристской деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства</p>
<p>Знать:</p> <p>- методы расчёта и анализа затрат деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста.</p> <p>Уметь:</p> <p>- рассчитать и проанализировать затраты деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновать управленческое решение</p> <p>Владеть:</p> <p>- способностью рассчитать и проанализировать затраты деятельности</p>	<p>ПК-5 способностью рассчитать и проанализировать затраты деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновать управленческое решение</p>

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновать управленческое решение.	
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные зарубежные и отечественные теоретические и практические наработки в области сервиса и туризма; - методические основы исследования, анализа и оценки отечественного и зарубежного опыта в туристской и сервисной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в туристской и сервисной деятельности; - применять методики исследований первичной и вторичной информации, касающейся туристской и сервисной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - научно-технической информацией, отечественным и зарубежным опытом в туристской и сервисной деятельности. 	ПК-6 способностью находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в области туристской деятельности
<p>Знать:</p> <p>основные элементы рынка туристских услуг (поставщики, потребители, продавцы и т.д.)</p> <p>Уметь:</p> <p>проводить комплексный анализ рынка туристских услуг</p> <p>Владеть:</p> <p>Методами анализа рынка туристских услуг.</p>	ПК-7 способностью использовать методы мониторинга рынка туристских услуг
<p>Знать:</p> <p>...</p> <p>Уметь:</p> <p>...</p> <p>Владеть:</p> <p>...</p>	ПК-8 готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в туризме

Постреквизиты дисциплины: *Б.2.В.П.1 Преддипломная практика*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - объективные связи обучения, воспитания и развития личности; - новые образовательные технологии; - формы дополнительного образования; - способы организации учебно-познавательной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять проблемы своего образования; - ставить цели, планировать и организовать свой индивидуальный процесс образования; - использовать различные методы и формы обучения; - применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности. 	ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<p><u>Владеть:</u> -навыками развития индивидуальных способностей и планирования собственной деятельности; -навыками целеполагания и самоконтроля.</p>	
<p><u>Знать:</u> основы решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности <u>Уметь:</u> решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности <u>Владеть:</u> способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.</p>	ОПК-1 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту туристского продукта
<p><u>Знать:</u> - специфику процесса обслуживания на различных предприятиях питания. <u>Уметь:</u> - выбирать формы и методы обслуживания с учетом особенностей направления деятельности предприятия питания; - организовать процесс обслуживания потребителей на предприятиях питания. <u>Владеть:</u> - практическим использованием приобретенных знаний в условиях будущей профессиональной деятельности.</p>	ОПК-3 способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов
<p><u>Знать:</u> - методы стратегического планирования, разработки и принятия управленческих решений в организации деятельности предприятий питания. <u>Уметь:</u> - организовывать и контролировать работу исполнителей, принимать компетентные решения на предприятиях питания. <u>Владеть:</u> - способностью организовывать работу исполнителей, принимать решение в организации и обслуживании деятельности предприятий питания, в том числе с учетом социальной политики государства</p>	ПК-4 способностью организовывать работу исполнителей, принимать решение в организации туристской деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства
<p><u>Знать:</u> особенности инновационной деятельности в сфере организации и обслуживания на предприятиях питания, а также специфику инновационных проектов в сфере данной деятельности в России и за рубежом, опираясь на знания, полученные в ходе изучения других спецкурсов <u>Уметь:</u> находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в сфере организации и обслуживания на предприятиях питания с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	ПК-9 готовностью к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Владеть: теоретическими основами проектирования, готовность к применению основных методов проектирования в в сфере организации и обслуживания на предприятиях питания	

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	8 семестр	всего
Общая трудоёмкость	180	180
Контактная работа:	44,5	44,5
Лекции (Л)	22	22
Практические занятия (ПЗ)	20	20
Консультации	1	1
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,5	0,5
Самостоятельная работа:	135,5	135,5
- выполнение курсовой работы (КР);	30	30
- выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ);	20	20
- написание реферата (Р);	15	15
- самостоятельное изучение разделов (перечислить);	27	27
- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий);	23	23
- подготовка к рубежному контролю и т.п.)	20,5	20,5
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	экзамен	экзамен

Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Введение в дисциплину «Организация и обслуживания на предприятиях питания»	35	4	4		27
2	Современные тенденции развития индустрии общественного питания.	36	5	4		27
3	Основы организации коммерческой деятельности в общественном питании	36	5	4		27
4	Культура обслуживания на предприятиях общественного питания	35	4	4		27
5	Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	38	4	4		30
	Итого:	180	22	20		138
	Всего:	180	22	20		138

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ 1 Введение в дисциплину «Организация и обслуживания на предприятиях питания»

Понятийный аппарат. Цель, основные задачи дисциплины. Методологический аппарат. Эволюция предприятий питания. Исторический аспект возникновения и развития предприятий общественного питания в России. Модели развития предприятий питания в исторической ретроспективе.

№ 2 Современные тенденции развития индустрии общественного питания. *Роль предприятий общественного питания в развитии экономики государства. Развитие ресторанного дела. Основные тенденции развития предприятий общественного питания. Инновации в сфере ресторанного бизнеса. Специфика развития ресторанных цепей. Государственное регулирование сферы общественного питания (функции, способы, механизмы).*

№ 3 Основы организации коммерческой деятельности в общественном питании. *Понятие и сущность коммерческой деятельности в общественном питании. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от выполняемой функции. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от функционального назначения и ассортимента. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика услуг предприятий общественного питания.*

№ 4 Культура обслуживания на предприятиях общественного питания. *Методологические основы определения эффективности коммерческой деятельности в общественном питании. Основные условия эффективности коммерческой деятельности предприятий питания. Комплекс показателей эффективности коммерческой деятельности предприятий питания.*

№ 5 Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. *Основы планирования производственной деятельности предприятий общественного питания. Основные и оборотные фонды предприятий питания. Товарооборот предприятий питания: сущность, планирование, основные показатели. Ассортиментный минимум предприятий общественного питания. Производственная программа предприятий питания.*

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Введение в дисциплину «Организация и обслуживания на предприятиях питания»	4
2	2	Современные тенденции развития индустрии общественного питания.	4
3	3	Основы организации коммерческой деятельности в общественном питании	4
4	4	Культура обслуживания на предприятиях общественного питания	4
5	5	Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	4
		Итого:	20

4.4 Курсовая работа (8 семестр)

(Приводятся примерные темы курсовой работы)

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1 Горенбургов, М. А. *Технология и организация услуг питания: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по экономическим направлениям и специальностям* / М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова. - Москва: «Академия», 2012. - 240 с.

2 Зайко Г. М. *Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие [Электронный ресурс]* / Зайко Г. М., Джум Т. А. - Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

3 Васюкова, А. Т. *Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник* / А.Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. А. Т. Васюковой. – М.: Дашков и Ко, 2015. – 416 с. – (Учебные издания для бакалавров). – ISBN: 978-5-394-02181-7; [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=230055

5.2 Дополнительная литература

1 Бирюкова Н. В. *Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]* / Бирюкова Н. В. - ГОУ ОГУ, 2009. Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/1968_20110827.pdf

2 Главчева С. И. *Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие [Электронный ресурс]* / Главчева С. И., Коваленко Е. И. - НГТУ, 2011. Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=229006

3 Арзуманова, Т. И. *Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания [Текст] : учебник* / Т. И. Арзуманова, М. Ш. Мачабели .- 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2009. - 274 с.

4 Ефимова, О.П. *Экономика общественного питания: Учеб. пособие* / О. П. Ефимова .- 2-е изд., испр. - Минск : Новое знание, 2000. - 304 с.

5 Кучер, Л.С. *Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для сред. спец. заведений* / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова . - М. : Деловая лит., 2002. - 544 с.

6 *Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : СП 2.3.6.959-00.* - М. : Минздрав России, 2000. - 64 с.

7 *Оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : полный курс: учебник для вузов / под ред. В.А. Гуляева . - М. : ИНФРА-М, 2004. - 543 с.*

8 *Справочник руководителя предприятия общественного питания [Текст] : справочное издание / сост. А. П. Антонов [и др.] ; отв. за вып. В. М. Ковалев. - М. : Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000. - 664 с.*

9 *Экономика предприятий торговли и общественного питания [Текст] : учеб. пособие для вузов / под ред. Т. И. Николаевой, Н. Р. Егоровой . - М. : КноРус, 2006. - 400 с - ISBN 5-85971-247-2.*

5.3 Периодические издания

1. Питание и общество
2. Проблемы прогнозирования
3. Экономист
4. Экономический анализ: теория и практика
5. Эксперт

5.4 Интернет-ресурсы

- <http://www.edu.ru/> федеральный портал «Российское образование»
- <http://www.garant.ru/> Гарант СПС
- <http://www.consultant.ru/> Консультант плюс СПС

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- 1 *Операционная система MS Windows.*
- 2 *Программный продукт Microsoft Office Project.*
- 3 *Пакет настольных приложений MS Office.*

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Кафедра «Управление персоналом, сервиса и туризма» располагает компьютерным классом, аудитория 3201. Каждый из компьютеров подключен к сети Интернет.

Кафедра «Управление персоналом, сервиса и туризма» для построения эффективного учебного процесса располагает следующими материально-техническими средствами, которые используются в процессе изучения дисциплины «Организация и обслуживание на предприятиях питания»:

- доска;
- персональные компьютеры (компьютерный класс кафедры, аудитория 3201, 9 шт.);
- экран на треноге;
- мультимедийный проектор.

ЛИСТ
согласования рабочей программы

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм
код и наименование

Профиль: Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

Дисциплина: Б.1.В.ОД.9 Организация и обслуживание на предприятиях питания

Форма обучения: _____ очная _____
(очная, очно-заочная, заочная)

Год набора 2015

РЕКОМЕНДОВАНА заседанием кафедры
Кафедра управления персоналом, сервиса и туризма
наименование кафедры

протокол № 5 от "25" 01 2016

Ответственный исполнитель, заведующий кафедрой
Кафедра управления персоналом, сервиса и туризма Ермакова Ж. А.
наименование кафедры подпись расшифровка подписи

Исполнители:

_____	<small>должность</small>	_____	<small>подпись</small>	_____	<small>расшифровка подписи</small>
<u>доцент</u>		<u>И</u>		<u>Местанова Е.В.</u>	
_____	<small>должность</small>	_____	<small>подпись</small>	_____	<small>расшифровка подписи</small>

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки
43.03.02 Туризм _____ Ж. А. Ермакова
код наименование личная подпись расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки
_____ Н.Н. Грицай
личная подпись расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета
_____ Рожкова Г.В.
личная подпись расшифровка подписи

Рабочая программа зарегистрирована в ОИОТ ЦИТ
Начальник отдела информационных образовательных технологий ЦИТ
_____ Е.В. Дырдина
личная подпись расшифровка подписи