

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Факультет исторических и политических наук



УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по ОД

Е.В. Луков

« 29 » 04 20 25 г.

Рабочая программа дисциплины

Технология и организация услуг питания

по направлению подготовки

43.03.02 Туризм

Направленность (профиль) подготовки:

Организация и управление туристским и гостиничным бизнесом

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2025

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОП

И. В. Муравьев

Томск – 2025

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

ПК-6 Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий.

ПК-7 Способен к продвижению туристского продукта с использованием современных технологий.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИПК-6.1 Формирует туристский продукт, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста

ИПК-7.1 Осуществляет проведение мероприятий по продвижению туристского продукта

2. Задачи освоения дисциплины

– изучение структуры службы питания гостиничных предприятий, ее роли в гостиничном предприятии;

– ознакомление с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания;

– характеристика видов услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания;

– ознакомление с особенностями технологии организации ресторанного бизнеса;

– изучение технологий маркетинговой деятельности в отношении услуг питания.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплина относится к части образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений, предлагается обучающимся на выбор.

4. Семестр(ы) освоения и форма(ы) промежуточной аттестации по дисциплине

Шестой семестр, зачет с оценкой

5. Входные требования для освоения дисциплины

Для успешного освоения дисциплины требуются результаты обучения по следующим дисциплинам: организация туристской деятельности.

6. Язык реализации

Русский

7. Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов, из которых:

-лекции: 18 ч.

-практические занятия: 26 ч.

в том числе практическая подготовка: 26 ч.

Объем самостоятельной работы студента определен учебным планом.

8. Содержание дисциплины, структурированное по темам

Тема 1. Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий.

Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий питания.

Тема 2. Технология работы службы питания в гостиничном предприятии как необходимого элемента инфраструктуры.

Технология работы службы питания в гостиничном предприятии как необходимого элемента инфраструктуры.

Тема 3. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и технология обслуживания.

Тема 4. Технология и организация ресторанного бизнеса. Особенности развития.

Тема 5. Меню и карта вин как главные элементы маркетинговой деятельности.

Меню и карта вин как главные элементы маркетинговой деятельности. Правила оформления меню, структура меню. Детское, диетическое, сезонное меню на предприятиях общественного питания.

Тема 6. Организация специальных форм обслуживания посетителей.

Организация специальных форм обслуживания посетителей. Банкетное обслуживание. Кейтеринг - прогрессивная форма ресторанного обслуживания.

Тема 7. Технология и организация барной деятельности.

Технология и организация барной деятельности. Классификация баров с их краткой характеристикой: пивной бар, молочный бар, коктейль-бар. Виды барного обслуживания. Основные направления в назначении оборудования и инвентаря для баров.

9. Текущий контроль по дисциплине

Текущий контроль по дисциплине проводится путем контроля посещаемости, обсуждения вопросов по лекционному материалу, выполнения докладов, практических работ, выполнения домашних заданий, и фиксируется в форме контрольной точки не менее одного раза в семестр.

Оценочные материалы текущего контроля размещены на сайте ТГУ в разделе «Информация об образовательной программе» - <https://www.tsu.ru/sveden/education/eduop/>.

10. Порядок проведения и критерии оценивания промежуточной аттестации

Зачет с оценкой в шестом семестре проводится в письменной форме по билетам. Билет состоит из трех вопросов. Продолжительность зачета 1 час.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации размещены на сайте ТГУ в разделе «Информация об образовательной программе» - <https://www.tsu.ru/sveden/education/eduop/>.

11. Учебно-методическое обеспечение

а) Электронный учебный курс по дисциплине в электронном университете «Moodle» - <https://lms.tsu.ru/>

б) Оценочные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет

а) основная литература:

– Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 96 с. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/62516.html>.

б) дополнительная литература:

– Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 : учебное пособие / Ю.Ю. Денисович, Е.Ю. Осипенко. – Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. – 178 с. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/55904.html>.

– Мазанкова Т.В. Государственное регулирование рынка услуг общественного питания : монография / Т.В. Мазанкова. – Саратов : Вузовское образование, 2017. – 145 с. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/66625.html>.

– Кустова И.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : конспект лекций / И.А. Кустова. – Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. – 122 с. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/90668.html>.

– Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 206 с. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/44975.html>.

в) ресурсы сети Интернет:

– открытые онлайн-курсы

– общероссийская Сеть КонсультантПлюс Справочная правовая система.
<http://www.consultant.ru>

13. Перечень информационных технологий

а) лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

– Microsoft Office Standart 2013 Russian: пакет программ. Включает приложения: MS Office Word, MS Office Excel, MS Office PowerPoint, MS Office OneNote, MS Office Publisher, MS Outlook, MS Office Web Apps (Word Excel MS PowerPoint Outlook);

– публично доступные облачные технологии (Google Docs, Яндекс диск и т.п.).

б) информационные справочные системы:

– Электронный каталог Научной библиотеки ТГУ –
<http://chamo.lib.tsu.ru/search/query?locale=ru&theme=system>

– Электронная библиотека (репозиторий) ТГУ –
<http://vital.lib.tsu.ru/vital/access/manager/Index>

– ЭБС Лань – <http://e.lanbook.com/>

– ЭБС Консультант студента – <http://www.studentlibrary.ru/>

– Образовательная платформа Юрайт – <https://urait.ru/>

– ЭБС ZNANIUM.com – <https://znanium.com/>

– ЭБС IPRbooks – <http://www.iprbookshop.ru/>

14. Материально-техническое обеспечение

Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория № 115 Оборудование: Графическая станция, процессор Intel i5, 16Гб оперативной памяти, монитор 24 дюйма	634050, Томская область, г. Томск, пр-кт Ленина, 36, стр.7 (29 по паспорту БТИ) Площадь 40,9 м ²

Демонстрационный экран Мультимедиа-проектор Учебная мебель: рабочие места по количеству обучающихся (аудиторные столы, стулья); рабочее место преподавателя (стол, стул); аудиторная доска	
Учебная аудитория для самостоятельной работы, индивидуальных консультаций. Аудитория № 121 ^А Учебная мебель: рабочие места по количеству обучающихся (аудиторные столы, стулья); рабочее место преподавателя (стол, стул)	634050, Томская область, г. Томск, пр-кт Ленина, 36, стр.7 (86 по паспорту БТИ) Площадь 23,8 м ²