

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 8 октября 2026 г. № 3

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

(подпись) О. А. Подольский
(Ф. И. О.)
М.П.

«8» октября 2026 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА –
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Организация питания по системе «шведский стол»

Программа повышения квалификации разработана совместно с
ООО «Солард», Консалт-группа Анатолия Михеева «Михеев.ПРО»

Руководитель программы:

директор консалт-группы
Анатолия Михеева
«Михеев.ПРО»

А. К. Михеев

подпись

Согласовано:

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

И. В. Насикан

подпись

начальник департамента
разработки программ
Федерального ресурсного
центра подготовки кадров
для индустрии туризма
и гостеприимства

Т. И. Оконникова

подпись

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

А. С. Кусков

подпись

1. Аннотация программы

1.1. Цель освоения программы: совершенствование и формирование новых компетенций в рамках имеющейся квалификации, необходимых для профессиональной деятельности в области организации и предоставления услуг питания по системе «шведский стол».

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

1.3. Трудоемкость программы (в часах): 36 академических часов.

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

1.5. Перечень осваиваемых компетенций составлен с учетом требований профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 г. № 281н) в соответствии с обобщенной трудовой функцией А «Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов» (5 уровень квалификации), В «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания» (6 уровень квалификации) и профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 г. № 282н) в соответствии с обобщенной трудовой функцией А «Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса» (5 уровень квалификации), В «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса» (6 уровень квалификации), а также протокола заседания с работодателями № 5 от 07.09.2026 г. в соответствии с запросами рынка труда отрасли (ДПК-1, ДПК-2).

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
Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 г. № 281н)	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

		ОТФ В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания (6 уровень квалификации)	В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 г. № 282н)	Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения	ОТФ А Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса (5 уровень квалификации)	А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания
		ОТФ В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса (6 уровень квалификации)	В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

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 и контроль текущей деятельностью сотрудников службы питания	– знает основы организации деятельности предприятий питания; – знает особенности организации питания в средствах размещения	– 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 средствах размещения

	ДПК-1 Способен осуществлять экономически эффективно организацию работы службы питания по системе «шведский стол»	– знает особенности организации питания по системе «шведский стол»; – знает современные методы оптимизации использования ресурсов	– умеет применять правила и технологии организации питания в формате «шведский стол»; – умеет эффективно применять метрики и показатели экономической эффективности	– владеет навыками организации питания по системе «шведский стол»; – владеет методиками эффективного внедрения механизмов учета и контроля
	ДПК-2 Способен осуществлять управление технологическими и сервисными процессами при организации питания по системе «шведский стол» на основе инновационных подходов	– знает требования к организации технологических и сервисных процессов при организации питания по системе «шведский стол»; – знает содержание современные технологий при организации питания	– умеет применять правила создания концепции «шведского стола» и его технологической реализации; – умеет применять искусственный интеллект и его возможности при организации питания	– владеет современными технологиями при организации питания по системе «шведский стол»

2. Учебный план

№ п/п	Перечень модулей и разделов	Трудоемкость, час	Контактная работа, час			СРС
			Лек- ции	Практические занятия		
					в т. ч. в форме практиче- ской под- готовки	
1.	Организация работы службы питания средства размещения по системе «шведский стол»	18	4	10	10	4
1.1.	Основы организации питания по системе «шведский стол»	4	2	2	2	-
1.2.	Экономика шведской линии: планирование, учет и контроль	7	1	4	4	2
1.3.	Управление ресурсами службы питания при организации питания по системе «шведский стол»	7	1	4	4	2
2.	Управление технологическими и сервисными процессами при организации питания по системе «шведский стол» в средствах размещения	17	2	8	8	7
2.1.	Инфраструктура и технологические процессы организации обслуживания по системе «швед-ский стол»	6	1	3	3	2
2.2.	Особенности сервисных процессов при организации питания по системе «шведский стол»	6	1	3	3	2
2.3.	Инновационные подходы к управлению технологическими и сервисными процессами при ор-ганизации питания по системе «шведский стол»	5	-	2	2	3
Итоговая аттестация		1	В форме зачета			1
ИТОГО		36	6	18	18	12

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. Организация работы службы питания средства размещения по системе «шведский стол»

Тема 1.1. Основы организации питания по системе «шведский стол». Краткая историческая справка и современное состояние рынка услуг питания в формате «шведский стол». Особенности организации питания в средствах размещения. Правила и технология организации питания в формате «шведский стол». Документооборот при организации питания в формате «шведский стол». Основные термины и показатели, применяемые при организации питания в формате «шведский стол» (2 ч – лекция, 2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки).

Тема 1.2. Экономика шведской линии: планирование, учет и контроль. Важнейшие метрики и показатели экономической эффективности. Требования к документации при организации питания. Методики организации учет. Этапы формирования себестоимости. Правила организации контроля работы по системе «шведский стол». Методики эффективного внедрения механизмов учета и контроля (1 ч. – лекция, 4 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 2 ч. – самостоятельная работа).

Тема 1.3. Управление ресурсами службы питания при организации питания по системе «шведский стол». Виды ресурсов, применяемых при организации питания. Методики расчета КПД и нормативной производительности труда. Расчет количества сотрудников. Организационная структура производства и торгового зала. Современные методы оптимизации использования ресурсов. Правила управления себестоимостью (1 ч. – лекция, 4 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 2 ч. – самостоятельная работа).

Раздел 2. Управление технологическими и сервисными процессами при организации питания по системе «шведский стол» в средствах размещения

Тема 2.1. Инфраструктура и технологические процессы организации обслуживания по системе «шведский стол». Требования к организации технологических потоков на производстве и в торговом зале. Логистика посетителей и персонала. Правила создания концепции «шведского стола» и его технологической реализации. Требования к используемому оборудованию. Пищевая безопасность и программа производственного контроля (1 ч. – лекция, 3 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 2 ч. – самостоятельная работа).

Тема 2.2. Особенности сервисных процессов при организации питания по системе «шведский стол». Требования к сервисной составляющей питания в формате «шведский стол». Правила расстановки сотрудников по позициям. Организация эффективного непрерывного обучения сотрудников. Способы мотивации и развития сотрудников. Оптимизационные мероприятия, направленные на повышение КПД и производительности труда (1 ч. –

лекция, 3 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 2 ч. – самостоятельная работа).

Тема 2.3. Инновационные подходы к управлению технологическими и сервисными процессами при организации питания по системе «шведский стол». Современные технологии и их использование при организации питания. Элементы бережливого производства в организации работы производства и торгового зала. Автоматизация, механизация и типизация рабочих процессов. Искусственный интеллект и возможности его применения при организации питания по системе «шведский стол». Использование анализа данных для прогнозирования показателей будущих периодов и организации ежедневной работы (2 ч. – практическое занятие в форме практической подготовки, 3 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 учебно-методическом комплексе для самостоятельной работы слушателя.

5. Формы аттестации и оценочные материалы

Форма итоговой аттестации – зачет. Зачет предполагает оценивание всех компетенций, подлежащих совершенствованию, и (или) новых компетенций, сформированных в результате освоения программы:

ПК-1 Способен осуществлять управление и контроль текущей деятельностью сотрудников Службы питания

ДПК-1 Способен осуществлять экономически эффективно организацию работы Службы питания по системе «шведский стол»

ДПК-2 Способен осуществлять управление технологическими и сервисными процессами при организации питания по системе «шведский стол» на основе инновационных подходов.

Зачет проводится в форме тестирования с использованием системы прокторинга. Тест состоит из 10-15 вопросов, составленных по материалам всех разделов программы повышения квалификации. Время на выполнение теста – 20 минут. Зачет считается сданным (получена оценка «зачтено»), если слушателем дано 65% и более правильных ответов на поставленные в тесте вопросы.

Примеры тестовых вопросов:

1. Какая страна считается исторической родиной формата питания «шведский стол» (буфет) и какова была его первоначальная цель?

а) Франция. Цель – быстрая подача холодных закусок для многочисленной знати во время балов;

б) Швеция. Цель – практичное и быстрое самообслуживание большого количества гостей, прибывающих на короткий срок в сельские дома или усадьбы, без длительного ожидания приготовления индивидуальных блюд;

в) США. Цель – минимизация затрат на персонал в придорожных кафе за счет отказа от официантов;

г) Италия. Цель – демонстрация разнообразия региональных продуктов на больших ярмарках эпохи Возрождения.

2. Какой показатель является ключевым при оценке экономической эффективности работы шведского стола и планировании объёмов закупок продуктов?

а) фудкост;

б) себестоимость;

в) коэффициент остатка пищевых отходов;

г) процент загрузки зала.

3. При организации шведского стола в гостиничном комплексе какой документ является основным для контроля фактического потребления и служит источником статистической информации для корректировки планируемых к приготовлению объемов?

а) акт реализации товаров и услуг за смену;

б) план-меню;

в) требование в кладовую;

г) дневной заборный лист.

4. Что из перечисленного наиболее точно описывает «фудкост» в контексте шведского стола и как он рассчитывается?

а) процент от выручки, который тратится на аренду помещения и коммунальные услуги;

б) отношение себестоимости использованных продуктов к выручке от реализации питания за определенный период. Формула: $\text{Себестоимость продуктов} / \text{Выручка} \times 100\%$;

в) общая сумма затрат на оплату труда персонала ресторана, включая налоги и страховые взносы;

г) коэффициент, показывающий отношение непроданных остатков пищи к общему объему приготовленной еды.

5. Что имеется в виду под термином «теоретическая себестоимость блюда»?

а) расчет закупочной стоимости сырья;

б) определение нормативной калькуляции на основе технико-технологической карты (ТТК);

в) учет списания продуктов по результатам инвентаризации;

г) анализ отклонения фактических затрат от плановых.

6. Какая методика организации учета движения готовой продукции с линии раздачи («шведского стола») считается наиболее эффективной для точного контроля эффективности работы производства?

а) ведение учета исключительно по итоговой выручке кассовой смены без фиксации количества проданных завтраков/обедов;

- б) периодический визуальный осмотр буфетной линии менеджером зала;
- в) контроль фактически произведенного количества продукции и ее остатков по окончании рациона;
- г) оценка объема потребления «на глаз» шеф-поваром для корректировки плана-меню на следующий день.

7. При проведении внезапной контрольной проверки («контрольной закупки» или аудита линии) на шведском столе какой аспект наиболее важен с точки зрения обеспечения пищевой безопасности?

- а) соответствие ассортимента заявленному в меню и скорость пополнения лотков;
- б) наличие у официантов чистой униформы и бейджей;
- в) температурный режим хранения горячих блюд и холодных закусок;
- г) корректность работы кассового оборудования и выдача чеков гостям.

8. Современные методы оптимизации ресурсов предполагают внедрение системы «партионирования». Что это означает в контексте организации шведского стола?

- а) разделение всех гостей на партии по времени прихода на завтрак для равномерной нагрузки на зал;
- б) вынос на линию не всего приготовленного объема продукта сразу, а небольших партий с высокой частотой обновления. Например, выносятся лоток на 2 кг, и по мере его опустошения добавляется новая порция такого же размера;
- в) использование только одноразовой посуды для снижения затрат на мойку;
- г) формирование фиксированных сет-меню вместо свободного выбора блюда.

9. При проектировании технологической планировки кухни для обеспечения шведского стола ключевым принципом является организация потоков. Какое из перечисленных пересечений технологических потоков является наиболее грубым нарушением санитарных норм (СанПиН) и принципов ХАССП?

- а) пересечение потока чистой посуды и использованной посуды;
- б) пересечение потока готовой продукции и потока движения пищевых отходов;
- в) пересечение потока персонала в спецодежде для зала и персонала в поварских кителях;
- г) пересечение потока грязного текстиля (*скатерти, салфетки*) и чистого текстиля.

10. Что из перечисленного не является технологическим процессом при организации «шведского стола»?

- а) расчет количества блюд по меню и вместимости зала;
- б) организация хранения сырья и полуфабрикатов;
- в) обслуживание гостей по меню а-ля карт;
- г) контроль сроков годности и условий хранения продуктов.

6. Организационно-педагогические условия реализации

6.1. Материально-технические условия

<i>Вид учебного занятия</i>	<i>Материально-технические условия</i>
<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 включен учебно-методический комплекс, содержащий учебные материалы для самостоятельной работы слушателей, список рекомендуемой литературы и перечень информационных источников (является неотъемлемой частью программы повышения квалификации). В список рекомендуемой литературы включены источники из ЭБС «Znanium».

Список рекомендуемой литературы:

1. Федеральный закон от 24.11.1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»:
https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12462.
2. Национальный проект «Туризм и гостеприимство» (введен Приказом Минфина России от 11.06.2021 г. № 78н):
<https://национальныепроекты.пф/new-projects/turizm-i-gostepriimstvo>

3. Стратегия развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года (утв. Правительством РФ от 20.09.2019 г. № 2129-п):

<https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/72661648>.

4. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_375353.

5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 г. № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...»):

https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_535846.

6. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»):

https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124768.

7. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания»:

<https://docs.cntd.ru/document/1200103473?ysclid=mu877a4wh7785347245>.

8. Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С. А. Быстров. – М.: ИНФРА-М, 2024. – 536 с.:

<https://znanium.ru/catalog/product/2149693>.

9. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / под ред. А. Т. Васюковой. – М.: ИТК «Дашков и К», 2026. – 416 с.:

<https://znanium.ru/catalog/product/2265074>.

10. Гумеров Т. Ю. Оптимизация технологических процессов в индустрии питания: практикум / Т. Ю. Гумеров, Л. З. Габдукаева, О. А. Решетник. – Казань: КНИТУ, 2023. – 80 с.: <https://znanium.ru/catalog/product/2199317>.

11. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов: учебное пособие / Т. А. Джум, С. А. Олышанская. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2022. – 320 с.: <https://znanium.ru/catalog/product/1841702>.

12. 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.:

<https://znanium.ru/catalog/product/1141777>.

13. Ковалёва Н. В. Общественное питание: справочник технолога. – М.: Пищевая промышленность, 2022.

14. Куценок Е. Ю. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания: конспект лекций / Е. Ю. Куценок, А. А. Калмыкова. – М.: ФЛИНТА, 2024. – 68 с.: <https://znanium.ru/catalog/product/2179359>.
15. Мрыхина Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е. Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. – 417 с.: <https://znanium.ru/catalog/product/2051245>
16. Рождественская Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – М.: ИНФРА-М, 2026. – 179 с.:
<https://znanium.ru/catalog/product/2272274>.
17. Смирнов А. В. ХАССП на предприятии общественного питания: от теории к практике. – М.: Ресторанные ведомости, 2024.
18. Сурков И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под ред. В. М. Позняковского. – М.: ИНФРА-М, 2026. – 336 с.:
<https://znanium.ru/catalog/product/2251046>.
19. Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания: учебник / А. М. Фридман. – М.: Дашков и К, 2023. – 462 с.:
<https://znanium.ru/catalog/product/2085961>.

Информационные материалы:

1. Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru>.
2. Михеев про фудкост: https://vk.ru/wall-211644515_1554.
3. Ресторан в цифрах: ключевые показатели экономики:
(<https://kurs.alfabank.ru/articles/restoran-v-cifrah-klyuchevye-pokazateli-ehkonomiki>).
4. СПС «КонсультантПлюс»: <http://www.consultant.ru>.
5. СПС «Гарант»: <http://www.garant.ru>.
6. Фудкост в общепите: что это такое, как его считать и как снизить:
<https://noboring-finance.ru/gazeta/foodcost-v-obwepite-cto-takoe-kak-schitat-i-sniwat>.

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, специальность, 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.», директор	-	27			1.1. Основы организации питания по системе «шведский стол»; 1.2. Экономика шведской линии: планирование, учет и контроль; 1.3. Управление ресурсами службы питания при организации питания по системе «шведский стол»; 2.1. Инфраструктура и технологические процессы организации обслуживания по системе «шведский стол»; 2.2. Особенности сервисных процессов при организации питания по системе «шведский стол»; 2.3. Инновационные подходы к управлению технологическими и сервисными процессами при организации питания по системе «шведский стол»
Тришин Артём Андреевич	Высшее, Московский университет имени С. Ю. Витте, 2017 г., направление «Менеджмент», квалификация «Магистр»	ИП «Тришин А. А.»	-	21			1.2. Экономика шведской линии: планирование, учет и контроль
Овчинникова Валерия Викторовна	Высшее, Томский государственный университет, 2009 г., специальность «Филология», квалификация «Учитель русского языка и литературы»	ООО «Солард», Административное подразделение, исполнительный директор	-	15			1.3. Управление ресурсами службы питания при организации питания по системе «шведский стол»