

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2026 09:50:59
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531f8003f

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

05.12.2025 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Одобрена
на заседании кафедры

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Доцент, к.э.н.	
Крохалев В.А.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	10
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	10
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	12
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	14
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	15
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	16

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
---------	--

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания является формирование компетенций в соответствии с ФГОС ВО, приобретение знаний, практических навыков и умений в области стратегии планирования деятельности предприятий ресторанного бизнеса соотнесенная с общими целями ОПОП ВО

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 9						
Экзамен, Контрольная работа	252	20	8	12	223	7

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-3 Разработка стратегии эффективного развития предприятия общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p>ИД-1.ПК-3 Знать: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ИД-2.ПК-3 Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

<p>ПК-3 Разработка стратегии эффективного развития предприятия общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p>ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт: проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>организационно-управленческий</p>	
<p>ПК-4 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ИД-1.ПК-4 Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; трудовое законодательство Российской Федерации; основы организации деятельности предприятий питания; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала; теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p> <p>ИД-2.ПК-4 Уметь: владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе; владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания</p>

ПК-4 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-3.ПК-4 Иметь практический опыт: оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов); оценки функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов)
---	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 9		243					
Тема 1.	Введение. Цели, задачи и методы изучения дисциплины. Состояние и тенденции развития предприятий(ПК-1, ПК-3, ПК-4)	8	8				
Тема 2.	Сущность стратегического управления и планирования(ПК-1, ПК-3, ПК-4)	12			12		
Тема 3.	Виды стратегического управления (ПК-4)	58				58	
Тема 4.	Этапы стратегического управления (ПК-4)	55				55	
Тема 5.	Типы стратегий (ПК-3, ПК-4)	55				55	
Тема 6.	Критерии эффективности стратегии планирования и управления предприятием (ПК-1, ПК-2, ПК-3)	55				55	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1-2	Контрольная работа №1 и 2	Студенту предлагается ответить на контрольные вопросы, оценивается качество знаний по дисциплине	до 5 баллов
Темы 3 - 4	Контрольная работа №3 и 4	Студенту предлагается ответить на контрольные вопросы, оценивается качество знаний по дисциплине	до 5 баллов
Темы 5 и 6	Контрольная работа № 5 и 6	Студенту предлагается ответить на контрольные вопросы, оценивается качество знаний по дисциплине	до 5 баллов
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			

9 семестр (Эк)	Экзаменационный билет	15 экзаменационных билетов, в каждом билете два теоретических вопроса и одна практическая задача. Теоретические знания: понимание сущности вопроса, умение логично изложить теоретическое содержание, владение терминологией дисциплины. Практические умения: понимание стратегии деятельности, умение изложить методическое содержание, правильность интерпретации	до 100 баллов
-------------------	-----------------------	--	---------------

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль.Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебный достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. Введение. Цели, задачи и методы изучения дисциплины. Состояние и тенденции развития предприятий(ПК-1, ПК-3, ПК-4)

Предмет, задачи и содержание курса, значение дисциплины в подготовке специалистов высшего профессионального образования; взаимосвязь с другими дисциплинами; организационные формы проведения занятий: лекции, семинарские занятия, деловые игры, экскурсии.

Современное состояние и тенденции развития предприятий общественного питания; понятие сферы гостеприимства, общая ситуация в развитии отдельных сегментов российского рынка общественного питания.

Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания в соответствии с нормативными документами и сложившаяся в современных условиях. Взаимосвязь и отличительные признаки: обслуживаемый контингент, выполняемые функции, уровень обслуживания гостей, ассортимент выпускаемой продукции, вместимость, форма обслуживания.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 4. Этапы стратегического управления (ПК-4)

Миссия предприятия, цели предприятия, оценка и анализ внешней среды, управленческое обследование сильных и слабых сторон, анализ стратегических альтернатив, выбор стратегии, оценка и реализация стратегии, стратегический контроль. Процесс взаимодействия предприятия общественного питания с органами управления. Иерархия органов власти: макроуровень – федеральные министерства, мезоуровень – региональные министерства, микроуровень – администрации муниципальных образований. Классификационные признаки нормативной и технологической документации. Включает выработку и реализацию маркетинговых методик поиска, выбора и привлечения гостей. С точки зрения формализации важны следующие аспекты: постоянное изучение рынка в целях контроля закупочных цен и эффективного управления соответствующими затратами; работа с поставщиками в целях оптимизации их количества, качества и состава; анализ работы конкурентов.

Тема 5. Типы стратегий (ПК-3, ПК-4)

Почивание на лаврах, само совершенство, марафон, сеть пошире, избавление от обузы. Решение задач создания и неукоснительного соблюдения единого цикла организации управления на предприятии общественного питания. Примеры процессов управления для конкретных предприятий общественного питания. Выстраивание вертикали управления в организационной структуре предприятия общественного питания.

Тема 6. Критерии эффективности стратегии планирования и управления предприятием (ПК-1, ПК-2, ПК-3)

Оптимальное управление. Эффективное управление. Рациональное управление. Система экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Организация контроля движения, сохранности и правильности расходования продукции внутри предприятия по точкам производства и продаж. Финансовое управление.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Размещается контрольная работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ
<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Пустынникова Е.В. Экономика предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: КноРус, 2024. - 231 – Режим доступа: <https://book.ru/book/950665>

2. Сологубова Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 396 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/561624>

3. Лопарева А. М. Бизнес-планирование [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 272 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/566065>

Дополнительная литература:

2. Крохалев Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания. Курс лекций. Тема 1. Методы изучения стратегии планирования деятельности предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2023. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202307a/48.mp4>

3. Крохалев Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания. Курс лекций. Тема 2. Сущность стратегического управления и планирования [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2023. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202307a/49.mp4>

4. Крохалев Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания. Курс лекций. Тема 3. Виды стратегического управления [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2023. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202307a/50.mp4>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Приложение 1

Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену по дисциплине Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания

1. Понятие, сущность и задачи стратегического планирования и управления.
2. Функции стратегического управления.
3. Специфика управления в индустрии гостеприимства.
4. Информационное обеспечение управления.
5. Виды и принципы управления на предприятиях общественного питания.
6. Методологические основы управления на предприятиях общественного питания.
7. Формы организации управления на предприятиях общественного питания.
8. Разработка концепции управления на предприятиях общественного питания.
9. Миссия предприятия общественного питания.
10. Цель предприятия общественного питания.
11. Оценка и анализ внешней среды.
12. SWOT-анализ.
13. Анализ стратегических альтернатив.
14. Сущность и типы организационных структур.
15. Понятие организационной структуры управления и ее сущность.
16. Типы организационных структур управления предприятием общественного питания.
17. Принципы построения организационных структур.
18. Организационные и управленческие отношения в менеджменте.
19. Коллектив и его особенности.
20. Особенности управления в отдельных видах деятельности предприятия.
21. Основные этапы разработки инновационной политики предприятия.
22. Понятие, цели, задачи и функции финансового менеджмента.
23. Организационное обеспечение финансовой деятельности предприятия.
24. Виды инвестиций, их классификация.
25. Стратегический анализ альтернатив.
26. Управление в индустрии гостеприимства.
27. Управленческие отношения в менеджменте.
28. Типы организационных структур.
29. Этапы разработки инновационной политики.
30. Формы организации управления на предприятии.

Приложение 2
Практические задания по дисциплине Стратегия планирования
деятельности предприятий общественного питания для
самостоятельной подготовки к экзамену

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		Основные элементы подсистемы предприятия общественного питания, исходя из системного анализа аналогичных структур: бизнеса, образования, власти, общества	ПК-1
2		Возможные виды управления, существующие на предприятии общественного питания	ПК-1
3		Виды деятельности, по которым возможно осуществление управления на предприятии общественного питания	ПК-1
4		Функции планирования, принятия решения, мотивации и контроля, выполняемые руководителем	ПК-1
5		Функции координации, коммуникации, учета и анализа, выполняемые руководителем	ПК-1
6		Определение перечня текущих и перспективных направлений деятельности предприятия, выделение приоритетов в стратегии, которые будут определять образ предприятия в перспективе	ПК-1
7		Задачи, которые ставит руководитель предприятия перед сотрудниками, представляющие из себя структуру, в общем случае древовидную и разнородную, имеющие на вершине миссию предприятия общественного питания	ПК-1
8		Анализ сильных и слабых сторон предприятия общественного питания, а также внешних угроз и возможностей	ПК-1
9		Общая система управления персоналом предприятия общественного питания и кадровая служба	ПК-1
10		Анализ политических, экономических, социальных и технологических условий деятельности предприятия общественного питания	ПК-1
11		Документ, который описывает ожидания предприятия от поведения персонала и его отношения к различным аспектам взаимодействия в предприятии общественного питания (с гостями, с руководством, с коллегами)	ПК-3
12		Регулирует дисциплинарные вопросы и процедуры, общие для всех сотрудников	ПК-3
13		Описывают, что входит в обязанности сотрудников, их полномочия и ответственность	ПК-3
14		К какому этапу проектирования относят процесс разработки записи в виде математической модели с помощью различных символов, обозначающих искомые неизвестные и разнообразные технико-экономические показатели задачи?	ПК-3
15		Процесс, направленный на преобразование информационных ресурсов с помощью определенных методов и средств для получения какого-то конечного продукта называется	ПК-3
16		Федеральный закон регулирует отношения в области	ПК-3

		организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека и будущих поколений	
17		Закон регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, импортерами, продавцами, владельцами агрегаторов информации о товарах (услугах) при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг), устанавливает права потребителей на приобретение товаров (работ, услуг) надлежащего качества и безопасных для жизни, здоровья, имущества потребителей и окружающей среды, получение информации о товарах (работах, услугах) и об их изготовителях (исполнителях, продавцах), о владельцах агрегаторов информации о товарах (услугах), просвещение, государственную и общественную защиту их интересов, а также определяет механизм реализации этих прав.	ПК-3
18		Федеральный закон направлен на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.	ПК-3
19		Федеральный закон регулирует отношения, возникающие при: - разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции, в том числе зданиям и сооружениям (далее - продукция), или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации; - применении и исполнении на добровольной основе требований к продукции, процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также к выполнению работ или оказанию услуг в целях добровольного подтверждения соответствия; - оценке соответствия. Настоящий Федеральный закон также определяет права и обязанности участников регулируемых настоящим Федеральным законом отношений.	ПК-3
20		Правила регулируют отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания.	ПК-3
21		Заявка о выдаче патента на изобретение должна содержать ... документов.	ПК-4
22		Заявка на выдачу патента на промышленный образец должна содержать ... документов.	ПК-4
23		Глубина поиска на патентную чистоту (выясняют, не попадает ли заявляемый объект под действие других объектов) исследуемого объекта ограничивается сроком действия патента, т.е. не более, чем а) 10 годами б) 15 годами в) 30 годами г) 5 годам	ПК-4

24		Годовая пошлина за каждый следующий год действия патента уплачивается в течение последних ... текущего года действия этого патента.	ПК-4
25		В ходе проведения _____ экспертизы проверяется наличие всех необходимых документов, соблюдение требований к документам заявки, относится ли изобретение к объектам, которым предоставляется правовая охрана и т.д.	ПК-4
26		Электронная автоматизированная система прослеживания пути перемещения мясо-молочного сырья при осуществлении деятельности предприятия общественного питания с поднадзорным госветнадзору видами продуктов	ПК-4
27		Единая государственная автоматизированная информационная система учета объема производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции	ПК-4
28		Единая национальная система цифровой маркировки и прослеживания товаров от производства и логистики до продаж для борьбы с контрафактом и некачественными товарами	ПК-4
29		Информация о внутренних перемещениях в подразделениях предприятия спиртосодержащей продукции.	ПК-4
30		Налоговая декларация по налогу, уплачиваемому в связи с применением выбранной системы налогообложения, порядка ее заполнения, а также предоставления налоговой декларации в электронной форме	ПК-4
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		В СТЕП-анализе наряду с перечисленными оценками не используют одну из перечисленных: а) социальную б) экономическую в) организационную г) технологическую	ПК-1
2		Услуги общественного питания предприятий различных типов и классов, а также граждан-предпринимателей должны соответствовать требованиям: а) управляющего б) производства кулинарной продукции в) безопасности и экологичности г) экономичности	ПК-1
3		Нормативно - правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания, должны соответствовать: а. конституционным принципам; б. потребностям населения на услуги предприятий питания; в. потребностям населения на качественное обслуживание в индустрии питания	ПК-1
4		Основания возникновения и порядок осуществления прав на результаты интеллектуальной деятельности и приравненные к ним средства индивидуализации регламентирует: а. ФЗ «О защите прав потребителей»; б. Гражданский кодекс РФ	ПК-3

		в. ФЗ «О техническом регулировании»; г. Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»	
5		Отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, импортерами, продавцами при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг) регулирует: а. ФЗ «О техническом регулировании»; б. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания; в. Гражданский кодекс РФ; г. ФЗ «О защите прав потребителей»	ПК-3
6		Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» разработано в соответствии: а. ФЗ «О защите прав потребителей»; б. Конституцией РФ; в. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования; г. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения	ПК-3
7		К объектам патентного права относятся: а) полезные модели, изобретения б) полезные модели, изобретения и промышленные образцы в) изобретения г) промышленные образцы	ПК-4
8		Субъектами патентного права могут быть как ... , так и юридические лица. а) физические лица б) авторы в) граждане — создатели творческих решений г) юридические лица	ПК-4
9		Заявка на выдачу патента на изобретение подается автором, работодателем или их ... в федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности. а) правопреемником б) правообладателем в) представителем г) заявителем	ПК-4
10		Выплачиваются вознаграждения ... за создание служебного изобретения; за использование служебного изобретения где оно было создано; за реализацию лицензированного договора, объектом которого является служебное изобретение. а) содействующим лицам б) лицам в) авторам г) заявителям	ПК-4

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНЫ

на заседании кафедры технологии питания

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ

КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине

стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания

Методические указания
по выполнению контрольной работы для студентов заочного обучения
по дисциплине «Стратегия планирования деятельности предприятий
общественного питания»

Общие требования

Студенты заочного отделения изучают дисциплину «Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания». Учебным планом предусмотрено выполнение контрольной работы.

В методические указания включены вопросы для контрольных заданий, которые охватывают весь объем теоретического материала. Поэтому систематическая, самостоятельная работа над дисциплиной и своевременное выполнение контрольных работ являются залогом успешного ее усвоения, подготовки к экзаменам.

При выполнении контрольных работ рекомендуется придерживаться следующей методики: изучить соответствующий материал по учебнику, восстановить в памяти забытые термины, понятия, встречающиеся в тексте, учебники по соответствующим дисциплинам, энциклопедические справочники, словари. При изучении разделов учебника особое внимание следует уделять новым понятиям и запоминанию новых терминов. Рекомендуется внимательно разобрать приведенные в учебнике примеры, таблицы, графики, диаграммы, ответить на контрольные вопросы по разделам дисциплины.

Ответы на вопросы должны быть исчерпывающими, конкретными. Категорически запрещается дословно или почти дословно переписывать текст учебника. В обязательном порядке следует делать ссылки на использованные источники литературы.

Контрольная работа должна быть грамотно написана и правильно оформлена.

Ответ на каждый вопрос следует начинать с новой страницы. В конце каждой работы необходимо привести список использованных источников, составленный по установленным правилам (см. библиографический список), сделать ссылки на литературу по тексту. При наличии замечаний рецензента, студенту следует выполнить все его указания и доработать вопросы работы.

Контрольные работы защищаются студентом во время сессии.

Вариант контрольной работы соответствует начальным буквам фамилии (табл. 1).

Таблица 1- Варианты контрольных работ

Вариант	Начальные буквы фамилии
1	Е, Г
2	Д, Ю
3	К, М
4	И, Ж
5	Б, С
6	Х, А
7	Л
8	Ц, И
9	Ф, З
10	Щ, Ч
11	Н
12	Т
13	Е, Ц
14	В
15	П, Э
16	Р, Ы

17	О, Я
18	Ш, У

По всем вопросам, возникшим при изучении дисциплины и выполнению контрольных работ, следует обращаться на кафедру «Технологий питания» УрГЭУ по адресу: 620001, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, 62 (ком. 124), тел. 8 (343) 221-26-72

Контрольная работа № 1

1. Понятие, сущность и задачи стратегического планирования и управления.
2. Функции стратегического управления.
3. Специфика управления в индустрии гостеприимства.

Контрольная работа № 2

1. Методологические основы управления на предприятиях общественного питания.
2. Формы организации управления на предприятиях общественного питания.
3. Разработка концепции управления на предприятиях общественного питания.

Контрольная работа № 3

1. Оценка и анализ внешней среды.
2. SWOT-анализ.
3. Анализ стратегических альтернатив.

Контрольная работа № 4

1. Типы организационных структур управления предприятием общественного питания.

2. Принципы построения организационных структур.
3. Организационные и управленческие отношения в менеджменте.

Контрольная работа № 5

1. Основные этапы разработки инновационной политики предприятия.
2. Понятие, цели, задачи и функции финансового менеджмента.
3. Организационное обеспечение финансовой деятельности предприятия.

Контрольная работа № 6

1. Управление в индустрии гостеприимства.
2. Управленческие отношения в менеджменте.
3. Типы организационных структур.

Контрольная работа № 7

1. Понятие, сущность и задачи стратегического планирования и управления.
2. Функции стратегического управления.
3. Специфика управления в индустрии гостеприимства.

Контрольная работа № 8

1. Методологические основы управления на предприятиях питания.
2. Формы организации управления на предприятиях общественного питания.
3. Разработка концепции управления на предприятиях общественного питания.

Контрольная работа № 9

1. Оценка и анализ внешней среды.
2. SWOT-анализ.
3. Анализ стратегических альтернатив.

Контрольная работа № 10

1. Типы организационных структур управления предприятием общественного питания.
2. Принципы построения организационных структур.
3. Организационные и управленческие отношения в менеджменте.

Контрольная работа № 11

1. Основные этапы разработки инновационной политики предприятия.
2. Понятие, цели, задачи и функции финансового менеджмента.
3. Организационное обеспечение финансовой деятельности предприятия.

Контрольная работа № 12

1. Управление в индустрии гостеприимства.
2. Управленческие отношения в менеджменте.
3. Типы организационных структур.

Контрольная работа № 13

1. Понятие, сущность и задачи стратегического планирования и управления.
2. Функции стратегического управления.
3. Специфика управления в индустрии гостеприимства.

Контрольная работа № 14

1. Методологические основы управления на предприятиях питания.
2. Формы организации управления на предприятиях общественного питания.
3. Разработка концепции управления на предприятиях общественного питания.

Контрольная работа № 15

1. Оценка и анализ внешней среды.
2. SWOT-анализ.
3. Анализ стратегических альтернатив.

Контрольная работа № 16

1. Типы организационных структур управления предприятием питания.
2. Принципы построения организационных структур.
3. Организационные и управленческие отношения в менеджменте.

Контрольная работа № 17

1. Основные этапы разработки инновационной политики предприятия.
2. Понятие, цели, задачи и функции финансового менеджмента.
3. Организационное обеспечение финансовой деятельности предприятия.

Контрольная работа № 18

1. Управление в индустрии гостеприимства.
2. Управленческие отношения в менеджменте.
3. Типы организационных структур.

Библиографический список

Основная литература.

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. - 3-е изд., пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2026. -

- 421 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15411-5. - Текст : непосредственный. - URL: <https://urait.ru/bcode/584826> (дата обращения:).
2. Лопарева, А. М. Бизнес-планирование : учебник для вузов / А. М. Лопарева. - 4-е изд., пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 272 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-08683-6. - Текст : непосредственный. - URL: <https://urait.ru/bcode/566065> (дата обращения:).
 3. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : Учебник / Санкт-Петербургский государственный университет. - 1-е изд. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 536 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст : непосредственный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=437102> (дата обращения:).
 4. Крохалев, В. А. Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания. Курс лекций. Тема 1. Методы изучения стратегии планирования деятельности предприятий общественного питания / В. А. Крохалев ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2023. - 1 видеофайл (12 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202307a/48.mp4> (дата обращения: 01.08.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
 5. Крохалев, В. А. Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания. Курс лекций. Тема 2. Сущность стратегического управления и планирования / В. А. Крохалев ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2023. - 1 видеофайл (12 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202307a/49.mp4> (дата обращения: 01.08.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
 6. Крохалев, В. А. Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания. Курс лекций. Тема 3. Виды стратегического управления / В. А. Крохалев ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2023. - 1 видеофайл (12 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202307a/50.mp4> (дата обращения: 01.08.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
 7. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : Учебник / Российский университет кооперации. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 462 с. - ISBN 978-5-394-05336-8. - Текст :

непосредственный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=432273> (дата обращения:).

8. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ) ; Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ). - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : непосредственный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=431694> (дата обращения:).

Дополнительная литература.

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2026. - 396 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15237-1. - Текст : непосредственный. - URL: <https://urait.ru/bcode/584294> (дата обращения:).
2. Дыбская, В. В. Логистика складирования : Учебник / В. В. Дыбская. - 1-е изд. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 559 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-020399-7. - Текст : непосредственный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=452890> (дата обращения:).
3. Крохалев, В. А. Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания. Тесты. Тест 1. Сущность стратегического управления и планирования / В. А. Крохалев ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2023. - 8 с. - Текст : электронный. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202306c/68.docx> (дата обращения: 03.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Крохалев, В. А. Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания. Тесты. Тест 2. Виды стратегического управления / В. А. Крохалев ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2023. - 8 с. - Текст : электронный. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202306c/69.docx> (дата обращения: 03.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Крохалев, В. А. Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания. Тесты. Тест 3. Этапы стратегического управления / В. А. Крохалев ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2023. - 8 с. - Текст : электронный. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202306c/70.docx> (дата обращения: 03.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1-е изд. - Москва : Издательство "Магистр", 2021. - 560 с. - (ВО - Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст. Электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
7. Палий, Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства : учебное пособие / Палий Н. С. - Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. - 141 с. - ISBN 978-5-4499-1876-5. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/323009> (дата обращения:).
8. Ангелина, И. А. Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании : учебное пособие / И. А. Ангелина. - Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. - 107 с. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/167637> (дата обращения:).
9. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для академического бакалавриата : для студентов вузов, обучающихся по экономическим направлениям / Э. А. Батраева ; Сиб. федер. ун-т. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 390 с. - (Бакалавр. Академический курс). - ISBN 978-5-9916-9911-2. - Текст : непосредственный.
10. Гаджинский, А. М. Логистика : Учебник / Российский университет кооперации. - 21-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017. - 420 с. - (ВО - Бакалавриат). - ISBN 978-5-394-02059-9. - Текст. Электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/414962> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
11. Дубровин, И. А. Бизнес-планирование на предприятии : Учебник / Московский государственный университет пищевых производств. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017. - 432 с. - (ВО - Бакалавриат). - ISBN 978-5-394-02658-4. - Текст. Электронный. -

URL: <https://znanium.com/catalog/product/411352> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.

12. Милл, Р. К. Управление рестораном : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление пер / Р. К. Милл, Е. Лалаян. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. - 535 с. - (ВО - Бакалавриат). - ISBN 978-5-238-01589-7. - Текст. Электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028831> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
13. Щербакова, Т. А. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Щербакова Т. А., Маюрникова Л. А., Крапива Т. В., Давыденко Н. И. - Кемерово : КемГУ, 2016. - 99 с. - ISBN 978-5-89289-974-1. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93553> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.