ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A2C30F99EF9D0306EA3C0F012BEB925E
Владелец: Чанкаев Мурат Хасанович
Действителен: с 02.04.2026 до 26.06.2027

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
«Технология и организация питания в туризме»
направление подготовки 43.03.02 - Туризм
направленность (профиль) подготовки - «*Технология и организация экскурсионных услуг*»

Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов, изучение физиологических основ рационального питания. Особое внимание уделяется организации питания в гостинично-туристском комплексе (ГТК).
Место дисциплины в учебном плане	Б1.В.ДВ.05.01
Общая трудоемкость дисциплины з.е/ часов	3/108
Семестр	8
Формируемые компетенции	УК-3, ПК-2
Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины	**Знать:** особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; методы социального взаимодействия; особенности туристского продукта; методы продвижения туристского продукта; современные технологии продвижения турпродукта. **Уметь:** предвидеть результаты (последствия) личных действий; применять принципы социального взаимодействия; выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта; использовать методы продвижения турпродукта; использовать современные технологии продвижения турпродукта **Владеть:** способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; практическими навыками социального взаимодействия; навыками продвижения туристского продукта с использованием современных технологий
Содержание дисциплины	Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Основные функции и особенности. Разработка бизнес – плана предприятия общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Требования к предприятиям. Рекламная деятельность в ресторанном бизнесе. Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания. Технологическое оборудование и инвентарь. Продукция общественного питания, реализуемая туристам, ее классификация и требования к ней. Меню как основной документ, отражающий ассортиментную политику предприятия питания. Расчет стоимости блюд, калькуляция. Услуги общественного питания. Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация массовых мероприятий проводимых в ресторанах. Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе и ее маркетинговая деятельность. Организация доставки и выездное обслуживание. Организация обслуживания иностранных туристов. Обслуживание конференций и семинаров в ресторанах. Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах. Оформление лечебного питания в санаториях. Основы рационального питания туристов в походах. Организация питания в экстремальных условиях
Виды учебной работы	Практические, тесты, самостоятельная работа.

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье : учебное пособие / Ф. Н. Зименкова. — Москва : Прометей, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9907123-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/78163 (дата обращения:. — Режим доступа: для авториз. Пользователей

2. Жуайо, А. Французские правила здорового питания / А. Жуайо ; под редакцией В. Потапова ; перевод с французского М. Гаврилова. — Москва : Альпина Паблишер, 2017. — 202 с. — ISBN 978-5-9614-6452-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/101094 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Димитриев, Д. А. Питание, физическая активность и здоровье : монография / Д. А. Димитриев. — Казань: КНИТУ, 2017. — 128 с. — ISBN 978-5-7882-2347-6. — Текст : электронный // Лань:электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138424— Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Волченко, В. И. Оптимизация технологических процессов : учебное пособие / В. И. Волченко, И. Э. Бражная. — Мурманск : МГТУ, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-907368-17-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176303— Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Шорошнева, Т.Е. Организация питания в гостиничных комплексах: Учебно-методическое пособие. – Нижний Новгород: Нижегородский госуниверситет, 2014. – 21 с.
4. Джум, Т.А. Организация и технология питания туристов: учебное пособие/Т.А.Джум, С.А.Ольшанская,- М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011.-320с.
5. Костов, И.Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/И.Н. Костов, Л.Д. Попов.- М.:Экономика, 2009.-372с.
6. Организация питания в туризме, предприятия питания, формы обслуживания [Электронный ресурс]/ Информационный портал.-Режим доступа: http://all5ballov.ru/abstracts/320635 свободный (дата обращения 13.10.2015г.)
7. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебное пособие/М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.-240с.
8. Особенности питания иностранных туристов [Электронный ресурс]/ Информационный портал. – Режим доступа: http://www.vevivi.ru/best/Osobennosti-pitaniya-inostrannykh-turistov-ref182545.html свободный (дата обращения 14.11.205)
9. Гастрономические особенности питания различных стран [Электронный ресурс]/ Информационный портал. – Режим доступа: http://www.twirpx.com/file/348587/ свободный (дата обращения 20.11.2015)
10. Как правильно организовывать питание иностранных туристов [Электронный ресурс]/ Информационный портал. – Режим доступа: http://tourfaq.net/travel-business/kak-pravilno-organizovat-pitanie-inostrannyx-turistov/ свободный (дата обращения 25.11.2015г.)

Форма промежуточной аттестации	8 семестр – зачет