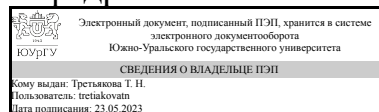


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



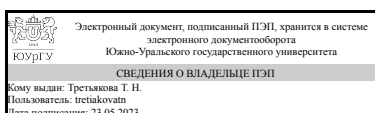
Т. Н. Третьякова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** 1.Ф.П0.12 Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе  
**для направления** 43.03.02 Туризм  
**уровень** Бакалавриат  
**профиль подготовки** Технология и организация туроператорских и турагентских услуг  
**форма обучения** очная  
**кафедра-разработчик** Туризм и социально-культурный сервис

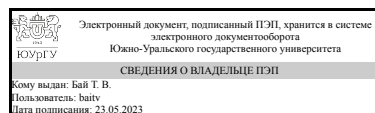
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 516

Зав.кафедрой разработчика,  
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,  
к.пед.н., доц., доцент



Т. В. Бай

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины — дать студентами представление о специфике организации услуг питания в структуре гостиничного предприятия  
Задачи дисциплины: 1. Особенности организации питания в туризме и гостеприимстве. 2. Технологические особенности, характеристика торговых и производственных помещений предприятий общественного питания, специфика работы данных предприятий. 3. Технологии оказания услуг питания, приобретение и формирование начальных навыков работы официантов, изучение техники безопасности работы на предприятиях общественного питания.

## Краткое содержание дисциплины

Основные термины и понятия дисциплины. Организационная структура и классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Техническая и технологическая нормативная документация, используемая в общественном питании. Структура управления службой питания. Требования к персоналу. Материально-техническая база общественного питания. Состав и характеристика торговых и производственных помещений предприятий общественного питания. Кухонная посуда, торговый и хозяйственный инвентарь. Столовая посуда, приборы, столовое белье. Технология организации услуг питания  
Типы обслуживания. Подготовка к обслуживанию, обслуживание посетителей ресторанов, баров, кафе. Виды меню и их характеристика. Технология подачи блюд, закусок, напитков. Основные виды специального обслуживания. Искусство сервировки. Техника безопасности при организации услуг питания.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Знает: потенциально опасные природные компоненты пищевых продуктов, требования к качеству и безопасности готовой продукции на предприятиях питания Умеет: использовать международные и российские нормативно-правовые акты (законы, ГОСТы, СанПиН, СНиП), регулирующие обеспечение безопасности питания в туризме Имеет практический опыт: анализа международных и российских нормативно-правовых актов (законов, ГОСТ, СанПиН, СНиП), регулирующих обеспечение безопасности питания в туризме
ПК-2 способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий	Знает: понятие, виды и формы организации питания в туризме и гостиничном сервисе Умеет: осуществлять подбор поставщиков услуг питания для составления программ туристского обслуживания Имеет практический опыт: организации питания при составлении программ туристского обслуживания с учетом современных тенденций

	в составлении меню и ценообразования
ПК-3 способен организовывать и проводить рекреационные, спортивно-оздоровительные, туристские, краеведческие и анимационные мероприятия на объектах туристской инфраструктуры	Знает: вопросы технологии и организации услуг питания при проектировании и реализации турпродукта Умеет: управлять процессом организации услуг питания при реализации турпродукта Имеет практический опыт: формирования ассортимента и использования правил оказания услуг общественного питания

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Культурно-исторические туристские ресурсы, Основы курортного дела, История туристской деятельности, Культурно-исторические туристские центры, Организация культурно-досуговой деятельности, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Практикум по виду профессиональной деятельности, Методика природоведческих экскурсий, Безопасность жизнедеятельности, Активные виды туризма, Информационное сопровождение экскурсионных услуг, Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг, Краеведение, Технологии туроперейтинга, Экология, Основы медицинских знаний, Организация экскурсионного обслуживания, Инновации в туризме и гостиничном сервисе, Производственная практика (проектно-технологическая) (6 семестр), Производственная практика (сервисная) (4 семестр)	Безопасность в индустрии туризма и гостеприимства, Документационное обеспечение управления предприятиями в индустрии туризма и гостеприимства, Производственная практика (преддипломная) (8 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Культурно-исторические туристские ресурсы	Знает: общие культурно-ценностные ориентиры в контексте имеющихся туристских ресурсов, понятие и классификацию культурно-исторических туристских ресурсов, формы включения культурно-исторических ресурсов в систему туристского обслуживания, ресурсное обеспечение познавательного (культурно-исторического) вида туристской деятельности

	<p>Умеет: устанавливать систему взаимосвязей между имеющимися культурно-историческими туристскими ресурсами и межкультурным разнообразием региона, проводить отбор культурно-исторических ресурсов для включения в систему туристского обслуживания, используя статистические и другие методы в процессе обработки информации проводить анализ и выявлять культурно-исторические туристские ресурсы для целей туристской деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: определения культурной привлекательности объектов туристских ресурсов региона, заполнения бланочной и нормативной документации для включения историко-культурных памятников в объекты туристской деятельности и экскурсионные маршруты, составления туристских продуктов на основе аттрактивности культурно-исторических ресурсов, презентации информации о культурно-исторических туристских ресурсах</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Знает: основные виды опасных и вредных производственных факторов, их действие на организм человека, нормирование и меры защиты от них, основные виды чрезвычайных ситуаций военного, природного и техногенного характера; методы обеспечения защиты населения в чрезвычайных ситуациях, нормы и правила охраны труда и техники безопасности в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: осуществлять выбор средств и способов защиты человека от опасных и вредных производственных факторов, применять нормы и правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: оценки факторов рисков и опасности и организации безопасной жизнедеятельности в соответствии с национальными стандартами безопасности, по использованию основных методов защиты производственного персонала и населения от воздействий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>
<p>Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации</p>	<p>Знает: понятие, сущность и классификацию особо охраняемых природных территорий мира, России и региона, понятие «экологический» туризм, разнообразие видов и форм экотуризма, ресурсную составляющую особо охраняемых природных территорий для разработки туристского продукта/услуги</p> <p>Умеет: выявлять специфику и дислокацию особо охраняемых природных территорий на территории России и региона, разрабатывать маршруты экологического туризма, экологических троп, разрабатывать содержание экомаршрутов в</p>

	<p>соответствии с концепцией экотуризма, осуществлять разработку туристского продукта/услуги на особо охраняемых природных территориях Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территория для целей туризма и рекреации, по организации экологического туризма в национальных парках и природных территориях, определения потенциально возможных особо охраняемых природных территорий для создания туристских продуктов</p>
<p>Технологии туроперейтинга</p>	<p>Знает: технологии разработки туристских продуктов/услуг на рынке внутреннего, въездного и выездного туризма, основные понятия туристского рынка, схему туристского кругооборота; место и роль туроператоров и агентов на туристском рынке и в туристской индустрии; понятие и основные функции туроператоров и агентов; отличия туроператорской и турагентской деятельности; распределение турпродукта; взаимоотношения туроператоров и турагентов; подходы к классификации туроператоров и агентов, особенности турпродукта как комплекса туристских услуг и результата агентско-операторского производства; уровни и формы туристского продукта; основы управления туристским продуктом и его жизненным циклом в рамках товарно-ассортиментной политики туроператоров и турагентов, формы представления ассортимента туроператора  Умеет: компетентно определять необходимую структуру и содержание туристского продукта, разрабатывать предложения по формированию ассортимента туристских продуктов: программ обслуживания, маршрутов и структуры поездок (в зависимости от целей поездок); формировать предложение туроператоров на основе рыночных исследований с использованием современного программного обеспечения, разрабатывать предложения по формированию ассортимента туристских продуктов: программ обслуживания, маршрутов и структуры поездок; формировать предложение туроператоров  Имеет практический опыт: разработки туристских продуктов/ услуг на рынке внутреннего, въездного и выездного туризма, формирования ассортимента туристских услуг и продуктов; навыками решения практических задач, связанных с организацией путешествия; навыками получения, анализа и использования информации, а также современными информационными технологиями, необходимыми для организации путешествия, формирования ассортимента туристских услуг и</p>

	продуктов; реализации туристского продукта с использованием современных информационных и технологий
Инновации в туризме и гостиничном сервисе	<p>Знает: основные категории инноватики и научные подходы к инновационному проектированию и созданию моделей туристского обслуживания, современные инновационные технологические процессы создания и разработки туристских продуктов/услуг, методы, средства и технологии инновационного процесса и его этапы</p> <p>Умеет: создавать модели туристских продуктов на основе инновационного подхода к содержанию программ туристского обслуживания и технологий оказания услуг, проектировать модели инновационных туристских продуктов/услуг на основе современных технологий, проектировать инновационный туристский продукт при заданных критериях с использованием информационных технологий</p> <p>Имеет практический опыт: инновационного проектирования и моделирования с целью продвижения туристского продукта, инновационного проектирования и моделирования на основе современных технологий, применения современных информационных технологий при разработке инновационных туристских продуктов</p>
Методика природоведческих экскурсий	<p>Знает: основные правила, нормы и технику безопасности при проектировании и проведении природоведческих экскурсий, общие и специфические признаки и функции природоведческих экскурсий</p> <p>Умеет: применять основные правила, нормы и технику безопасности при реализации природоведческих экскурсий, разрабатывать природоведческие экскурсии различных типов и применять различные методические приемы в ходе экскурсии</p> <p>Имеет практический опыт: ориентировании на местности, навыками оказания первой доврачебной помощи, использования приемов показа и рассказа в ходе природоведческой экскурсии</p>
Организация экскурсионного обслуживания	<p>Знает: культурные нормы и ограничения с учетом обычаев, традиций и этикета, существующих в других культурах (странах) и регионах, понятие и сущность общения в экскурсионной и туристской деятельности, понятие и сущность экскурсионной деятельности в туризме</p> <p>Умеет: строить программы обслуживания с учетом личностных психотипов представителей иной культуры на основе толерантности к другим культурам, языкам и религиям, применять клиентоориентированные технологии при организации экскурсионного обслуживания, разрабатывать экскурсии и</p>

	<p>программы экскурсионного обслуживания Имеет практический опыт: разработки экскурсионных программ, с учетом межкультурных норм и ограничений, коммуникации в экскурсионной деятельности, проектирования экскурсионных программ и трансферов на основе современных технологий</p>
Краеведение	<p>Знает: основные понятия, методы и средства краеведческой исследовательской работы, объекты и источники краеведения, сущность социально-исторических аспектов краеведения  Умеет: проводить краеведческие экскурсии по региону, разрабатывать содержание и методики проведения экскурсий в природу и на промышленное предприятие, анализировать исторические, культурологические, литературные, искусствоведческие аспекты краеведения для развития регионального туризма  Имеет практический опыт: проведения научно-исследовательской краеведческой работы, исследовательской деятельности в краеведении с целью создания концепций отдельных (социально-исторических) видов туризма в регионе</p>
Культурно-исторические туристские центры	<p>Знает: специфику культурно-исторического развития отдельных территорий, ресурсное обеспечение познавательного (культурно-исторического) вида туристской деятельности, понятие и классификацию культурно-исторических центров России, номенклатуру исторических городов России  Умеет: создавать концепции развития туризма региональных центров на основе имеющихся культурно-исторических ресурсов, используя статистические и другие методы обработки информации проводить анализ и выявлять туристско-рекреационный потенциал культурно-исторических центров и исторических городов России для целей туристской деятельности, проводить паспортизацию культурно-исторических центров и исторических городов России для целей туристской деятельности  Имеет практический опыт: анализа и сопоставления понятий «культурно-исторический центр», «памятники истории и культуры», «историко-культурное наследие» и др., презентации информации о культурно-исторических центрах и экскурсионных объектах; методами получения и обработки информации о культурно-исторических объектах, в т. ч. навыками полевых исследований, применения критериев оценки особенностей различных культурно-исторических центров</p>
Информационное сопровождение экскурсионных услуг	<p>Знает: технологии проектирования, разработки и реализации экскурсионных программ/услуг на</p>

	<p>основе современных технологий, инновационные технологии в области продвижения экскурсионных услуг, виды рекламы, средства распространения экскурсионных услуг с использованием современных технологий Умеет: создавать вербальные модели экскурсионных программ/услуг в рамках процесса проектирования на основе современных технологий, использовать информационные технологии для продвижении экскурсионных услуг Имеет практический опыт: создания вербальной модели экскурсионных программ/услуг в рамках) в рамках процесса проектирования, разработки рекламных материалов, каталогов, брошюр для продвижении новых экскурсионных программ и услуг</p>
История туристской деятельности	<p>Знает: методологию анализа и синтеза исторических фактов и событий туристской индустрии, методологию анализа и синтеза исторических фактов и событий туристской индустрии Умеет: определять возможные пути решения современных проблем в области туризма на базе имеющегося многовекового опыта, определять возможные пути решения современных проблем в области туризма на базе имеющегося многовекового опыта Имеет практический опыт: проведения сравнительного анализа истории становления и развития туризма, проведения сравнительного анализа истории становления и развития туризма</p>
Экология	<p>Знает: основные законы и принципы функционирования экологических систем, критерии и методы рационального природопользования, основные меры по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации, предмет, объект и методы экологического мониторинга Умеет: оценивать экологическое состояние и антропогенное влияние туризма на экологические системы, обеспечивать нормы санитарно-эпидемиологического благополучия персонала и населения, осуществлять мониторинг экологического состояния туристских территорий, обрабатывать и анализировать результаты мониторинга Имеет практический опыт: выбора рационального способа снижения негативного воздействия на окружающую среду в процессе профессиональной деятельности, адекватно оценивать обстановку в условиях чрезвычайной ситуации и (или) при возникновении угрозы распространения заболевания, представляющего опасность для окружающих, в иных случаях,</p>



	<p>ставящих под угрозу жизнь, здоровье или нормальные жизненные условия населения, навыками мониторинга на территориях с различными видами хозяйственного освоения территорий в туристских целях</p>
<p>Практикум по виду профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: понятия «пакет услуг (тур)», «класс обслуживания», «туристский маршрут» (типы туристских маршрутов), «программа обслуживания», сущность и социальную значимость профессии; требования к профессиональной подготовленности в сфере сервиса и туризма, технологии проектирования туристского продукта/программы/услуги при заданных критериях и нормативных требованиях, классификацию туроператоров и турагентов, технологические процессы взаимодействия туроператоров и турагентов на всех этапах формирования и продвижения туристского продукта Умеет: продвигать и реализовывать туристский продукт с использованием информационных и коммуникативных технологий, осуществлять поиск, сбор и структурирование информации, необходимой для решения профессиональных задач, ставить задачи проектирования туристского продукта при заданных критериях и нормативных требованиях; разрабатывать туристский продукт с учетом технологических, социально-экономических и других требований, организовывать реализацию проектов туристских продуктов, взаимодействие туроператора и турагента Имеет практический опыт: продаж туристского продукта и отдельных туристских услуг с использованием информационных и коммуникативных технологий, существующими технологиями профессиональной деятельности для планирования собственной стратегии профессионального развития, проектирования программ туров, экскурсионных программ и другие продуктов туристской деятельности, организации и методами формирования ассортимента туристских продуктов</p>
<p>Основы медицинских знаний</p>	<p>Знает: основные категории здорового образа жизни, основные признаки неотложных состояний и алгоритм действий при оказании первой медицинской помощи Умеет: использовать современные методы самооценки здоровья и определять признаки неотложных состояний и характер повреждений для определения способов оказания первой помощи, определять признаки неотложных состояний и характер повреждений для определения способов оказания первой помощи Имеет практический опыт: оценки уровня здоровья, гигиенической культуры и ресурсов личного</p>

	здоровьесбережения, неотложной помощи при наиболее распространённых патологических состояниях
Активные виды туризма	<p>Знает: основные понятия и виды активного туризма как формы массовой рекреации, возрастно-половые особенности развития физических качеств и формирования туристических навыков, основные правила, нормы и технику безопасности при проектировании и проведении активных форм туризма</p> <p>Умеет: выбирать типы и виды активного туризма в соответствии с физическим состоянием и подготовленностью туристов, планировать и проводить основные формы физкультурно-оздоровительных занятий туристической направленности с детьми дошкольного и школьного возрастов, взрослыми людьми с учетом санитарно-гигиенических, климатических, региональных и национальных условий, применять основные правила, нормы и технику безопасности в туристском походе (пешем, водном, горном, спелео)</p> <p>Имеет практический опыт: составления и реализации программ спортивно-оздоровительного характера в активных видах туризма, проведения туристских походов для различных групп людей (дети дошкольного и школьного возрастов, взрослыми людьми различных возрастов), составления инструкций по технике безопасности в туристском походе и проведения инструктажа</p>
Основы курортного дела	<p>Знает: понятие «рекреационный» туризм, разнообразие видов и форм рекреационного туризма, ресурсную составляющую санаторно-курортных организаций для разработки туристского продукта/услуги, понятие, сущность и классификацию санаторно-курортных организаций мира, России и региона</p> <p>Умеет: разрабатывать услуги рекреационного туризма, организовывать и проводить рекреационные мероприятия, осуществлять разработку туристского продукта/услуги на базе санаторно-курортных организаций, выявлять специализацию и дислокацию санаторно-курортных организаций на территории России и региона</p> <p>Имеет практический опыт: по организации рекреационного туризма в санаторно-курортных организациях, поиска и выбора санаторно-курортных организаций в разработке оздоровительных туров, подбора оптимальных санаторно-курортных услуг в рамках поставленной цели и запросов потребителя</p>
Организация культурно-досуговой деятельности	Знает: методику массовых форм культурно-досуговых программ; частные методики в культурно-досуговой деятельности (массовые,

	<p>групповые, индивидуальные), технологии разработки и проведения анимационных и культурно-досуговых программ в туризме, сущность и формы социального взаимодействия при организации анимационной и культурно-досуговой деятельности Умеет: осуществлять постановку групповых и индивидуальных форм культурно-досуговой деятельности при проектировании и реализации турпродукта, разрабатывать и проводить анимационные и культурно-досуговые программы для туристов, взаимодействовать в команде при организации анимационной и культурно-досуговой деятельности Имеет практический опыт: организации массового отдыха и досуга населения; использования сценарно-режиссерских технологий организации и проведения праздничных форм досуга, разработки и реализации анимационных и культурно-досуговых программ для туристов, организации культурно-досуговой деятельности как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами</p>
<p>Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг</p>	<p>Знает: содержание национальных стандартов в сфере туризма , порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации на предприятиях туристской индустрии, международные и российские нормативно-правовые акты (законы, ГОСТы, СанПиН, СНИП), регулирующие обеспечение безопасности туризме Умеет: применять национальные стандарты и другую нормативно-техническую документацию в профессиональной туристской деятельности , использовать методику стандартизации и сертификации услуг на предприятиях туристской индустрии, использовать международные и российские нормативно-правовые акты (законы, ГОСТы, СанПиН, СНИП), регулирующие обеспечение безопасности туризме Имеет практический опыт: применения национальных стандартов в сфере туризма, разработки и внедрения внутренних стандартов на предприятиях туристской индустрии, оформления документов, регулирующих обеспечение безопасности при проектировании турпродукта</p>
<p>Производственная практика (сервисная) (4 семестр)</p>	<p>Знает: основные технологии профессиональной коммуникации в процессе обслуживания потребителя туристских услуг, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии туристской индустрии, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние</p>

	<p>стандарты предприятия для обслуживания потребителя туристских услуг, современные технологические процессы обслуживания туристов на предприятии, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях туристской индустрии</p> <p>Умеет: организовать общение с потребителем туристских услуг, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, осуществлять обслуживание туристов на основе инновационных технологий в соответствии с современными тенденциями мировой туристской индустрии, анализировать условия деятельности при организации и разработке туров; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей туристских услуг</p> <p>Имеет практический опыт: коммуникации в процессе обслуживания потребителей туристских услуг, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий туристской индустрии, безопасного обслуживания потребителя туристских услуг, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, реализации технологических процессов в туристской деятельности и в процессе обслуживания потребителей туристских услуг, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиентоориентированных технологий</p>
<p>Производственная практика (проектно-технологическая) (6 семестр)</p>	<p>Знает: основы, методы и практики самоменеджмента, запросы, потребности и ключевые ценности основных категорий потребителей туристских услуг, национальные стандарты организации и проектирования туристских услуг, особенности функционирования национального туристского рынка и структуры национальной туристской индустрии, особенности деловой коммуникации в устной и письменной формах на конкретном объекте/предприятии туристского бизнеса, структуру и содержание туристского продукта; виды туристских продуктов: туристских услуг, программ обслуживания, маршрутов и структуры поездок (в зависимости от целей поездок), основные методы рыночных исследований и информационно-аналитической деятельности в туристской индустрии, понятие, методы и средства продвижения туристского</p>

продукта с использованием современных технологий, технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации туристского продукта Умеет: нести личную ответственность за результат, предлагать клиентам имеющийся в туристской фирме выбор вариантов проведения отдыха и/или путешествий, проводить консультацию туриста по выбранному им месту отдыха и/или путешествия, описывать его достоинства и преимущества, организовывать и согласовывать маршрут путешествия и программу пребывания, дату и время начала и окончания путешествия, его продолжительность, порядок проведений и встречи туристов и прочие условия, являющиеся основой договора с туристом; формировать туристский пакет, разрабатывать программы туристского обслуживания в различных видах туризма с учетом этнических, конфессиональных и культурных различий туристов, практиковать навыки делового общения со специалистами и руководителями на конкретном объекте/предприятии туристского бизнеса, в процессе разработки туристского продукта обеспечивать рациональную организацию технологических процессов турфирмы, применять практические навыки информационно-аналитической деятельности на конкретном предприятии, использовать методы и средства продвижения туристского продукта с использованием современных технологий, разрабатывать программы туристского обслуживания в различных видах туризма Имеет практический опыт: управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей, коммуникаций, консультирования потребителей по туристическим продуктам и отдельным услугам, организации маршрутов различной направленности и категории сложности во внутреннем и въездном туризме, межкультурных коммуникаций в туристской индустрии для их использования в процессе организации работы туроператоров и турагентов на рынке внутреннего, въездного и выездного туризма, анализа и систематизации собранных материалов для составления отчета в письменной форме на государственном языке Российской Федерации, решения практических задач, связанных с организацией путешествия туристов, информационно-аналитической деятельности на конкретном предприятии туристской индустрии, продвижения и продажи туров, бронирования отдельных туруслуг с использованием информационных технологий в туризме, осуществления профессиональной деятельности

при разработке программ туристского обслуживания и их реализации

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48	
Лекции (Л)	32	32	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,75	53,75	
Подготовка рефератов на тему "История развития индустрии питания"	13	13	
Подготовка к зачету	12,75	12,75	
Подготовка к практическому занятию "Кухни народов мира"	15	15	
Технология обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	13	13	
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

#### 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Основы организации услуг питания	12	8	4	0
2	Материально-техническая база общественного питания	12	8	4	0
3	Технология организации услуг питания	24	16	8	0

##### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Классификация и характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания для целей туризма. Особенности типологии предприятий общественного питания для индустрии гостеприимства. Типы и виды предприятий общественного питания. Культура обслуживания, характеристика материально-технической базы.	4
2	1	Техническая и технологическая нормативная документация, используемая в	2

		общественном питании. Систематизация нормативно-правовой базы, регулирующей вопросы питания в туризме и гостеприимстве: ГОСТ, ГОСТ Р, СанПин, СНиП, требования Роспотребнадзора.	
3	1	Структура управления службой питания. Характеристика организационной структуры управления предприятиями общественного питания, особенности структуры организации службы питания в гостиницах.	2
4	2	Состав и характеристика торговых и производственных помещений предприятий общественного питания. Типология помещений предприятий общественного питания, их назначение, функционально-пространственная организация и оборудование.	4
5	2	Столовая посуда, приборы, столовое белье. Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической, металлической и стеклянной посуды. Виды столовых приборов и их назначение. Характеристика столового текстиля.	4
6	3	Типы обслуживания. Обслуживание посетителей ресторанов, кафе, баров. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Технологические особенности обслуживания потребителей в ресторанах, кафе и барах.	4
7	3	Технология подачи блюд, закусок, напитков. Особенности сервировки для различных типов питания. Технология подачи блюд, закусок и напитков. Требования к персоналу.	4
8	3	Виды меню и их характеристика. Виды меню. Информационное сопровождение на предприятиях общественного питания. Особенности составления меню, прейскуранта, карты вин и напитков.	2
9	3	Основные виды специального обслуживания. Типология специальных видов обслуживания: на ж/д транспорте, авиа и водном транспорте, автомобильном транспорте, по пути следования, в аэропортах, на вокзалах, придорожных кафе и мотелях.	4
10	3	Техника безопасности при организации услуг питания. Техника безопасности при обслуживании потребителя на предприятиях общественного питания. СанПины при организации услуг питания. Должностные обязанности сотрудников предприятий общественного питания. Требования к внешнему виду, речевые клише.	2

## 5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	История зарождения и развития предприятий общественного питания. Предприятия питания в древности. Особенности организации питания в средние века, современное состояние индустрии питания. Развитие предприятий питания в России : харчевни, ямы, трактиры, кабацкие заведения. Первый ресторан в России и правила обслуживания гостей.	4
2	2	Материально-техническая база предприятий общественного питания. Характеристика мебели и технического оборудования, средств дезинфекции, моющих и чистящих средств, инвентаря для административных, хозяйственных, подсобных помещений предприятий общественного питания, оборудование торговых залов, дизайн и декоративное оформление.	4
3	3	Национальные кухни мира. Характеристика и особенности национальных блюд различных стран. Особенности приготовления и подачи блюд, Кросс-культурный менеджмент предприятий общественного питания	4
4	3	Технологические особенности обслуживания индивидуальных туристов и организованных групп. Организация обслуживания питанием организованных групп туристов, индивидуальных туристов, иностранных	4





			обслуживания и сервировки			<p>Оценивается качество выполнения, правильность выводов и ответы на вопросы (задаются 2 вопроса).</p> <p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Общий балл при оценке складывается из следующих показателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно дана характеристика типу обслуживания – 4 балла</li> <li>- правильно проанализированы особенности сервировки стола – 4 балла</li> <li>- правильно проведена сервировка стола согласно задания – 5 баллов</li> <li>- правильно сложены салфетки для сервировки стола – 2 балл</li> </ul> <p>Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>	
2	7	Текущий контроль	<p>ФОС - 2 Особенности национальной кухни разных стран. Меню, сервировка</p>	1	30	<p>Работа должна быть выполнена и оформлена в соответствии с заданием.</p> <p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Критерии начисления баллов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- все части задания выполнены верно – 100-85 баллов</li> <li>- все части задания выполнены верно, но имеются замечания – 84-75 баллов</li> <li>- в задании есть грубые замечания по особенностям сервировки, но ход выполнения заданий верен – 74-60 баллов</li> <li>- задание не представлено или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов.</li> </ul> <p>Максимальное количество баллов – 30. Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>	зачет
3	7	Текущий контроль	<p>ФОС - 3 Тематика реферативных работ</p>	1	15	<p>Защита реферата осуществляется индивидуально. Студентом предоставляется оформленный реферат и презентация к докладу. Оценивается качество оформления, правильность выводов и ответы на вопросы (задаются 2 вопроса).</p> <p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Общий балл при оценке складывается из</p>	зачет

					<p>следующих показателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- материал реферата соответствует заявленной теме и полностью ее раскрывает – 8 баллов</li> <li>- выводы логичны и обоснованы – 5 балл</li> <li>- оформление работы соответствует требованиям – 1 балл</li> <li>- правильный ответ на один вопрос – 1 балл</li> </ul> <p>Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>		
4	7	Промежуточная аттестация	Итоговый тест по дисциплине	-	40	<p>Промежуточная аттестация включает компьютерное тестирование. Контрольные мероприятия промежуточной аттестации проводятся во время зачета.</p> <p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час.</p> <p>Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу.</p> <p>Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 40.</p>	зачет

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	<p>Мероприятия промежуточной аттестации (компьютерное тестирование) Контрольное мероприятие промежуточной аттестации проводится во время зачета. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час.</p> <p>Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу.</p> <p>Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 40. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

### 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
УК-8	Знает: потенциально опасные природные компоненты пищевых продуктов, требования к качеству и безопасности готовой продукции на предприятиях питания	+	+	+	+
УК-8	Умеет: использовать международные и российские нормативно-правовые акты (законы, ГОСТы, СанПиН, СНиП), регулирующие обеспечение безопасности питания в туризме	+	+	+	+
УК-8	Имеет практический опыт: анализа международных и российских нормативно-правовых актов (законов, ГОСТ, СанПиН, СНиП), регулирующих обеспечение безопасности питания в туризме	+	+	+	+
ПК-2	Знает: понятие, виды и формы организации питания в туризме и гостиничном сервисе	+		+	+
ПК-2	Умеет: осуществлять подбор поставщиков услуг питания для составления программ туристского обслуживания	+		+	+
ПК-2	Имеет практический опыт: организации питания при составлении программ туристского обслуживания с учетом современных тенденций в составлении меню и ценообразования	+		+	+
ПК-3	Знает: вопросы технологии и организации услуг питания при проектировании и реализации турпродукта		+	+	+
ПК-3	Умеет: управлять процессом организации услуг питания при реализации турпродукта		+	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: формирования ассортимента и использования правил оказания услуг общественного питания		+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.
2. Общественное питание. Справочник руководителя [Текст] сост.: А. Д. Ефимов, Г. С. Фонарева, Л. А. Толстова и др. - М.: Экономические новости, 2007. - 815 с. ил.

#### б) дополнительная литература:

1. Дроздова, Т. М. Физиология питания [Текст] учеб. для вузов по направлению 655700 (260500) "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 348, [2] с. ил.

2. Питание и общество проф. кулинар. журн. Межрегион. Ассoc. кулинаров России журнал. - М., 2002-2015

3. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:  
Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Тезисы для выполнения самостоятельной работы, подготовки к практическим занятиям

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Тезисы для выполнения самостоятельной работы, подготовки к практическим занятиям

### Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Образовательная платформа Юрайт	ологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 379 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-8096-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://www.ura.it.ru/bcode/393853">https://www.ura.it.ru/bcode/393853</a> (дата обращения: 19.10.2021).

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)

### 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	302 (6)	Специализированная аудитория с мультимедийной техникой S = 48,5 м2: 1. Мультимедийный проектор- - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт.

		акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место, рабочее место студентов - 32 посадочных места.
Зачет, диф. зачет	103 (6)	Специализированная аудитория с мультимедийной техникой S = 48,5 м <sup>2</sup> : 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место, рабочее место студентов - 32 посадочных места.
Практические занятия и семинары	303 (6)	Специализированная аудитория с мультимедийной техникой S = 48,5 м <sup>2</sup> : 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место, рабочее место студентов - 32 посадочных места.