

**АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 «Организация  
обслуживания в организациях общественного питания»  
Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Количество часов - 1049 час.  
лекционных - 272 час.  
практических – 228 час.  
самостоятельной работы - 204 час.  
консультации - 65 час.  
производственная практика - 252 час.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения.**

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;  
управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;  
определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;  
выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;  
анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

**уметь:**

организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;  
подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;  
организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;  
осуществлять расчет с посетителями;  
принимать рациональные управленческие решения;  
применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;  
регулировать конфликтные ситуации в организации;  
определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;  
выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;  
составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;  
определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);  
выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

**знать:**

цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;  
классификацию услуг общественного питания;  
этапы процесса обслуживания;  
особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных

типов и классов;

специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

специальные виды услуг и формы обслуживания;

информационное обеспечение услуг общественного питания:

ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;

критерии и показатели качества обслуживания.

#### **Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Профессиональный модуль ПМ.02 «Организация питания в организациях общественного питания» входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация питания в организациях общественного питания» является базовой частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Требования к уровню освоения дисциплины**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК), указанными ФГОС по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

| <b>Код</b>                                                                                                    | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1.<br>Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей | иметь практический опыт:<br>организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;<br>анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;<br>уметь:<br>организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;<br>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;<br>организовывать, осуществлять и контролировать процесс |

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                 | <p>обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>знать:</p> <p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей</p> | <p>иметь практический опыт:</p> <p>управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</p> <p>уметь:</p> <p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>знать:</p> <p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;</p> <p>цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания</p> |

|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p> | <p>иметь практический опыт:<br/>определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</p> <p>уметь:<br/>принимать рациональные управленческие решения;<br/>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>знать:<br/>этапы процесса обслуживания;<br/>характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;<br/>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания;</p>                      |
| <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>               | <p>иметь практический опыт:<br/>выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;</p> <p>уметь:<br/>выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>знать:<br/>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;<br/>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование</p>                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей</p>                                                            | <p>иметь практический опыт:<br/>анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;</p> <p>уметь:<br/>принимать рациональные управленческие решения;<br/>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>регулировать конфликтные ситуации в организации;<br/>определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);<br/>выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</p> <p>знать:<br/>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;<br/>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства,</p> |

|                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                     | <p>психологические аспекты управления профессиональным поведением;<br/>         требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;<br/>         специальные виды услуг и формы обслуживания;<br/>         показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;<br/>         критерии и показатели качества обслуживания.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>ПК 2.6.<br/>         Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p>             | <p>иметь практический опыт:<br/>         определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;<br/>         анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;<br/>         уметь:<br/>         подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;<br/>         принимать рациональные управленческие решения;<br/>         применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;<br/>         определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;<br/>         определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);<br/>         выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;<br/>         знать:<br/>         цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;<br/>         классификацию услуг общественного питания;<br/>         этапы процесса обслуживания;<br/>         требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;<br/>         специальные виды услуг и формы обслуживания;<br/>         показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;<br/>         критерии и показатели качества обслуживания.</p> |
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> | <p>уметь:<br/>         выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;<br/>         знать:<br/>         цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;<br/>         классификацию услуг общественного питания;<br/>         этапы процесса обслуживания;<br/>         критерии и показатели качества обслуживания.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p>ОК 2.<br/>         Организовывать собственную деятельность,</p>                                                  | <p>уметь:<br/>         организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;<br/>         организовывать, осуществлять и контролировать процесс</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  | обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;<br>знать:<br>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;<br>классификацию услуг общественного питания;<br>этапы процесса обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность               | уметь:<br>принимать рациональные управленческие решения;<br>регулировать конфликтные ситуации в организации;<br>знать:<br>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;<br>цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;<br>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением                                                                                                                                                                 |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.       | уметь:<br>принимать рациональные управленческие решения;<br>регулировать конфликтные ситуации в организации;<br>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;<br>знать:<br>цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;<br>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;<br>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | уметь:<br>организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;<br>организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;<br>принимать рациональные управленческие решения;<br>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;<br>регулировать конфликтные ситуации в организации;<br>знать:<br>этапы процесса обслуживания;<br>цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации,           |

|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                             | <p>основы организации работы коллектива;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а так же требования стандартов и иных нормативных документов</p> | <p>уметь:</p> <p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p> <p>определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p>знать:</p> <p>характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение.</p> |

### Основные разделы дисциплины:

| Код проф. компет.                  | Наименование разделов профессионального модуля                      | Всего часов (макс. учебн. нагрузка) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса |                      |                      |                                     |                      | Учебная практика, часов | Производственная практика (по специальности), часов | Консультация |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|-------------------------------------|----------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------|--------------|
|                                    |                                                                     |                                     | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося          |                      |                      | Самостоятельная работа обучающегося |                      |                         |                                                     |              |
|                                    |                                                                     |                                     | лекции и часов                                                 | в т.ч. практ. занят. | в т.ч. курсовая раб. | Всего, часов                        | в т.ч. курсовая раб. |                         |                                                     |              |
| 1                                  | 2                                                                   | 3                                   | 4                                                              | 5                    | 6                    | 7                                   | 8                    | 9                       | 10                                                  | 11           |
| ОК 1 - 3, 6, 7, 10<br>ПК 2.1 - 2.6 | ПМ.02<br>«Организация питания в организациях общественного питания» |                                     |                                                                |                      |                      |                                     |                      |                         |                                                     |              |

|                                    |                                                                                      |      |     |     |   |     |    |   |     |    |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|-----|---|-----|----|---|-----|----|
| ОК 1 - 3, 6, 7, 10<br>ПК 2.1 - 2.6 | МДК 02.01<br>Организация обслуживания в организациях общественного питания           | 426  | 136 | 126 | - | 114 | 28 | - | -   | 22 |
| ОК 1 - 3, 6, 7, 10<br>ПК 2.1 - 2.6 | МДК 02.02<br>Психология и этика профессиональной деятельности                        | 116  | 40  | 36  | - | 32  | -  | - | -   | 8  |
| ОК 1 - 3, 6, 7, 10<br>ПК 2.1 - 2.6 | МДК 02.03<br>Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания | 234  | 96  | 66  | - | 58  | -  | - | -   | 14 |
| ОК 1 - 3, 6, 7, 10<br>ПК 2.1 - 2.6 | Практика по профилю специальности                                                    | 273  | -   | -   | - | -   | -  | - | 252 | 21 |
|                                    | Всего                                                                                | 1049 | 272 | 228 | - | 204 | 28 | - | 252 | 65 |

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** квалификационный экзамен

### Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417](http://www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417).

2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/1EEBFFB6-7F7C-4C06-849F-9A06B13B47B1](http://www.biblio-online.ru/book/1EEBFFB6-7F7C-4C06-849F-9A06B13B47B1).

3. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>

4. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/82637666-A787-416C-BE8B-3E7811265F6A](http://www.biblio-online.ru/book/82637666-A787-416C-BE8B-3E7811265F6A).

2. Рамендик, Д. М. Психология делового общения : учебник и практикум для СПО / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 258 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01119-7. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/CD7B82DC-01C3-4470-A822-B058377C763F](http://www.biblio-online.ru/book/CD7B82DC-01C3-4470-A822-B058377C763F).

Автор: Гаспарян Н.О.