

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Кумертауский филиал
федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Оренбургский государственный университет имени В.А. Бондаренко»
(Кумертауский филиал ОГУ)

Кафедра экономики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В. 16 Организация и обслуживание на предприятиях питания»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

43.03.02 Туризм

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация услуг на предприятиях индустрии туризма
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Заочная

Кумертау 2026

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.В. 16 Организация и обслуживание на предприятиях питания» /сост. Ахмадиева З.Р. - Кумертау: Кумертауский филиал ОГУ, 2026

Рабочая программа предназначена обучающимся заочной формы обучения по направлению подготовки 43.03.02 Туризм

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков технологии и организации питания туристов на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- познакомить с основами организации и обслуживания на предприятиях питания;
- изучить правила предоставления услуг питания на территории РФ; принципы деления предприятий общественного питания на различные типы и классы; организационно-производственные и управленческие структуры предприятий питания, формы и методы организации услуг питания на предприятиях различных типов, а также маркетинговые методы продвижения услуг питания.
- научить применять полученные знания в области организации общественного питания при проектировании туристского продукта для организованных и самостоятельных туристов, при заключении договоров на организацию питания туристов в предприятиях общественного питания при туристско-гостиничных комплексах и в общедоступной сети.

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.22 Управление персоналом в сфере услуг, Б1.Д.Б.27 Сервисная деятельность, Б1.Д.Б.31 Технологии продаж, Б1.Д.Б.33 Организация туроператорских и турагентских услуг, Б1.Д.Б.34 Технология выездного и въездного туризма, Б1.Д.В.1 Туристско-рекреационное проектирование, Б1.Д.В.2 Экологический туризм, Б1.Д.В.3 Международный туризм, Б1.Д.В.4 Туристические регионы России, Б1.Д.В.5 Организация туристской деятельности, Б1.Д.В.7 Стандарты обслуживания, Б1.Д.В.9 Деловой туризм, Б1.Д.В.10 Реклама и связи с общественностью в сервисе и туризме, Б1.Д.В.13 Организация обслуживания на предприятиях развлечения и отдыха

Постреквизиты дисциплины: Б1.Д.В.17 Инновации в социально-культурном сервисе и туризме, 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 использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий	ПК*-3-В-1 Формирует туристский продукт, в том числе на основе современных информационно-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	Знать: - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - методы, формы, средства обслуживания

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
	партнерами, согласовывает условия взаимодействия по реализации туристских продуктов	на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста Уметь: - организовывать продажу туристского продукта и отдельных туристских услуг; -разрабатывать и применять алгоритмы взаимодействия с представителями предприятий питания, по реализации туристских продуктов Владеть: - навыками организации продажи туристского продукта и отдельных туристских услуг

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

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

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	8 семестр	всего
Общая трудоёмкость	108	108
Контактная работа:	10,5	10,5
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия (ПЗ)	4	4
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,5	0,5
Самостоятельная работа:	97,5	97,5
- выполнение контрольной работы (КонтрР);	10,5	10,5
- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий);	79	79
- подготовка к практическим занятиям	8	8
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	зачет	

Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре

№	Наименование разделов	Количество часов
---	-----------------------	------------------

раздела		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Современные тенденции развития индустрии общественного питания	28	-	2		26
2	Основы организации коммерческой деятельности в общественном питании	26	2	-		24
3	Культура обслуживания на предприятиях общественного питания	26	2	-		24
4	Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	28	2	2		24
	Итого:	108	6	4		98
	Всего:	108	6	4		98

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1 Современные тенденции развития индустрии общественного питания.

Исторический аспект возникновения и развития предприятий общественного питания в России. Концепции предприятий питания.

Роль предприятий общественного питания в развитии экономики государства. Развитие ресторанного дела. Основные тенденции развития предприятий общественного питания. Инновации в сфере ресторанного бизнеса. Специфика развития ресторанных цепей. Государственное регулирование сферы общественного питания (функции, способы, механизмы). Обзор конъюнктуры рынка и спроса потребителя на услуги предприятий питания.

Раздел № 2 Основы организации коммерческой деятельности в общественном питании.

Понятие и сущность коммерческой деятельности в общественном питании. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от функционального назначения и ассортимента. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика услуг предприятий общественного питания. Технологии процесса сервиса, системы клиентских отношений;

Раздел № 3 Культура обслуживания на предприятиях общественного питания.

Методологические основы определения эффективности коммерческой деятельности в общественном питании. Основные условия эффективности коммерческой деятельности предприятий питания. Комплекс показателей эффективности коммерческой деятельности предприятий питания. Обзор профессиональных стандартов предприятий питания. Организация питания на мероприятиях, виды мероприятий и формат питания. Стандарты обслуживания иностранных гостей, традиционные особенности питания

Раздел № 4 Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.

Основы планирования производственной деятельности предприятий общественного питания. Основные и оборотные фонды предприятий питания. Товарооборот предприятий питания: сущность, планирование, основные показатели. Ассортиментный минимум предприятий общественного питания. Производственная программа предприятий питания.

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Современные тенденции развития индустрии общественного питания	2
2	4	Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	2
		Итого:	4

4.4 Контрольная работа (8 семестр)

Примерные темы (задания) контрольной работы

Вариант 1

Задание 1. Теоретический вопрос. Конкурентоспособность предприятий общественного питания.

Задание 2. Теоретический вопрос. Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата free-flow.

Задание 3. При гостинице категории 2 звезды организована деятельность кафе. Предложите формы и методы обслуживания для предприятия.

Задание 4. В ресторане высшего класса при гостинице категории 4 звезды в штате метрдотель и официанты 4 и 5 разряда.

А) Проведите сравнительную характеристику особенностей работы метрдотеля и официантов.

Б) Определите основные критерии подбора обслуживающего персонала предприятий общественного питания.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1 Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/566365>

2 Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/584294>

5.2 Дополнительная литература

1 Васюкова, А. Т. Организация производства в ресторанах : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 92 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18115-9. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/580436>

2 Рождественская Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чердниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1058887>

5.3 Интернет-ресурсы

1 <http://www.biblioclub.ru> - Университетская библиотека онлайн

2 <https://urait.ru> - Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ

3 <https://e.lanbook.com/> -Электронно-библиотечная система «Издательство «ЛАНЬ»

4 <http://kuking.net/cuisine.htm>-Кухни народов мира

5 http://otherreferats.allbest.ru/sport/00066199_0.html -Организация питания в туристической индустрии -

6 <http://lib.sale/turizm-organizatsiya-tehnologiya-organizatsiya-pitaniya-turistov-28271.html>-
Технология и организация питания туристов

7 https://skitalets.ru/information/books/pitanie-v-turistskom-puteshestvii-2410_4731/ - Питание в туристском путешествии

8 <https://www.sravni.ru/vzr/info/pitanie-v-otele/> -Схема организации питания в отеле

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1 Операционная система РЕД ОС;

2 Пакет офисных приложений LibreOffice;

3 Свободный файловый архиватор 7-Zip.

4 Бесплатное средство просмотра файлов PDF Adobe Reader

5 Бесплатный российский интернет-обозреватель Яндекс. Браузер- <https://yandex.ru/>

6 Автоматизированная интерактивная система сетевого тестирования - АИССТ (зарегистрирована в РОСПАТЕНТ, Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2011610456, правообладатель – Оренбургский государственный университет), режим доступа - <http://aist.osu.ru>

7 Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite

8 <https://internet.garant.ru-> электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (ГАРАНТ Универсал+)

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционные и практические занятия проводятся в учебных аудиториях.

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

ЛИСТ
согласования рабочей программы

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм
код и наименование

Профиль: *Технология и организация услуг на предприятиях индустрии туризма*

Дисциплина: Б1.Д.В. 16 Организация и обслуживание на предприятиях питания

Форма обучения: заочная
(очная, очно-заочная)

Год набора 2026

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании кафедры экономики
наименование кафедры

протокол № 11 от «11» 06 2026 г.

Ответственный исполнитель, и.о. зав. кафедрой экономики
наименование кафедры


подпись

Ахмадиева З.Р.
расшифровка подписи

Исполнители:

Доцент кафедры экономики
должность

J -

Ахмадиева З.Р.
расшифровка подписи

ОДОБРЕНА на заседания НМС, протокол № 7 от «17» 06 2026 г.

Председатель НМС

Подпись

Л.Ю. Полякова
расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

И.о. зав. кафедрой экономики

подпись

З.Р. Ахмадиева
расшифровка подписи

Заведующий библиотекой

подпись

С.Н. Козак
расшифровка подписи