Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет имени В.А. Бондаренко»

Кафедра управления персоналом, сервиса и туризма

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В.14 Организация общественного питания в туризме»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки
43.03.02 Туризм
(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация туроператорских и турагентских услуг
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Год набора 2026

Рабочая программа дисциплины «*Б1.Д.В.14 Организация общественного питания в туризме*» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра управления персоналом, сервиса и туризма
наименование кафедры

протокол № ___7_____от "_13__" ____03_____ 2026__г.

И.о заведующего кафедрой
Кафедра управления персоналом, сервиса и туризма _____ Н.А. Четверикова
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:
Доцент _____ А.М. Ситжанова
должность *подпись* *расшифровка подписи*

_____ _____ _____
должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
43.03.02 Туризм _____ Н.А. Четверикова
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов
_____ С.А. Биктимирова
личная подпись *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
Доцент _____ Ю.В. Рожкова
личная подпись *расшифровка подписи*

№ регистрации _____

© Ситжанова АМ., 2026
© ОГУ, 2026

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины:

Формирование у студентов системы теоретических знаний и практических навыков в области организации предприятий общественного питания как ключевого элемента туристской инфраструктуры, а также развитие компетенций по разработке и внедрению эффективных технологий обслуживания туристов с учетом современных стандартов качества, санитарно-эпидемиологических требований и тенденций гастрономического туризма.

Задачи:

1. Изучить классификацию, типы и организационную структуру предприятий общественного питания, используемых в туризме.
2. Освоить нормативно-правовую базу (ГОСТы, СанПиН, технические регламенты), регулирующую деятельность предприятий питания в сфере гостеприимства.
3. Развить практические навыки организации обслуживания туристов в ресторанах, кафе, барах и на объектах кейтеринга, включая банкетные формы и выездное обслуживание.
4. Научить применять маркетинговые инструменты и информационно-коммуникационные технологии для продвижения услуг предприятий питания в составе туристского продукта.
5. Сформировать способность вести переговоры с поставщиками и партнерами (кейтеринговыми компаниями, ресторанами) при формировании туров и индивидуальных программ.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.17 Документационное обеспечение управления в социально-культурном сервисе и туризме, Б1.Д.Б.21 Маркетинг в сфере услуг, Б1.Д.Б.25 Сервисная деятельность, Б1.Д.Б.27 Цифровые технологии продаж в туризме, Б1.Д.Б.30 Организация туроператорских и турагентских услуг, Б1.Д.Б.31 Технологии и организация услуг в индустрии туризма и гостеприимства, Б1.Д.Б.32 Правовое обеспечение туризма, Б1.Д.В.1 Междисциплинарный проект (туристско-рекреационное проектирование), Б1.Д.В.2 Виды туризма, Б1.Д.В.3 География туризма и туристское страноведение, Б1.Д.В.4 Туристические центры России, Б1.Д.В.5 Организация туристской деятельности, Б1.Д.В.7 Стандарты обслуживания в индустрии туризма и гостеприимства, Б1.Д.В.9 Транспортное обеспечение и риски в туризме, Б1.Д.В.10 Реклама и связи с общественностью в индустрии туризма и гостеприимства, Б1.Д.В.12 Индустрия развлечений и отдыха, Б1.Д.В.16 Сервисология*

Постреквизиты дисциплины: *Б1.Д.В.15 Инновационные технологии в туристическом бизнесе, Б2.П.В.П.2 Преддипломная практика*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ПК*-3 Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с	ПК*-3-В-1 Формирует туристский продукт, в том числе на основе современных информационно-	**Знать:** - классификацию предприятий общественного питания и их роль в структуре туристского продукта; - технологии продаж услуг общественного питания

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий	коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста ПК*-3-В-2 Организует продажу туристского продукта и отдельных туристских услуг ПК*-3-В-3 Ведет переговоры с партнерами, согласовывает условия взаимодействия по реализации туристских продуктов	как дополнительных (опционных) услуг в турпакете; - стандарты обслуживания и требования к персоналу; - современные тренды гастрономического туризма и особенности национальных кухонь. **Уметь:** - проектировать услуги питания для различных категорий туристов; - использовать цифровые платформы (системы бронирования столов, мобильные приложения) для организации питания туристов **Владеть:** - навыками составления калькуляции и обоснования стоимости услуг питания в составе тура; - методами контроля качества и безопасности предоставляемых услуг питания. - навыками урегулирования спорных ситуаций и претензионной работы в сфере питания туристов

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	7 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**108**	**108**
Контактная работа:	**34,25**	**34,25**
Лекции (Л)	18	18
Практические занятия (ПЗ)	16	16
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: *- выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ);* *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;* *- подготовка к практическим занятиям;* *- подготовка к рубежному контролю)*	**73,75**	**73,75**
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**зачет**	

Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Теоретические основы организации общественного питания в туризме	34	6	4		24
2	Формы обслуживания туристов	36	6	6		24

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
3	Маркетинг и экономика услуг питания в туризме	38	6	6		26
	Итого:	108	18	16		74
	Всего:	108	18	16		74

4.2 Содержание разделов дисциплины

1 Теоретические основы организации общественного питания в туризме Сущность, цели и задачи общественного питания в индустрии туризма. Классификация предприятий питания. Место услуг питания в структуре туристского продукта. Анализ нормативной документации: Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания». Правила оказания услуг общественного питания.

2 Формы обслуживания туристов Основные методы обслуживания: европейский, американский, французский, русский. Сравнительная характеристика форм обслуживания: «шведский стол», «табльдот», «а ля карт», «экспресс-обслуживание». Организация банкетов, фуршетов, кофе-брейков в рамках делового и конгресс-туризма. Специфика организации питания в отелях (обслуживание в комнате, полупансион, полный пансион, «всё включено»). Кейтеринг как форма выездного обслуживания (пикники, уличные фестивали, гастрономические туры).

3 Маркетинг и экономика услуг питания в туризме Методы ценообразования на услуги питания (наценка, себестоимость). Формирование пакетов: «тур + питание», «завтраки включены». Договорные отношения с предприятиями питания (рестораны, комбинаты питания). Работа с посредниками (турагентства, анимационные компании). Информационные технологии: использование POS-систем (R-Keeper, iiko) для учета заказов; интеграция с системами бронирования отелей (PMS). Гастрономический туризм: дегустации, мастер-классы, этно-кухни как способ повышения привлекательности тура. Управление репутацией на гастро-платформах.

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1,2	1	Теоретические основы организации общественного питания в туризме	4
3,4,5	2	Формы обслуживания туристов	6
6,7,8	3	Маркетинг и экономика услуг питания в туризме	6
		Итого:	16

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1 Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 7-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2026. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=731121 . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-06372-5. – Текст : электронный.

2 Родионова Н. С. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере : практикум / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова ; науч. ред. Е. С. Попов ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 225 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688148 . – Библиогр.: с. 135. – ISBN 978-5-00032-563-6..

3 Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие : / Е. В. Чернова, Т. С. Баженова, Н. П. Котова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. – 260 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598739

5.2 Дополнительная литература

1 Арзуманова, Т. И. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания : учебник / Т. И. Арзуманова, М. Ш. Мачабели .- 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2009. - 274 с.

2 Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А. А. Кокшаров, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801

3 Рождественская, Л. Н. Создание предприятия питания : учебное пособие : / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 192 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=687594 . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2620-3. – Текст : электронный.

5.3 Периодические издания

1 Туризм: право и экономика: журнал. - М. : Издательская группа «Юрист», 2026.

2 Законы России: опыт, анализ, практика : журнал. - М. : Издательский дом «Буквовед», 2026.

3 Маркетинга в России и за рубежом: издательством ООО «Финпресс», 2026

5.4 Интернет-ресурсы

1. http:// https://elibrary.ru/query_results.asp / – электронная библиотека научных публикаций по транспортному обслуживанию.
2. http://www.gks.ru/ – портал Федеральной службы государственной статистики.
3. https://www.russiatourism.ru – портал Федерального агентства по туризму.
4. http://tourlib.net/books_tourism/osipova.htm – туристическая библиотека.
5. http://tourlib.net/books_tourism/birzhakov.htm– туристическая библиотека
6. http://www.orenburg-gov.ru – портал Правительства Оренбургской области.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Операционная система РЕД ОС.
2. Пакет офисных приложений «МойОфис Образование»
3. Для работы с ресурсами Интернет - веб-браузер Яндекс https://yandex.ru/..
4. ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ-Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2026]. – Режим доступа в сети ОГУ http://garant.net.osu.ru

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.