

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.07 Организация питания туристов**  
название дисциплины

**43.03.02 Туризм, профиль Международный туризм**  
направление (специальность), профиль (специализация)

**1. Цель изучения дисциплины**

Целью дисциплины Б1.В.07 Организация питания туристов является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам структуры и организации ресторанов и кафе; организации предоставляемых услуг в области питания туристов, профессиональной этики работников сферы сервиса как важного элемента повышения уровня обслуживания в ресторане в условиях все более возрастающей конкуренцией. Задачи курса:

- изучение современных форм и методов ресторанного обслуживания;
- изучение ассортимента столовой посуды, столового белья;
- изучение правил сервировки стола и способов подачи блюд;
- изучение особенностей предоставления услуг общественного питания различным туристическим группам.

**2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина Б1.В.07 Организация питания туристов включена в вариативную часть основной образовательной программы. Имеет логические и содержательно-методические связи с дисциплинами «Организация туристской деятельности», «Основы индустрии гостеприимства» и др., тем самым, обеспечивая знание понятийного аппарата, организационной структуры и характеристик предприятий туризма и гостеприимства. Вместе с тем дисциплина «Организация питания туристов» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении дисциплин «Человек и его потребности», «Психология делового общения», «Теория и практика межкультурной коммуникации» и других дисциплин.

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

- способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов (ОПК-3).
- способностью рассчитать и проанализировать затраты деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с

требованиями потребителя и (или) туриста, обосновать управленческое решение (ПК-5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- основные понятия термины и определения в области организации обслуживания туристов;
- отраслевые особенности общественного питания, классификацию ресторанов, особенности их деятельности;
- структуру предприятий; основные категории туристов и характер предоставляемых услуг;
- требования к предприятиям питания для обслуживания туристов, особенности питания иностранных туристов;
- правила составления и оформления меню.

**Уметь:**

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов и национальных особенностей различных категорий туристов;
- применять прогрессивные формы и методы обслуживания;
- предоставлять дополнительные услуги потребителям;
- изучать спрос на продукцию и услуги общественного питания;
- использовать новые достижения науки при организации современных технологий питания и в организации питания туристов.

**Владеть:**

- навыками сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, разбираться в особенностях столовой посуды и столового белья;
- составлять меню, учитывая требования к порядку и расположению блюд и напитков.

#### 4. Структура дисциплины Б1.В.08 Организация питания туристов

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

| №<br>п/п | Раздел<br>Дисциплины                                                                                 | Семестр | Неделя семестра | Виды учебной работы,<br>включая<br>самостоятельную<br>работу студентов и<br>трудоемкость (в часах) |       |       | Формы текущего<br>контроля<br>успеваемости (по<br>неделям семестра)<br>Форма<br>промежуточной<br>аттестации (по<br>семестрам) |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                                                                      |         |                 | Л: 2                                                                                               | СР: 7 | ЛР: 6 |                                                                                                                               |
| 1.       | Общая характеристика процесса обслуживания на ПОП. Характеристика форм и методов обслуживания на ПОП | 7       | 1-3             | Л: 2                                                                                               | СР: 7 | ЛР: 6 | Участие в практическом занятии – 2                                                                                            |
| 2.       | Меню предприятия общественного питания и правила его                                                 | 7       | 4-9             | Л: 4                                                                                               | СР: 8 | ЛР: 6 | Участие в практическом занятии – 4, 6, 7, 8, 9                                                                                |

| №<br>п/п | Раздел<br>Дисциплины                                                                                                                                                         | Семестр | Неделя семестра | Виды учебной работы,<br>включая<br>самостоятельную<br>работу студентов и<br>трудоемкость (в часах) |       |       | Формы текущего<br>контроля<br>успеваемости (по<br>неделям семестра)<br>Форма<br>промежуточной<br>аттестации (по<br>семестрам) |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | составления и оформления. Меню: история, планирование, дизайн.                                                                                                               |         |                 |                                                                                                    |       |       |                                                                                                                               |
| 3.       | Бар как предприятие общественного питания. Услуги бара. Правила оказания услуг в баре.                                                                                       | 7       | 10-13           | Л: 4                                                                                               | СР: 8 | ПР: 8 | Участие в практическом занятии – 10, 12                                                                                       |
| 4.       | Ресторанное обслуживание в гостиничных комплексах, в походах и путешествиях. Виды столовой посуды, столовых приборов и столового белья на предприятии общественного питания. | 7       | 14-15           | Л: 4                                                                                               | СР: 8 | ПР: 8 | Участие в практическом занятии – 14, 15                                                                                       |
| 5.       | Особенности питания иностранных туристов.                                                                                                                                    | 7       | 16-18           | Л: 4                                                                                               | СР: 8 | ПР: 8 | Тест, проект, реферат – 16,17, 18                                                                                             |
|          | Итого                                                                                                                                                                        |         | 14              | 18                                                                                                 | 54    | 36    | Экзамен – 36 часов                                                                                                            |

## 5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2015. — 416 с. — 978-5-394-02181-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284.html>
2. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под ред. Д. П. Маевский. — Электрон. текстовые данные. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 с. — 978-5-93252-325-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>

***б) дополнительная литература:***

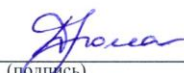
1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А. Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2014. — 144 с. — 978-5-394-00699-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4479.html>
2. Гусятникова, Д. Е. Клиент всегда прав! Как потребителю отстоять свои интересы в магазине и на предприятии общественного питания [Электронный ресурс] / Д. Е. Гусятникова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2009. — 119 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1689.html>
3. Дунец, Е. Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2012. — 192 с. — 978-5-4377-0014-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40889.html>
4. Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян ; под ред. М. П. Могильный. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 181 с. — 978-5-4377-0051-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40921.html>
5. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2013. — 232 с. — 978-5-904406-21-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878.html>
6. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2016. — 260 с. — 978-5-98704-776-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51872.html>

***в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:***

1. Windows 10 Pro
2. WinRAR
3. Microsoft Office Professional Plus 2013
4. Microsoft Office Professional Plus 2016
5. Microsoft Visio Professional 2016
6. Visual Studio Professional 2015
7. Adobe Acrobat Pro DC
8. ABBYY FineReader 12
9. ABBYY PDF Transformer+
10. ABBYY FlexiCapture 11
11. Программное обеспечение «interTESS»

12. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс», версия «эксперт»
13. ПО Kaspersky Endp4oint Security
14. «Антиплагиат.ВУЗ» (интернет - версия)
15. «Антиплагиат-интернет»
16. <http://www.iprbookshop.ru/>
17. <http://www.biblioclub.ru>
18. <http://elibrary.ru>
19. [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)
20. <http://polpred.com/>

Автор

  
(подпись)

/А.А. Дзюма, старший преподаватель/

Рецензент

  
(подпись)

/Ким Ок Сен, к.г.н., доцент/  
(расшифровка подписи)

Актуализирована и одобрена на заседании кафедры теории и методики  
сервисной деятельности и туризма

«09» июня 2018 г., протокол № 16

Утверждена на совете ИПЭиУ

«10» июля 2018 г., протокол № 10/37

