

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Вятский государственный университет»
(ВятГУ)
г. Киров

Утверждаю
Директор/Декан Соболева О. Н.



Номер регистрации
РПД_3-43.03.02.01_2018_92819
Актуализировано: 08.04.2021

Рабочая программа дисциплины
Технологии и организация питания туристов

	наименование дисциплины
Квалификация выпускника	Бакалавр
Направление подготовки	43.03.02 шифр
	Туризм наименование
Направленность (профиль)	3-43.03.02.01 шифр
	Технология и организация туроператорских и турагентских услуг наименование
Формы обучения	Очная наименование
Кафедра-разработчик	Кафедра туризма и управления персоналом (ОРУ) наименование
Выпускающая кафедра	Кафедра туризма и управления персоналом (ОРУ) наименование

Сведения о разработчиках рабочей программы дисциплины

Деветьярова Ирина Петровна

ФИО

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины	Целью дисциплины "Технологии и организация питания туристов" является формирование у обучающихся комплекса теоретических знаний и практических навыков организации и технологий питания туристов на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов. Услуги питания являются основными услугами в сфере туризма, так как они направлены на удовлетворение физиологических потребности людей во вкусной, разнообразной, здоровой пище и предоставлению сервисных услуг.
Задачи дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> 1. Овладение основными понятиями, терминами в области организации питания туристов. 2. Изучение классификации предприятий общественного питания и общих требований к ним. 3. Освоение современных технологий, форм, методов и средств обслуживания. 4. Изучение правил составления и оформления меню, карт вин и коктейлей, а также видов и правил сервировки столов. 5. Знакомство с особенностями питания иностранных туристов

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция ПК-5

Способен применять инновационные технологии в туристской деятельности и новые формы обслуживания потребителей и (или) туристов		
Знает	Умеет	Владеет
мировые и отечественные достижения в организации питания туристов; основы профессионального развития и совершенствования; инновационные формы обслуживания в индустрии питания; квалификационные требования к персоналу предприятий питания	предоставлять услуги по организации питания туристов на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; адаптировать современные инновационные технологии на предприятиях питания	современными инновационными технологиями организации питания туристов

Компетенция ПК-6

Способен формировать предложение услуг, обеспечивающих удовлетворение культурных, познавательных, физических потребностей, максимально соответствующим пожеланиям туриста		
Знает	Умеет	Владеет
типы предприятий питания и особенности обслуживания туристов;	формировать предложения услуг питания туристов с учетом удовлетворения	способностью организовывать питание

типы подходов к организации питания туристов	культурных, познавательных, физических потребностей, максимально соответствующих пожеланиям туристов	
--	--	--

Структура дисциплины
Тематический план

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Шифр формируемых компетенций
1	Развитие и основы функционирования предприятий общественного питания	ПК-6
2	Организация и технологии обслуживания туристов на предприятиях общественного питания	ПК-6
3	Национальные особенности и инновационные подходы к организации питания туристов	ПК-5
4	Подготовка и прохождение промежуточной аттестации	ПК-5, ПК-6

Формы промежуточной аттестации

Зачет	6 семестр (Очная форма обучения)
Экзамен	Не предусмотрен (Очная форма обучения)
Курсовая работа	Не предусмотрена (Очная форма обучения)
Курсовой проект	Не предусмотрена (Очная форма обучения)

Трудоемкость дисциплины

Форма обучения	Курсы	Семестры	Общий объем (трудоемкость)		Контактная работа, час	в том числе аудиторная контактная работа обучающихся с преподавателем, час				Самостоятельная работа, час	Курсовая работа (проект), семестр	Зачет, семестр	Экзамен, семестр
			Часов	ЗЕТ		Всего	Лекции	Семинарские, практические занятия	Лабораторные занятия				
Очная форма обучения	3	6	144	4	92.5	54	18	36	0	51.5		6	

Содержание дисциплины

Очная форма обучения

Код занятия	Наименование тем занятий	Трудоемкость, академических часов
Раздел 1 «Развитие и основы функционирования предприятий общественного питания»		40.00
Лекции		
Л1.1	История развития предприятий общественного питания	2.00
Л1.2	Классификация предприятий общественного питания	2.00
Л1.3	Ресторан как основной вид предприятий общественного питания	2.00
Семинары, практические занятия		
П1.1	Услуги питания в туристской индустрии	2.00
П1.2	Тенденции развития предприятий общественного питания на современном этапе	2.00
П1.3	Ресторан как основной вид предприятия общественного питания. Виды ресторанов	4.00
Самостоятельная работа		
С1.1	Развитие предприятий общественного питания в г. Киров	14.00
Контактная внеаудиторная работа		
КВР1.1	Контактная внеаудиторная работа	12.00
Раздел 2 «Организация и технологии обслуживания туристов на предприятиях общественного питания»		63.00
Лекции		
Л2.1	Меню как средство информации на предприятиях общественного питания	2.00
Л2.2	Этапы и содержание процесса обслуживания гостей предприятий общественного питания	1.00
Л2.3	Организация обслуживания посетителей в ресторанах.	1.00
Л2.4	Особенности организации и обслуживания фуршетов, банкетов и приемов	1.00
Л2.5	Персонал предприятий общественного питания: функции и обязанности	1.00
Л2.6	Оценка качества обслуживания посетителей предприятий общественного питания	1.00
Л2.7	Специальные формы услуг при организации питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах	1.00
Л2.8	Дополнительное обслуживание посетителей предприятий общественного питания	1.00
Семинары, практические занятия		
П2.1	Меню как средство информации на предприятиях общественного питания: Виды, назначение. Требования, предъявляемые к составлению меню	2.00
П2.2	Методы обслуживания гостей предприятий	4.00

	общественного питания	
П2.3	Особенности организации обслуживания в ресторанах различных типов и классов.	4.00
П2.4	Организация и обслуживание фуршетов, банкетов и приемов	2.00
П2.5	Организация питания туристов на транспорте	2.00
П2.6	Требования, предъявляемые к персоналу предприятий общественного питания	2.00
П2.7	Методы оценки качества обслуживания посетителей предприятий общественного питания	2.00
П2.8	Дополнительные услуги предприятий общественного питания.	4.00
Самостоятельная работа		
С2.1	Составление меню туриста (группы туристов)	18.00
Контактная внеаудиторная работа		
КВР2.1	Контактная внеаудиторная работа	14.00
Раздел 3 «Национальные особенности и инновационные подходы к организации питания туристов»		37.00
Лекции		
ЛЗ.1	Национальные особенности кухни стран Западной Европы	1.00
ЛЗ.2	Национальные особенности кухни стран Юго-Восточной Азии и Океании	1.00
ЛЗ.3	Национальные особенности напитков народов мира	1.00
Семинары, практические занятия		
ПЗ.1	Кухня народов мира: кухни стран западной Европы	2.00
ПЗ.2	Кухня народов мира: кухни стран Юго-Восточной Азии и Океании	2.00
ПЗ.3	Национальные особенности напитков народов мира	2.00
Самостоятельная работа		
С3.1	Инновации в организации питания и обслуживания туристов	16.00
Контактная внеаудиторная работа		
КВР3.1	Контактная внеаудиторная работа	12.00
Раздел 4 «Подготовка и прохождение промежуточной аттестации»		4.00
34.1	Подготовка к сдаче зачета	3.50
КВР4.1	Сдача зачета	0.50
ИТОГО		144.00

Содержание дисциплины данной рабочей программы используется при обучении по индивидуальному учебному плану, при ускоренном обучении, при применении дистанционных образовательных технологий и электронном обучении (при наличии).

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, повседневной работы. Обучающийся обязан посещать лекции, семинарские, практические и лабораторные занятия (при их наличии), получать консультации преподавателя и выполнять самостоятельную работу.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, методических указаний и разработок, указанных в программе, особое внимание уделить целям, задачам, структуре и содержанию дисциплины.

Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее основных положений. Тематика лекций определяется настоящей рабочей программой дисциплины.

Лекции – это систематическое устное изложение учебного материала. На них обучающийся получает основной объем информации по каждой конкретной теме. Лекции обычно носят проблемный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов.

Предполагается, что обучающиеся приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендованным программой. Часто обучающимся трудно разобраться с дискуссионными вопросами, дать однозначный ответ. Преподаватель, сравнивая различные точки зрения, излагает свой взгляд и нацеливает их на дальнейшие исследования и поиск научных решений. После лекции желательно вечером перечитать и закрепить полученную информацию, тогда эффективность ее усвоения значительно возрастает. При работе с конспектом лекции необходимо отметить материал, который вызывает затруднения для понимания, попытаться найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь за помощью к преподавателю.

Целью семинарских занятий является проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе.

Целью практических и лабораторных занятий является формирование у обучающихся умений и навыков применения теоретических знаний в реальной практике решения задач; восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса.

Семинарские, практические и лабораторные занятия в равной мере направлены на совершенствование индивидуальных навыков решения теоретических и прикладных задач, выработку навыков интеллектуальной работы, а также ведения дискуссий. Для успешного участия в семинарских, практических и лабораторных занятиях обучающемуся следует тщательно подготовиться.

Основной формой подготовки обучающихся к практическим (лабораторным) занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, статистическими данными и т.п.

Изучив конкретную тему, обучающийся может определить, насколько хорошо он в ней разобрался. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю. Практические (лабораторные) занятия предоставляют обучающемуся возможность творчески раскрыться, проявить инициативу и развить навыки публичного ведения дискуссий и общения.

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя выполнение различного рода заданий (изучение учебной и научной литературы, материалов лекций, систематизацию прочитанного материала, подготовку контрольной работы, решение

задач, подготовка докладов, написание рефератов, публикация тезисов, научных статей, подготовка и защита курсовой работы / проекта и другие), которые ориентированы на глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины.

Обучающимся рекомендуется систематически отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки.

Внутренняя система оценки качества освоения дисциплины включает входной контроль уровня подготовленности обучающихся, текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию, направленную на оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) при наличии).

При проведении промежуточной аттестации обучающегося учитываются результаты текущего контроля, проводимого в течение освоения дисциплины.

Процедура оценивания результатов освоения дисциплины осуществляется на основе действующих локальных нормативных актов ФГБОУ ВО «Вятский государственный университет», с которыми обучающиеся знакомятся на официальном сайте университета www.vyatsu.ru.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, в том числе учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающегося по дисциплине

Учебная литература (основная)

- 1) Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Гравчева, Л.Е. Чередниченко. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. - 179 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 149-152. - ISBN 978-5-7782-3095-8 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575278/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.
- 2) Романович, Ж. А. Сервисная деятельность : учебник / Ж.А. Романович, С.Л. Калачев. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 284 с. : ил. - Библиогр.: с. 275 - 277. - ISBN 978-5-394-01274-7 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496155/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

Учебная литература (дополнительная)

- 1) Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания / Т. А. Никифорова. - Оренбург : ОГУ, 2019. - 97 с. - ISBN 978-5-7410-2257-3 : Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/159933> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань. - Текст : электронный.
- 2) Методы исследования сырья и продуктов общественного питания: лабораторный практикум : практикум. - Ставрополь : СКФУ, 2018. - 143 с. : ил. - Библиогр.: с. 98-99. - Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=563161/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.
- 3) Палешева, Н. В. Развитие малых предприятий общественного питания в Кировской области / Н. В. Палешева. - Б. ц.

Учебно-методические издания

- 1) Услуги общественного питания в сфере туризма : учеб.-метод. пособие для студентов направления 43.03.02 / ВятГУ, ИЭМ, ФМиС, каф. СТТД ; сост. О. М. Пахомова. - Киров : ВятГУ, 2017. - Б. ц. - Текст : электронный.
- 2) Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. - ISBN 978-985-503-644-0 : Б. ц. - URL:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

3) Рождественская, Л. Н. Организация исследований в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, Е.С. Бычкова, И.В. Мацейчик. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. - 78 с. : ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7782-3647-9 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575012/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

Электронные образовательные ресурсы

- 1) Портал дистанционного обучения ВятГУ [электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://mooc.do-kirov.ru/>
- 2) Раздел официального сайта ВятГУ, содержащий описание образовательной программы [электронный ресурс] / - Режим доступа: https://www.vyatsu.ru/php/programms/eduPrograms.php?Program_ID=3-43.03.02.01
- 3) Личный кабинет студента на официальном сайте ВятГУ [электронный ресурс] / - Режим доступа: <https://new.vyatsu.ru/account/>
- 4) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>

Электронные библиотечные системы (ЭБС)

- ЭБС «Научная электронная библиотека eLIBRARY» (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>)
- ЭБС «Издательства Лань» (<http://e.lanbook.com/>)
- ЭБС «Университетская библиотека online» (www.biblioclub.ru)
- Внутренняя электронно-библиотечная система ВятГУ (<http://lib.vyatsu.ru/>)
- ЭБС «ЮРАЙТ» (<https://urait.ru>)

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- ГАРАНТ
- КонсультантПлюс
- Техэксперт: Нормы, правила, стандарты
- Роспатент (<https://www1.fips.ru/elektronnye-servisy/informatsionno-poiskovaya-sistema/>)
- Web of Science® (<http://webofscience.com>)

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Демонстрационное оборудование

Перечень используемого оборудования
ПРОЕКТОР CASIO XJ-F210WN
ЭКРАН ПРОЕКЦИОННЫЙ DIGIS DSOB-1106

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, в том числе лицензионное и свободно распространяемое ПО (включая ПО отечественного производства)

№ п.п	Наименование ПО	Краткая характеристика назначения ПО
1	Программная система с модулями для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ»	Программный комплекс для проверки текстов на предмет заимствования из Интернет-источников, в коллекции диссертация и авторефератов Российской государственной библиотеки (РГБ) и коллекции нормативно-правовой документации LEXPRO
2	Microsoft Office 365 ProPlusEdu ALNG SubsVL MVL AddOn toOPP	Набор веб-сервисов, предоставляющий доступ к различным программам и услугам на основе платформы Microsoft Office, электронной почте бизнес-класса, функционалу для общения и управления документами
3	Office Professional Plus 2016	Пакет приложений для работы с различными типами документов: текстами, электронными таблицами, базами данных, презентациями
4	Windows Professional	Операционная система
5	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	Антивирусное программное обеспечение
6	Справочная правовая система «Консультант Плюс»	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
7	Электронный периодический справочник ГАРАНТ Аналитик	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
8	Security Essentials (Защитник Windows)	Защита в режиме реального времени от шпионского программного обеспечения, вирусов.
9	МойОфис Стандартный	Набор приложений для работы с документами, почтой, календарями и контактами на компьютерах и веб браузерах

Обновленный список программного обеспечения данной рабочей программы находится по адресу:
https://www.vyatsu.ru/php/list_it/index.php?op_id=92819