

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Российский государственный университет туризма и сервиса»
(ФГБОУ ВО «РГУТIS»)

**Федеральный ресурсный центр подготовки кадров
для индустрии туризма и гостеприимства**

ПРИНЯТО:

Ученым Советом

ФГБОУ ВО «РГУТIS»

Протокол

от 10 октября 2025 г. № 4

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Федерального ресурсного

центра подготовки кадров для

индустрии туризма и гостеприимства



С. А. Картошкин

(Ф. И. О.)

20 октября 2025 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА –
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**Бюджетирование и управленческая отчетность
Службы питания в гостиничных предприятиях**

Программа повышения квалификации разработана совместно с
ООО «СОЛАРД» (Palmira Art Hotel 4* (г. Москва))

Московская область, 2025

Руководитель программы:
директор Гостиничного
консалтингового бюро
«МИХЕЕВ.ПРО»,
ИП Сивцова Я.С.



подпись

А. К. Михеев

Согласовано:

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



подпись

И. В. Насикан

начальник департамента
разработки программ
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

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«Управляющая компания «Староладожская Дача»

ИНН/КПП 4702018133/470201001
Юр адрес: 187412 Ленинградская обл.,
Волховский р-он,
деревня Сельцо-Горка д.1/2

РЕЦЕНЗИЯ

на дополнительную профессиональную программу – программу повышения
квалификации

«БЮДЖЕТИРОВАНИЕ И УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ОТЧЁТНОСТЬ СЛУЖБЫ ПИ-
ТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ»

(руководитель – Анатолий Константинович Михеев)

Бюджетирование является одним из инструментов управленческого учета, позволяющим руководителям организаций эффективнее осуществлять свои функции и представляет собой целую систему выполнения планирования, учета, контроля, анализа и регулирования всех видов деятельности организации с целью оптимизации финансовых планов в течение отчетного периода.

Гостиничная сфера как любая другая индустрия имеет свои особенности формирования системы бюджетов и управленческого учета. Для осуществления процесса бюджетирования важнейшим предварительным условием является определение финансовой цели компании. Сотрудники всего гостиничного предприятия должны понимать, каких именно показателей в их центре ответственности пытаются достичь.

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 «Базовые принципы организации питания в отеле», в котором рассмотрена роль F&B (Службы питания) в структуре гостиничного предприятия, а также отличия гостиничного питания от других видов общественного питания и ее основные финансовые показатели.

Раздел 2 «Основы бюджетного процесса в Службе питания» включает в себя изучение основных задач и этапов создания бюджета Службы питания, а также применение особых подходов при управлении расходами Службы питания.

Раздел 3 «Номенклатура статей бюджета Службы питания» содержит такие темы, как управление доходом, включая аналитику, прогнозирование, планирование, материальную себестоимость процессов приготовления еды и напитков, в том числе методики контроля, расчетов, аналитики, управления ключевым показателем Службы питания. Также уделяется внимание затратам на персонал: ФОТ,

штатное расписание, организационная структура, питание, обучение и прочие расходы.

Раздел 4. «Управленческая отчетность Службы питания» посвящен изучению Международного стандарта управленческой отчетности для отелей: содержание, правила внедрения и использования, а также важнейшим показателям оценки эффективности работы Службы питания.

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

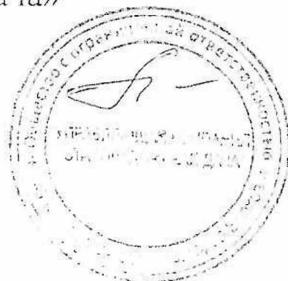
Представленная на рецензирование дополнительная профессиональная программа – программа повышения квалификации «Бюджетирование и управленческая отчетность Службы питания в гостиничных предприятиях» будет полезна руководителям и сотрудникам служб питания гостиничных предприятий, поварам, официантам, администраторам зала ресторана. Выпускники дополнительной профессиональной программы – программы повышения квалификации «Бюджетирование и управленческая отчетность Службы питания в гостиничных предприятиях» получат необходимые компетенции для совершенствования деятельности в сфере гостеприимства по вопросам организации питания в гостиничном бизнесе.

Рецензент /ФИО, должность/

Подпись рецензента

Генеральный директор
ООО «Управляющая компания
«Староладожская дача»

Кузнецов А.В.



РЕЦЕНЗИЯ

на дополнительную профессиональную программу – программу повышения квалификации «БЮДЖЕТИРОВАНИЕ И УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ОТЧЁТНОСТЬ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ» (руководитель – Анатолий Константинович Михеев)

Индустрия гостеприимства сегодня остается одной из самых динамичных и конкурентных сфер. Чтобы удерживать позиции и развиваться, владельцам и управляющим важно постоянно отслеживать ситуацию на рынке и внутри самого отеля. Условия быстро меняются, поэтому контроль деятельности становится обязательной частью управления. В этом помогает система бюджетирования в гостинице — инструмент, который фиксирует планы и позволяет отслеживать их выполнение.

Благодаря ей руководитель может ясно оценить, достигнуты ли цели, обеспечена ли прибыль отеля и соответствует ли результат запланированному уровню.

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 «Базовые принципы организации питания в отеле» погружает в структуру гостиничного предприятия, определяя роль F&B (Службы питания), знакомит с отличиями гостиничного питания от других видов общественного питания и ее основными финансовыми показателями.

Раздел 2 «Основы бюджетного процесса в Службе питания» содержит темы, раскрывающие основные задачи и этапы создания бюджета Службы питания, а также управление расходами, в том числе применение особых подходов при Службы питания.

Раздел 3 «Номенклатура статей бюджета Службы питания» раскрывает вопросы по управлению доходом, включая аналитику, прогнозирование, планирование, вопросы материальной себестоимости процессов приготовления еды и напитков, в том числе методики контроля, расчетов, аналитики, управления ключевым показателем Службы питания. Также затрагиваются вопросы по затратам на персонал: ФОТ, штатное расписание, организационная структура, питание, обучение и прочие расходы.

Раздел 4. «Управленческая отчетность Службы питания» ориентирован на изучение Международного стандарта управленческой отчетности для отелей: содержание, правила внедрения и использования, а также важнейшим показателям оценки эффективности работы Службы питания.

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

Представленная на рецензирование дополнительная профессиональная программа – программа повышения квалификации «Бюджетирование и управленческая отчетность Службы питания в гостиничных предприятиях» будет полезна руководителям и сотрудникам служб питания гостиничных предприятий, поварам, официантам, администраторам зала ресторана. Выпускники дополнительной профессиональной программы – программы повышения квалификации «Бюджетирование и управленческая отчетность Службы питания в гостиничных предприятиях» получают необходимые компетенции для совершенствования деятельности в сфере гостеприимства по вопросам организации питания в гостиничном бизнесе.

Рецензент /ФИО, должность/

Подпись рецензента

Подсёвалова Елена Николаевна,
доцент Высшей школы бизнеса,
менеджмента и права ФГБОУ ВО
«Российский государственный
университет туризма и сервиса»,
кандидат экономических наук

Подпись Подсёваловой Е.Н. заверено.

*Первый проректор
ФГБОУ ВО «РТУиС»*



Голованова Н.Т.

1. Аннотация программы

1.1. Цель освоения программы: совершенствование и формирование новых компетенций в рамках имеющейся квалификации, необходимых для ведения профессиональной деятельности с бюджетом Службы питания в гостиничном бизнесе.

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

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 33.008 «Руководитель предприятия питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 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 № 6 от 2.10.2025 г. 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» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 г. № 28н)	Управление предприятием питания	ОТФ А. Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов (5 уровень квалификации)	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы

**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 Службы питания	– знает законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; – знает основы организации деятельности предприятий питания; – знает базовые принципы и особенности организации питания в гостиницах и иных средствах размещения	– умеет применять нормы законодательства РФ, регулирующие деятельность предприятий питания; – умеет анализировать результаты деятельности Службы питания и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; – умеет осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности Службы питания	– владеет навыками планирования потребностей Службы питания в материальных ресурсах; – владеет навыками организации деятельности работников Службы питания в отеле
	ДПК-1 Способен осуществлять бюджетирование в гостиничном предприятии	– знает основы бюджетного процесса в гостиничном бизнесе, уровни детализации расходов, основы косткиллинга	– умеет эффективно работать с расходами, применять правила управления расходами	– владеет навыками анализа динамики расходной части в формате год-к-году при составлении бюджета
	ДПК-2 Способен применять основные инструменты управления доходом Службы питания	– знает основы, правила, методики увеличения показателей, правила планирования доходов, методы сбора данных и их анализа, прогнозирования	– умеет применять методики управления себестоимостью питания, контролировать и прогнозировать колебания фудкоста	– владеет навыками составления эффективного штатного расписания
	ДПК-3 Способен использовать ключевые финансовые показатели деятельности Службы питания	– знает отчетность по стандарту USALI, плюсы и минусы ее использования; – знает важнейшие показатели результатов деятельности Службы питания	– умеет применять правила эффективного использования системы отчетов USALI; – умеет применять правила учета затрат в гостиничном предприятии и их распределение	– владеет навыками применения нормативных показателей прибыли в гостиничном бизнесе

2. Учебный план

№ п/п	Перечень модулей и разделов	Трудоемкость, час	Контактная работа, час			СРС
			Лек- ции	Прак- тиче- ские за- нятия	в т. ч. в форме практиче- ской под- готовки	
1.	Базовые принципы организации питания в отеле	4	2	-	-	2
1.1.	Роль F&B (Службы питания) в структуре гостиничного предприятия. Отличия гостиничного питания от других видов общественного питания.	2	1	-	-	1
1.2.	Основные финансовые показатели F&B	2	1	-	-	1
2.	Основы бюджетного процесса в Службе питания	14	-	6	6	8
2.1.	Основные задачи и этапы создания бюджета Службы питания	4	-	2	2	2
2.2.	Управление расходной частью бюджета Службы питания	4	-	2	2	2
2.3.	Применение особых подходов при управлении расходами Службы питания	6	-	2	2	4
3.	Номенклатура статей бюджета Службы питания	10	-	6	6	4
3.1.	Управление доходом – аналитика, прогнозирование, планирование	3	-	2	2	1
3.2.	Материальная себестоимость процессов приготовления еды и напитков – методики контроля, расчетов, аналитики, управления ключевым показателем Службы питания	3	-	2	2	1
3.3.	Затраты на персонал: ФОТ, штатное расписание, оргструктура, питание, обучение и прочие расходы	4	-	2	2	2
4.	Управленческая отчетность Службы питания	8	-	4	4	4
4.1.	Международный стандарт управленческой отчетности для отелей: содержание, правила внедрения и использования	4	-	2	2	2
4.2.	Важнейшие показатели оценки эффективности работы Службы питания	4	-	2	2	2
Итоговая аттестация		<i>в форме зачета</i>				
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 – 3 недели		
1 неделя	2 неделя	3 неделя
УЗ ДОТ, СРС	УЗ ДОТ, СРС	УЗ ДОТ, СРС, ИА

4. Рабочие программы

Раздел 1. Базовые принципы организации питания в отеле

Тема 1.1. Роль F&V (Службы питания) в структуре гостиничного предприятия. Отличия гостиничного питания от других видов общественного питания. Функции Службы питания. Важность Службы питания и ее роль в общем результате гостиничного предприятия. Функциональные обязанности и полномочия руководящих сотрудников. Виды и формы организации питания в гостиничном бизнесе. Особенности организации питания в гостиничном бизнесе. (1 ч. – лекция, 1 ч. – самостоятельная работа).

Тема 1.2. Основные финансовые показатели F&V. Основные экономические показатели Службы питания (1 ч. – лекция, 1 ч. – самостоятельная работа).

Раздел 2. Основы бюджетного процесса в Службе питания

Тема 2.1. Основные задачи и этапы создания бюджета Службы питания. Основы бюджетного процесса в гостиничном бизнесе. Цели и задачи бюджетного процесса. Этапы бюджетирования и их важность. Что считать результатом бюджетного процесса и как его применять в работе (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 2 ч. – самостоятельная работа).

Тема 2.2. Управление расходной частью бюджета Службы питания. Уровни детализации расходов. Правила сегментации расходов. Анализ динамики расходной части в формате «год-к-году» при составлении бюджета и в течение года. Правила управления расходами. Нормирование расходов: виды нормативов и правила их определения и использования (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 2 ч. – самостоятельная работа).

Тема 2.3. Применение особых подходов при управлении расходами Службы питания. Введение в косткиллинг – систему управления расходами предприятия. Базовые основы косткиллинга в работе с расходной частью Службы питания. Правила эффективного управления расходами Службы питания (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 4 ч. – самостоятельная работа).

Раздел 3. Номенклатура статей бюджета Службы питания

Тема 3.1. Управление доходом – аналитика, прогнозирование, планирование. Управление доходом Службы питания – основы, правила, методики увеличения показателей, правила планирования доходов, методы сбора данных и их анализа. Прогнозирование как часть управления Службой питания (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 1 ч. – самостоятельная работа).

Тема 3.2. Материальная себестоимость процессов приготовления еды и напитков – методики контроля, расчетов, аналитики, управления ключевым показателем Службы питания. Определение терминологии – фудкост, себестоимость, материальная себестоимость, практическая и теоре-

тическая себестоимость, полная себестоимость. Методики управления себестоимостью питания. Контроль и прогнозирование колебаний фудкоста, сезонность, предсказуемые и непредсказуемые изменения (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 1 ч. – самостоятельная работа).

Тема 3.3. Затраты на персонал: ФОТ, штатное расписание, оргструктура, питание, обучение и прочие расходы. Определение терминологии и состава разных видов себестоимости затрат на персонал. Что включать и что не включать в затраты на персонал. ФОТ. Методы управления затратами на персонал. Эффективное штатное расписание (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 2 ч. – самостоятельная работа).

Раздел 4. Управленческая отчетность Службы питания

Тема 4.1. Международный стандарт управленческой отчетности для отелей: содержание, правила внедрения и использования. Система отчетов USALI – введение. Плюсы и минусы использования системы, ее основные потребители. Основные нюансы при внедрении. Правила эффективного использования (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 2 ч. – самостоятельная работа).

Тема 4.2. Важнейшие показатели оценки эффективности работы Службы питания. Важнейшие показатели результатов деятельности Службы питания: тонкости, нюансы, лайфхаки. Правила учета затрат в гостиничном предприятии и их распределение. Виды прибыли и их нормативные показатели в гостиничном бизнесе (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 2 ч. – самостоятельная работа).

Практическая подготовка проводится в образовательной организации работодателями с целью освоения и усовершенствования 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 тестирование. Зачет охватывает все компетенции, подлежащие совершенствованию, и (или) новые компетенции, сформированные в результате освоения программы:

ПК-1 Способен осуществлять управление текущей деятельностью сотрудников Службы питания;

ДПК-1 Способен осуществлять бюджетирование в гостиничном предприятии;

ДПК-2 Способен применять основные инструменты управления доходом Службы питания;

ДПК-3 Способен использовать ключевые финансовые показатели деятельности Службы питания.

Тест состоит из 10-15 вопросов, составленных по материалам всех разделов программы повышения квалификации. Зачет считается сданным (получена оценка «зачтено»), если слушателем дано 65% и более правильных ответов на поставленные в тесте вопросы.

Примеры тестовых вопросов:

1. К какому источнику дохода традиционно принято относить ресторанную службу в гостиничном предприятии?
 - а) основной;
 - б) главный;
 - б) второстепенный;
 - г) посторонний
2. При применении фиксированной наценки в размере 120% на блюда себестоимостью 240 руб. и 1130 руб., каковы будут отпускные цены?
 - а) 288 руб. и 1356 руб.;
 - б) 360 руб. и 1250 руб.;
 - в) 528 руб. и 2486 руб.;
 - г) 480 руб. и 2260 руб.
3. Соотнесите показатели и формулы их расчета:

1	Фудкост	А	отношение операционной прибыли к валовой выручке, выраженное в процентах
2	Лейбор кост	Б	отношение себестоимости продуктов и напитков к выручке, полученной от их реализации, выраженное в процентах
3	Средний чек на гостя	В	отношение выручки к количеству гостей
4	Рентабельность продаж	Г	отношение общих затрат на персонал к общей выручке, выраженное в процентах

4. При работе над составлением меню необходимо учитывать ряд факторов, в их числе находится необходимость присутствия блюда в меню. Какая ситуация является определяющей для исключения блюда из регулярного ассортимента?

- а) блюдо входит в меню всех ваших точек питания и присутствует в меню почти всех конкурентов;
- б) блюдо очень любит собственник, но заказывает его один раз в месяц, а продукты списываются постоянно, в связи с истечением срока годности. У гостей блюдо не востребовано;
- в) блюдо продается средне, маржинальность у него тоже средняя.

5. Теоретический фудкост – величина непостоянная и нестабильная. Он может меняться каждый день. В чем причина такого непостоянства?

а) фудкост не может меняться, так как все данные заложены в калькуляционную карту, которая распечатывается на бумаге и заверяется печатью организации и подписью генерального директора;

б) он зависит от количества проданных блюд в день. Чем больше продали – тем ниже фудкост;

в) он меняется в зависимости от цены сырьевого набора, из которого состоит блюдо и фактической цены реализации, которая может быть дисконтирована;

6. Для чего применяется заборный лист, который оформляет ответственный сотрудник производства?

а) это документ, разрешающий сотруднику забрать себе списанные столовые приборы и другой инвентарь;

б) этот документ служит разрешением получить на производстве требуемое количество блюд для подачи гостям;

в) для списания блюд, напитков, сырья и полуфабрикатов со складов предприятия.

7. Что такое нераспределяемые расходы?

а) расходы, которые нельзя контролировать;

б) расходы, которые невозможно достоверно распределить на между отделами, поэтому их учитывают ниже операционной прибыли в бюджете каждого ЦФО;

в) расходы, которые невозможно предугадать и заранее распределить по отделам.

8. Когда, согласно общерыночной и международной практике, начинается бюджетный процесс?

а) в январе, с началом нового финансового года;

б) в июле, в начале второго полугодия;

в) в августе, в конце лета;

г) в декабре, в самом конце года.

9. Может ли быть Служба питания убыточной?

а) да, и это может зависеть от ряда факторов, например, уровня отчислений от номеров, недостаточное количество продаж, неконтролируемые расходы и т. п.;

б) нет, такого не может быть, потому что не может быть никогда;

в) питание в отеле всегда убыточно, по определению.

10. Что такое косткиллинг?

а) грамотная работа с расходами;

б) оптимизация всех затрат любой ценой;

в) постоянное снижение затрат на все статьи расхода

6. Организационно-педагогические условия реализации

6.1. Материально-технические условия

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 с использованием системы прокторинга</i>	Доступ к цифровой платформе обучения РГУТИС; ЭВМ с операционной системой (не ниже Windows 7+, macOS 10.12 «Sierra», Linux), монитором или интегрированным экраном или мобильное устройство (Android 4.4+ Chrome 72+, iOS 13+ Safari), веб-камерой (640x480, 15 кадров/с), микрофоном, аудиокolonками и/или наушниками; веб-браузер (Chrome 72+, Opera 59+, Firefox 66+, Edge 79+, Яндекс.Браузер 19.3+, Safari 12.x+); доступ в сеть Интернет (не менее 256 Кбит/с).

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

В число учебно-методических материалов программы включена 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.
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.

3. Васюкова А. Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + Приложение: учебник / А. Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2022. – 213 с.
4. Гареев Р. Р. Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р. Р. Гареев. – М.: КноРус, 2024. – 143 с.
5. Гареев Р. Р. Организация работы службы питания гостиничных предприятий: учебное пособие / Р. Р. Гареев, А. Ф. Павлюченков. – М.: КноРус, 2022. – 220 с.
6. Грибова Н. А. Сервисная деятельность предприятий питания: учебное пособие / Н. А. Грибова. – М.: КноРус, 2021. – 179 с.
7. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов: учебное пособие / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. М.: Магистр; ИНФРА-М, 2022. 320 с.
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.
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. Куценко Е. Ю. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания: конспект лекций / Е. Ю. Куценко, А. А. Калмыкова. – М.: ФЛИНТА, 2024. – 68 с.
11. Лазарева Н. В. Финансы приоритетных отраслей экономики России: Сельское хозяйство. Общественное питание. Туризм. Строительство. Образование: монография / Н. В. Лазарева. – М.: Русайнс, 2023. – 123 с.
12. Любецкая Т. Р. Менеджмент в индустрии питания: учебник / Т. Р. Любецкая, Т. Ю. Токарева. – М.: КноРус, 2025. – 201 с.
13. 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.
14. Санаторно-курортное дело: учебник / под ред. Г. И. Молчанова. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2021. – 400 с.
15. Саполгина Л. А. Экономика и учет в общественном питании: учебное пособие / Л. А. Саполгина, М. С. Оборин. – М.: КноРус, 2025. – 322 с.
16. 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.
17. Управление рисками и страхованием на предприятиях общественного питания: учебник / А. А. Цыганов, И. В. Горбатов, Ю. В. Грызенова [и др.]; под ред. А. А. Цыганова. – М.: КноРус, 2023. – 237 с.

Информационные материалы:

2. Росстандарт. Стандарты и регламенты: <https://www.rst.gov.ru>
3. СПС «Гарант»: <http://www.garant.ru>

4. СПС «КонсультантПлюс»: <http://www.consultant.ru>
6. Электронная библиотечная система Znanium.com: <http://znanium.com>.
7. 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 образование не ниже среднего профессионального.

Сведения о кадровом составе

Ф. И. О. преподавателя	Образование, вуз/учреждение СПО, 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 Константинович	Высшее, Московская государственная технологическая академия, 2004 г., специальность «Технология продуктов общественного питания», квалификация «Инженер»	ИП Сивцова Я.С (Гостиничное консалтинговое бюро «МИХЕЕВ. ПРО», директор)	-	26	2	2	1.2. Отличия гостиничного питания от других видов общественного питания. Основные финансовые показатели F&B; 2.2. Управление расходной частью бюджета Службы питания; 2.3. Применение особых подходов при управлении расходами Службы питания; 3.1. Управление доходом – аналитика, прогнозирование, планирование; 4.1. Международный стандарт управленческой отчетности для отелей: содержание, правила внедрения и использования; 4.2. Важнейшие показатели оценки эффективности работы Службы питания
Тришин Артём Андреевич	Высшее, Московский университет имени С. Ю. Витте, 2017 г., направление «Менеджмент», квалификация «Магистр»	ИП Тришин А.А. (Директор по финансам и операционной работе CFO COO)	-	20	-	-	2.1. Основные задачи и этапы создания бюджета Службы питания
Ларионов Александр Анатольевич	Среднее профессиональное, Московский колледж работников гостиниц и ресторанов, специалистов малого бизнеса «Царицыно», 2001 г., специальность «Технология продуктов общественного питания», квалификация «Технолог»	ООО «Альфа «Консалт» (ОТЕЛЬ Милан», шеф-повар)	-	24	-	-	3.2. Материальная себестоимость процессов приготовления еды и напитков – методики контроля, расчетов, аналитики, управления ключевым показателем Службы питания.
Овчинникова Валерия	Высшее, Томский государственный университет, 2009	ООО «СОЛАРД» (Сеть отелей	-	14	-	-	3.3. Затраты на персонал: ФОТ, штатное расписание, оргструктура, питание, обуче-

Викторовна	г., квалификация «Учитель русского языка и литературы по специальности «Филоло- гия»	Palmira Hotels, бизнес-партнер по управлению чело- веческими ресур- сами)					ние и прочие расходы
------------	---	---	--	--	--	--	----------------------