

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Российский государственный университет туризма и сервиса»
(ФГБОУ ВО «РГУТИС»)
**Федеральный ресурсный центр подготовки кадров для индустрии
туризма и гостеприимства**

ПРИНЯТО:
Ученым Советом
ФГБОУ ВО «РГУТИС»
Протокол
от 27 марта 2025 г. № 15

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Федерального
ресурсного центра подготовки
кадров для индустрии туризма и
гостеприимства



Картошкин С.А.
(Ф.И.О.)

М.П.

« 24 » 03 2025г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА –
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Организация питания в курортном бизнесе»

Программа повышения квалификации разработана совместно с
ООО «Арбат Отель Менеджмент»

Московская область, 2025

Руководитель программы:

начальник отдела сопровождения F&B Alean Collection

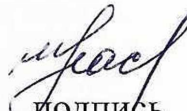


подпись

А. К. Михеев

Согласовано:

заместитель директора Федерального ресурсного центра подготовки кадров для индустрии туризма и гостеприимства



подпись

И. В. Насикан

начальник департамента методического обеспечения учебного процесса Федерального ресурсного центра подготовки кадров для индустрии туризма и гостеприимства



подпись

Т.И. Оконникова

начальник департамента внутреннего мониторинга качества образования Федерального ресурсного центра подготовки кадров для индустрии туризма и гостеприимства



подпись

А.С. Кусков

РЕЦЕНЗИЯ
на дополнительную профессиональную программу – программу
повышения квалификации
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В КУРОРТНОМ БИЗНЕСЕ»
(руководитель – Анатолий Константинович Михеев)

Сфера туризма в Российской Федерации сегодня находится в стадии «перезагрузки» и демонстрирует системный рост по всем показателям. Обновленный национальный проект «Туризм и гостеприимство» продолжает акцентировать внимание на развитие инфраструктуры и внутреннего туризма, уделяя отдельное внимание формированию кадрового потенциала, разрабатываются системные и прозрачные механизмы управления отраслью, совершенствуются отдельные направления в сфере туризма и гостеприимства, такие как курортный отдых.

Одним из значимых направлений в развитии курортного бизнеса является организация питания отдыхающих. Качественная работа службы питания отеля – важный рейтинговый, репутационный показатель.

Представленная дополнительная профессиональная программа – программа повышения квалификации позволяет сформировать новые компетенции в части организации и управления деятельностью службы питания в курортном отеле.

Рецензируемая программа имеет практико-ориентированную направленность и включает в себя четыре раздела.

Раздел 1 «Основы организации питания в курортном бизнесе» рассмотрены особенности и формы организации питания в курортном бизнесе.

Раздел 2 «Организация питания по типу «шведский стол» включает в себя изучение планирования и составления меню, нормативы потребления блюд и напитков, документооборот, контроль себестоимости, особенности технологических процессов ресторана шведской линии.

Раздел 3 «Основные инструменты организации работы с гостями» содержит такие темы, как управление репутацией через ассортимент и сервис, взаимосвязь F&B и общих гостиничных показателей, техника работы с негативом при личном контакте с гостями, NPS, методики работы с отзывами гостей службы питания курортной гостиницы.

Раздел 4. «Коммуникационные и кадровые аспекты работы службы питания» посвящен формированию команды, налаживанию вертикальных и горизонтальных связей в службе питания, правила и принципы создания оптимального штатного расписания и эффективной расстановки кадров.

Для практико-ориентированной подготовки кадров важно, что большая часть занятий представляет собой практические занятия с привлечением экспертов в сфере питания в курортном бизнесе.

Представленная на рецензирование дополнительная профессиональная программа – программа повышения квалификации «Организация питания в курортном бизнесе» (36 часов) будет полезна руководителям и сотрудникам служб питания курортных отелей, поварам, официантам, администраторам зала

ресторана. Выпускники дополнительной профессиональной программы – программы повышения квалификации «Организация питания в курортном бизнесе» смогут получить необходимые компетенции для совершенствования деятельности в сфере гостеприимства по вопросам организации питания в курортных отелях.

Рецензент /ФИО, должность/

Подпись рецензента

Угрюмов Евгений Семёнович,
председатель Федерального учебно-методического объединения в сфере высшего образования УГСН 43.00.00
Сервис и туризм



Печать

РЕЦЕНЗИЯ
на дополнительную профессиональную программу – программу
повышения квалификации
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В КУРОРТНОМ БИЗНЕСЕ»
(руководитель – Анатолий Константинович Михеев)

Значительное внимание сегодня отводится внутреннему туризму, неотъемлемой частью которого является сфера гостеприимства, курортный бизнес. Развитие существующих и строительство новых отелей должно соответствовать высоким стандартам и ожиданиям отдыхающих.

Значительную роль в формировании впечатления о курортном отеле играет организация питания. Поэтому формирование профессиональной команды службы питания, подготовка кадров, повышение их квалификации является одним из условий успешного развития курортного бизнеса.

Представленная дополнительная профессиональная программа – программа повышения квалификации позволяет сформировать необходимые для этого знания, умения и навыки слушателей, что определяет ее несомненную актуальность и практическую значимость.

Рецензируемая программа имеет практико-ориентированную направленность и включает в себя четыре раздела.

Раздел 1 «Основы организации питания в курортном бизнесе» рассмотрены ключевые особенности организации питания в курортном бизнесе, способы организации питания.

Раздел 2 «Организация питания по типу «шведский стол» раскрывает планирование и составление меню, нормативы потребления блюд и напитков, документооборот, контроль себестоимости, особенности технологических процессов ресторана шведской линии, контроль пищевой безопасности.

Раздел 3 «Основные инструменты организации работы с гостями» включает управление репутацией через ассортимент и сервис, взаимосвязь F&V и общих гостиничных показателей, техника работы с негативом при личном контакте с гостями, NPS, методики работы с отзывами гостей службы питания курортной гостиницы.

Раздел 4. «Коммуникационные и кадровые аспекты работы службы питания» затрагивает вопросы формирования команды, налаживания вертикальных и горизонтальных связей в службе питания, правила и принципы создания оптимального штатного расписания и эффективной расстановки кадров.

Для практико-ориентированной подготовки кадров важно, что большая часть занятий представляет собой практические занятия с привлечением экспертов в сфере питания в курортном бизнесе.

Представленная на рецензирование дополнительная профессиональная программа – программа повышения квалификации «Организация питания в курортном бизнесе» будет полезна руководителям и сотрудникам служб питания курортных отелей, поварам, официантам, администраторам зала ресторана. Выпускники дополнительной профессиональной программы –

программы повышения квалификации «Организация питания в курортном бизнесе» получают необходимые компетенции для совершенствования деятельности в сфере гостеприимства по вопросам организации питания в курортных отелях.

Рецензент /ФИО, должность/

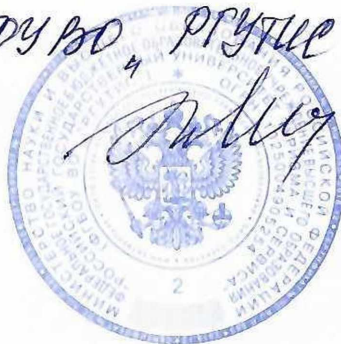
Подпись рецензента

Сумзина Лариса Владимировна,
директор Высшей школы сервиса
РГУТИС, кандидат технических наук,
доцент



Печать

Вернись Сумзиной Л.В. заверено
Первый проректор ФГБОУ ВО "РГУТИС"



Новикова Н.Т.

1. Аннотация программы

1.1. Цель освоения программы: совершенствование и формирование новых компетенций в рамках имеющейся квалификации, необходимых для профессиональной деятельности в области организации питания в курортном бизнесе.

1.2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение: к освоению образовательной программы допускаются лица, имеющие образование не ниже среднего.

1.3. Срок обучения: 36 академических часов.

1.4. Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий.

1.5. Планируемые результаты освоения программы:

Перечень осваиваемых компетенций составлен с учетом требований профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 28н) в соответствии с обобщенной трудовой функцией А «Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов» (5 уровень квалификации), а также протокола заседания с работодателями № 1 от 20.03.2025 года в соответствии с запросами рынка труда отрасли (ДПК-1, ДПК-2, ДПК-3).

Таблица 1. Виды профессиональной деятельности и трудовые функции

Профессиональный стандарт / справочник квалификационных требований	Виды профессиональной деятельности	Обобщенная трудовая функция / функциональные обязанности (уровень квалификации)	Трудовая функция
Руководитель предприятия питания	Управлением предприятием питания	А. Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов (уровень квалификации 5)	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
			А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания

**Таблица 2. Профессиональные компетенции в соответствии
с видами профессиональной деятельности**

Виды деятельности	Перечень профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения	Знания	Умения	Практический опыт
Управлением предприятием питания	ПК-1 Способен осуществлять управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы и службы обслуживания	Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания	Умеет осуществлять планирование и организацию деятельности, анализировать результаты деятельности производственной службы и службы обслуживания, их взаимодействия	Владеет способами планирования потребностей производственной службы и службы обслуживания в материальных ресурсах и персонале, распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников служб предприятия питания, координации, контроля и мотивации деятельности сотрудников
		Знает основы организации деятельности предприятий питания, технологий производства на предприятиях питания, планирования, мотивирования и контроля деятельности подчиненных	Умеет осуществлять стимулирование, повышать мотивацию подчиненных и обеспечивать их лояльность к организации	
	ДПК-1 Способен осуществлять организацию питания по типу «шведский стол» в курортной гостинице	Знает специфику организации питания в курортном бизнесе, типы, формы, планы и режимы организации питания, особенности планирования, составления меню при организации питания по типу «шведский стол»	Умеет осуществлять планирование, составлять меню при организации питания по типу «шведский стол»	Владеет методами и технологиями организации питания по типу «шведский стол» в курортной гостинице, включая планирование, организацию технологических процессов, кон-

		Знает нормативы потребления блюд и напитков, документооборот, контроль себестоимости на шведской линии, особенности технологических процессов, санитарные правила и нормы, пищевой безопасности ресторана шведской линии,	Умеет организовывать технологические процессы, осуществлять документооборот, контроль себестоимости и пищевой безопасности на шведской линии	контроль качества и пищевой безопасности
	ДПК-2 Способен применять основные инструменты организации работы с гостями в курортной гостинице	Знает взаимосвязь F&B и общих гостиничных показателей, технику работы с негативом при личном контакте с гостями, методики работы с отзывами гостей службы питания	Умеет управлять репутацией через ассортимент, работать с негативом при личном контакте с гостями, работать с отзывами, в том числе с применением NPS	Владеет основными инструментами организации работы с гостями в курортной гостинице, включая управление репутацией через ассортимент, работу с негативом и отзывами, в том числе с применением NPS
	ДПК-3 Способен формировать команду, обеспечивать развитие и саморазвитие персонала службы питания курортной гостиницы, эффективную расстановку кадров	Знает принципы и правила командообразования, создания оптимального штатного расписания и эффективной расстановки кадров	Умеет формировать команду, налаживать вертикальные и горизонтальные связи в службе питания и в системе «закупки – склад – производство – зал», создавать условия для развития и саморазвития персонала службы питания курортной гостиницы	Владеет способами и приемами формирования команды, эффективной расстановки кадров, создания условий для развития и саморазвития персонала службы питания курортной гостиницы

2. Учебный план

№ п/п	Перечень модулей и разделов	Трудоемкость, час	Контактная работа, час			СРС
			Лекции	Практи- ческие занятия	в т.ч. в форме практиче- ской подго- товки	
1.	Основы организации питания в курортном бизнесе	4	2	-	-	2
1.1.	Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии	1	-	-	-	1
1.2.	Особенности и формы организации питания в курортном бизнесе	3	2	-	-	1
2.	Организация питания по типу «шведский стол»	14	-	6	6	8
2.1.	Шведский стол: планирование, составление меню	4	-	2	2	2
2.2.	Нормативы потребления блюд и напитков на шведской линии, документооборот, контроль себестоимости	4	-	2	2	2
2.3.	Особенности технологических процессов ресторана шведской линии, санитарные правила и нормы, правила пищевой безопасности	6	-	2	2	4
3.	Основные инструменты организации работы с гостями	8	-	4	4	4
3.1.	Управление репутацией через ассортимент и сервис. Взаимосвязь F&B и общих гостиничных показателей	2	-	1	1	1
3.2.	Основы сервиса при предоставлении услуг питания в курортном отеле	2	-	1	1	1
3.3.	NPS – что это такое и как с ним работать. Методики работы с отзывами гостей службы питания курортной гостиницы	4	-	2	2	2
4.	Коммуникационные и кадровые аспекты работы службы питания	10	-	6	6	4
4.1.	Формирование команды, налаживание вертикальных и горизонтальных связей в службе питания и в системе «закупки – склад – производство – зал»	3	-	2	2	1
4.2.	Принципы командообразования, развитие и саморазвитие персонала службы питания курортной гостиницы, карьерные треки	3	-	2	2	1
4.3.	Правила и принципы создания оптимального штатного расписания и эффективной расстановки кадров	4	-	2	2	2
Итоговая аттестация		в форме зачета				
ИТОГО		36	2	16	16	18

3. Календарный учебный график

УЗ ДОТ – учебные занятия с применением дистанционных образовательных технологий

СРС – самостоятельная работа слушателей

ИА – итоговая аттестация

Период обучения – 5 недель				
1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя
УЗ ДОТ, СРС	УЗ ДОТ, СРС	УЗ ДОТ, СРС	УЗ ДОТ, СРС	УЗ ДОТ, СРС, ИА

4. Рабочие программы

Раздел 1. Основы организации питания в курортном бизнесе.

Тема 1.1. Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии

Функции службы питания. Структура службы питания, включая административно-хозяйственную и производственную категорию работников. Функциональные обязанности и полномочия сотрудников. (1 ч. – самостоятельная работа слушателя).

Тема 1.2. Особенности и формы организации питания в курортном бизнесе.

Виды и формы организации питания в гостиничном бизнесе. Особенности организации питания в курортных отелях. Виды гостей и особенности потребительского поведения (2 ч. – лекция, 1 ч. – самостоятельная работа слушателя).

Раздел 2. Организация питания по типу «шведский стол».

Тема 2.1. Шведский стол: планирование, составление меню.

Правила создания ассортимента шведского стола. Управление ассортиментом шведского стола на основании аналитики потребления, сезонности, гендерного и возрастного состава гостей, концепции отеля, региона нахождения отеля. Методы и приёмы выкладки блюд на шведской линии (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 2 ч. – самостоятельная работа слушателя).

Тема 2.2. Нормативы потребления блюд и напитков на шведской линии, документооборот, контроль себестоимости.

Нормативы потребления блюд и напитков – методы расчёта и контроля, изменение в зависимости от внешних и внутренних факторов, оптимизация ассортимента через контроль потребления. Документооборот шведского стола – планирование, контроль перемещения сырья и готовой продукции, планирование складских запасов на производстве, технико-технологические карты, калькуляционные карты, заборные листы, акты списания. Методы контроля себестоимости – закупки, хранение и перемещение, технология, потребление, сезонность, списания, переработка (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 2 ч. – самостоятельная работа слушателя).

Тема 2.3. Особенности технологических процессов ресторана шведской линии, санитарные правила и нормы, правила пищевой безопасности.

Особенности технологических процессов гостиничного питания. Особенности проектирования пищевых производств при отелях. Особенности организации работы персонала в условиях предоставления питания в формате шведского стола. Санитарные правила и нормы, применяемые при организации питания в отелях. Правила и требования к пищевой безопасности производства (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 4 ч. – самостоятельная работа слушателя).

Практическая подготовка проводится в образовательной организации работодателями с целью освоения и усовершенствования профессиональных компетенций, связанных с видом профессиональной деятельности.

Раздел 3. Основные инструменты организации работы с гостями.

Тема 3.1. Управление репутацией через ассортимент и сервис. Взаимосвязь F&V и общих гостиничных показателей.

Управление ассортиментом питания с учётом отзывов, мнения гостей, уровня предоставляемого сервиса, репутационных требований бренда отеля, ожиданий гостей. Формирование положительных впечатлений и мнений гостей. Влияние стабильного качества питания на уровень загрузки отеля и возвращаемость гостей. Влияние питания на стоимость проживания в отеле. Взаимосвязь питания и сервиса с рентабельностью отеля (1 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 1 ч. – самостоятельная работа слушателя).

Тема 3.2. Основы сервиса при предоставлении услуг питания в курортном отеле.

Требования к организации сервиса при различных методах организации питания. Основы создания сервиса в ресторанной службе отеля. Стандарты, процедуры и скрипты. Методики проведения регулярных тренингов для достижения высоких результатов. Формальный и эффективный методы организации обучения внутри службы (1 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 1 ч. – самостоятельная работа слушателя).

Тема 3.3. NPS – что это такое и как с ним работать. Методики работы с отзывами гостей службы питания курортной гостиницы. NPS как метод измерения удовлетворенности гостей. Подходы по анализу гостевых отзывов в области питания. Методы отработки замечаний гостей с персоналом. Методы стимулирования персонала на достижение высокого NPS гостей (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 2 ч. – самостоятельная работа слушателя).

Практическая подготовка проводится в образовательной организации работодателями с целью освоения и усовершенствования профессиональных компетенций, связанных с видом профессиональной деятельности.

Раздел 4. Коммуникационные и кадровые аспекты работы службы питания.

Тема 4.1. Формирование команды, налаживание вертикальных и горизонтальных связей в службе питания и в системе «закупки – склад – производство – зал».

Организация слаженной работы всех подразделений службы питания и смежных отделов. Правила эффективной коммуникации между сотрудниками и отделами. Стандартизация и регламентирование применяемых методов передачи информации. Эффективное управление конфликтами и создание комфортной рабочей среды для всех сотрудников. Формирование команды и

эффективное управление имеющимися ресурсами (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 1 ч. – самостоятельная работа слушателя).

Тема 4.2. Принципы командообразования, развитие и саморазвитие персонала службы питания курортной гостиницы, карьерные треки. Команда и командные роли. Модели организации повышения квалификации персонала в условиях производства. Сопровождение карьерного развития персонала (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 1 ч. – самостоятельная работа слушателя).

Тема 4.3. Правила и принципы создания оптимального штатного расписания и эффективной расстановки кадров. Формирование совокупной стоимости человеческого ресурса. Эффективное формирование графиков вывода персонала в зависимости от загрузки отеля. Ротация персонала, взаимозаменяемость, формирование системы управления. Оценка производительности и нормирование. Системы монетарной мотивации (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 2 ч. – самостоятельная работа слушателя).

Практическая подготовка проводится в образовательной организации работодателями с целью освоения и совершенствования профессиональных компетенций, связанных с видом профессиональной деятельности.

Практико-ориентированные задания для самостоятельной работы приведены в учебной тетради для самостоятельной работы слушателя.

5. Формы аттестации и оценочные материалы

Форма итоговой аттестации – зачет, включающий в себя выполнение и сдачу слушателем образовательной программы в письменной форме задания «Разработка проблемной ситуации». Зачет охватывает все компетенции, сформированные в результате освоения программы:

ПК-1. Способен осуществлять управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы и службы обслуживания.

ДПК-1. Способен осуществлять организацию питания по типу «шведский стол» в курортной гостинице.

ДПК-2. Способен применять основные инструменты организации работы с гостями в курортной гостинице.

ДПК-3. Способен формировать команду, обеспечивать развитие и саморазвитие персонала службы питания курортной гостиницы, эффективную расстановку кадров.

Практико-ориентированные задания подготовки к промежуточной / итоговой аттестации приведены в учебной тетради для самостоятельной работы слушателя.

Описание задания, требования к структуре и содержанию выполненного задания, критерии оценивания выполненного задания

Структура задания и требования к его выполнению:

1. Составьте проект меню на шведский стол.

При составлении меню отразите цикличность, перечень продуктов и требований к ассортименту, требования к квалификации поваров в команде.

2. Составление проекта меню шоу-кухни.

- составьте портрет целевой аудитории;
- продумайте подачу (кратко опишите);
- выделите фирменное блюдо (кратко опишите);
- продумайте дизайн меню.

Критерии оценки задания:

Критерий	Максимум баллов
Составьте проект меню на шведский стол	30
При составлении меню отражены цикличность, перечень продуктов и требований к ассортименту, требования к квалификации поваров в команде	20
Составление проекта меню шоу-кухни при этом:	-
составьте портрет целевой аудитории	10
Продумана и описана подача	10
Выделено и описано фирменное блюдо	10
Представлен дизайн меню	20

Итоговая аттестация считается пройденной (оценка «зачтено») при получении 60 и более баллов.

Требования к оформлению и предоставлению задания:

Задания выполняется в печатном виде в редакторе Microsoft Word, шрифт Times New Roman, 14 кегль, интервал 1,0.

Объем работы: 1 стр. формата А4.

В начале работы указываются Ф. И. О., телефон, e-mail, сфера деятельности и должность слушателя.

Выполненное задание подписывается слушателем и загружается в личный кабинет слушателя в виде качественной сканированной копии в формате PDF или качественного изображения (JPEG) .jpe .jpeg .jpg.

Оценка за выполненное задание выставляется руководителем программы и публикуется в личном кабинете слушателя.

6. Организационно-педагогические условия реализации

6.1. Материально-технические условия

Материально-технические условия программы формируют среду, обеспечивающую освоение слушателями образовательной программы.

Вид учебного занятия	Материально-технические условия
<i>Учебные занятия с применением дистанционных образовательных технологий</i>	Доступ педагогических работников и слушателей к цифровой платформе обучения РГУТИС, ЭВМ с операционной системой, монитором или интегрированным экраном, аудиокolonками и (или) наушниками, доступом в сеть Интернет, браузером, мультимедийным программным обеспечением, веб-камерой, микрофоном, офисным программным пакетом, программами для работы с документами с расширением .pdf. Дополнительно для организаторов необходимы студия для видеозаписи занятий и проведения онлайн-занятий, программное обеспечение для создания онлайн-конференций, записи видео и потокового вещания, видеоредактор.
<i>Самостоятельная работа слушателей</i>	Доступ к цифровой платформе обучения РГУТИС, ЭВМ с операционной системой, монитором или интегрированным экраном, аудиокolonками и (или) наушниками, доступом в сеть Интернет, браузером, мультимедийным программным обеспечением, офисным пакетом, программами для работы с документами с расширением .pdf.
<i>Итоговая аттестация</i>	Доступ к цифровой платформе обучения РГУТИС, ЭВМ с операционной системой, монитором или интегрированным экраном, аудиокolonками и (или) наушниками, доступом в сеть Интернет, браузером, мультимедийным программным обеспечением, офисным пакетом, программами для работы с документами с расширением .pdf.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

В число учебно-методических материалов программы включены: учебная тетрадь, содержащая учебные материалы для самостоятельной работы слушателей, список рекомендуемой литературы и перечень информационных источников (является неотъемлемой частью программы повышения квалификации).

Список рекомендуемой литературы:

1. Бай Т. В. Теория и методика организации питания в туристской индустрии: учебное пособие / Т. В. Бай, О. В. Котлярова. – М.: Русайнс, 2024. – 102 с. – ISBN 978-5-466-05971-7. – URL: <https://book.ru/book/955187>.

2. Васюкова А. Т. Прогрессивные технологии в индустрии питания. Биосистемы. Здоровьесбережение: сборник научных трудов научно-практической конференции молодых ученых и специалистов с международным участием. – М.: Русайнс, 2024. – 240 с. – ISBN 978-5-466-08343-9. – URL: <https://book.ru/book/956717>.

3. Васюкова А. Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2022. – 213 с. – ISBN 978-5-406-08788-6. – URL: <https://book.ru/book/941138>.
4. Гареев Р. Р. Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р. Р. Гареев. – М.: КноРус, 2024. – 143 с. – ISBN 978-5-406-12015-6. – URL: <https://book.ru/book/950243>.
5. Гареев Р. Р. Организация работы службы питания гостиничных предприятий: учебное пособие / Р. Р. Гареев, А. Ф. Павлюченков. – М.: КноРус, 2022. – 220 с. – ISBN 978-5-406-09195-1. – URL: <https://book.ru/book/942805>.
6. Грибова Н. А. Сервисная деятельность предприятий питания: учебное пособие / Н. А. Грибова. – М.: КноРус, 2021. – 179 с. – ISBN 978-5-406-06608-9. – URL: <https://book.ru/book/939831>.
7. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов: учебное пособие / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. – М.: Магистр; ИНФРА-М, 2022. – 320 с. – ISBN 978-5-9776-0199-3. URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1841702>.
8. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М.: Магистр; ИНФРА-М, 2021. – 560 с. – ISBN 978-5-9776-0060-6. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1141777>.
9. Кисилевич Т. И. Санаторий. питание на аутсорсинге: учет и налогообложение / Т. И. Кисилевич, И. В. Каплюченко. // Вестник СГУТиКД, 2011. – № 3. – С. 57-66.
10. Куценок Е. Ю. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания: конспект лекций / Е. Ю. Куценок, А. А. Калмыкова. – М.: ФЛИНТА, 2024. – 68 с. – ISBN 978-5-9765-5630-0. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2179359>.
11. Любецкая Т. Р. Менеджмент в индустрии питания: учебник / Т. Р. Любецкая, Т. Ю. Токарева. – М.: КноРус, 2025. – 201 с. – ISBN 978-5-406-13536-5. – URL: <https://book.ru/book/955357>.
12. Оборин М. С. Структура и экономические особенности развития инфраструктуры торговли и общественного питания санаторно-курортного комплекса / М. С. Оборин // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Экономика и менеджмент, 2014. Т. 8. № 4. – С. 121-127.
13. Санаторно-курортное дело: учебник / под ред. Г. И. Молчанова. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2021. – 400 с. – ISBN 978-5-98281-171-4. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1383531>.
15. Скабеева Л. И. Организация и контроль текущей деятельности подразделений и служб предприятий гостеприимства: учебник / Л. И. Скабеева, Л. Л. Духовная. – М.: КноРус, 2023. – 219 с. – ISBN 978-5-406-11920-4. – URL: <https://book.ru/book/950249>

Информационные материалы:

1. СПС «КонсультантПлюс»: <http://www.consultant.ru>.
2. Интернет-версия СПС «Гарант» (информационно-правовой портал «Гарант.ру»): <http://www.garant.ru/>
3. Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>
4. Университетская информационная система России:
<http://uisrussia.msu.ru>
5. Электронная библиотечная система Znanium.com: <http://znanium.com>.
6. Электронно-библиотечная система: <https://book.ru/>

6.3. Кадровые условия

Реализация программы обеспечивается ведущими преподавателями и научными работниками университета, других образовательных организаций, а также ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности, имеющими высшее образование.

Сведения о кадровом составе

Ф.И.О. преподавателя	Образование, вуз, год окончания, специальность/направление подготовки, квалификация	Место работы, должность Основное/дополнительное место работы	Ученая степень, ученое (почетное) звание	Стаж работы в области профессиональной деятельности	Стаж научно-педагогической работы		Наименование преподаваемой темы
					Всего	В том числе по преподаваемой дисциплине (модулю)	
Мартынова Алла Александровна	Высшее, Санкт-Петербургский государственный политехнический университет, 1998г. экономист-менеджер, специалист НОУ «Институт бизнеса и политики» (Москва), 2002 г. юрист, специалист	Alean Collection, директор по персоналу	Кандидат педагогических наук	29			Тема 3.3. NPS – что это такое и как с ним работать. Методики работы с отзывами гостей службы питания курортной гостиницы. Взаимосвязь F&V и общих гостиничных показателей. Тема 4.2. Принципы командообразования, развитие и саморазвитие персонала службы питания курортной гостиницы, карьерные треки. Тема 4.3. Правила и принципы создания оптимального штатного расписания и эффективной расстановки кадров.

Ф.И.О. преподавателя	Образование, вуз, год окончания, специальность/направление подготовки, квалификация	Место работы, должность Основное/дополнительное место работы	Ученая степень, ученое (почетное) звание	Стаж работы в области профессиональной деятельности	Стаж научно-педагогической работы		Наименование преподаваемой темы
					Всего	В том числе по преподаваемой дисциплине (модулю)	
Михеев Анатолий	Высшее, Московская государственная технологическая академия, 2004 г., инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания», ФГБОУ ВО «Университет «Дубна», 2024 г., Управление предприятием питания	Alean Collection, Начальник отдела сопровождения F&V	-	26			Тема 1.1. Особенности и формы организации питания в курортном бизнесе Тема 2.1. Шведский стол: планирование, составление меню. Тема 2.2. Нормативы потребления блюд и напитков на шведской линии, документооборот, контроль себестоимости. Тема 2.3. Особенности технологических процессов ресторана шведской линии, санитарные правила и нормы, правила пищевой безопасности. Тема 3.1. Управление репутацией через ассортимент и сервис. Взаимо-

Ф.И.О. преподавателя	Образование, вуз, год окончания, специальность/направление подготовки, квалификация	Место работы, должность Основное/дополнительное место работы	Ученая степень, ученое (почетное) звание	Стаж работы в области профессиональной деятельности	Стаж научно-педагогической работы		Наименование преподаваемой темы
					Всего	В том числе по преподаваемой дисциплине (модулю)	
							связь F&B и общих гостиничных показателей. Тема 4.1. Формирование команды, налаживание вертикальных и горизонтальных связей в службе питания и в системе «закупки – склад – производство – зал». Тема 4.3. Правила и принципы создания оптимального штатного расписания и эффективной расстановки кадров.
Поляшов Андрей Валерьевич	Профессиональный лицей «Сервис», г. Санкт-Петербург, 2000 г., повар четвертого разряда	Alean Collection, шеф-повар		28			Тема 3.2. Основы сервиса при предоставлении услуг питания в курортном отеле. Тема 3.3. NPS – что это такое и как с ним работать. Методики

Ф.И.О. преподавателя	Образование, вуз, год окончания, специальность/направление подготовки, квалификация	Место работы, должность Основное/дополнительное место работы	Ученая степень, ученое (почетное) звание	Стаж работы в области профессиональной деятельности	Стаж научно-педагогической работы		Наименование преподаваемой темы
					Всего	В том числе по преподаваемой дисциплине (модулю)	
							работы с отзывами гостей службы питания курортной гостиницы.