

## **СОГЛАСОВАНА**

решением Ученого совета  
АНО ВО «МБИ  
имени Анатолия Собчака»  
(протокол от «25» декабря 2023 г. № 6)

## **АКТУАЛИЗИРОВАНА**

решением Ученого совета  
АНО ВО «МБИ  
имени Анатолия Собчака»  
(протокол от «25» декабря 2025 г. № 7)

## **УТВЕРЖДЕНА**

приказом ректора  
АНО ВО «МБИ  
имени Анатолия Собчака»  
от «29» декабря 2023 г. № 56

## **УТВЕРЖДЕНА**

**актуализированная версия**  
приказом ректора  
АНО ВО «МБИ  
имени Анатолия Собчака»  
от «30» декабря 2025 г. № 59

### **Рабочая программа дисциплины «Технологии и организация услуг питания»**

направление подготовки  
**43.03.02 Туризм**

направленность (профиль)  
**Управление в индустрии туризма**

уровень образования  
**высшее образование - бакалавриат**

форма обучения  
**очно-заочная**

год набора  
**2024**

Санкт-Петербург  
2023



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат  
029D2AE30011B46997424A3587152A1CB0  
Действителен с 18.03.2026 по 18.06.2027  
Владелец АНО ВО "МБИ ИМЕНИ АНАТОЛИЯ  
СОБЧАКА"

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                              |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....                                                                                            | 3 |
| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ<br>ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ .....                                 | 3 |
| 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....                                                                        | 3 |
| 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ* .....                                                                                  | 3 |
| 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ<br>ДИСЦИПЛИНЫ .....                                                      | 5 |
| 5.1 Рекомендуемая литература.....                                                                                            | 5 |
| 5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного<br>обеспечения, в т.ч. отечественного производства..... | 5 |
| 5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных<br>профессиональных баз данных (СПБД) .....                | 5 |
| 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....                                                                      | 5 |
| 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ<br>ДИСЦИПЛИНЫ .....                                                    | 6 |
| 8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С<br>ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....                       | 6 |

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Цель:</b> | Целью освоения дисциплины «Технологии и организация услуг питания» формирование комплексных теоретических знаний и практических навыков, необходимых для организации работы и управления предприятиями индустрии питания с учетом религиозных и национальных традиций потребителей, а также в соответствии с современными стандартами качества и безопасности. |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.05 Технологии и организация услуг питания относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

| Код и наименование компетенции выпускника                                                                | Код и наименование индикатора достижения компетенций                                       | Планируемые результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-3. Способен рассчитывать и анализировать экономические показатели деятельности туристской организации | ПК-3-1. Способен рассчитывать экономические показатели деятельности туристской организации | Знать: производственно-экономические показатели деятельности предприятий общественного питания<br>Уметь: проводить оценку производственно-экономических показателей<br>Владеть: навыками оценки работы подразделений и служб предприятий общественного питания по определенным экономическим показателям |
|                                                                                                          | ПК-3.2 Способен анализировать экономические показатели деятельности туристской организации | Знать: экономические факторы, влияющие на индустрию туризма<br>Уметь: основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в туризме.<br>Владеть: методами анализа процесса формирования и распределения прибыли организации.                                                   |

## 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\*

| Номер и наименование тем и/или разделов/тем                   | Содержание дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Объем дисциплины (академические часы) |    |    |     |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----|----|-----|
|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Контактная работа                     |    |    | СРО |
|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ЗЛТ                                   | ПЗ | ЛР |     |
| Тема 1. Особенности организации питания современного человека | Введение в предмет. Теоретические основы науки о питании. Значение питания для человека. История питания человека с древних времен. Деление мира по гастрономическому принципу. Культовые продукты. Напитки мира. Обмен веществ и факторы на него влияющие. Правила составления рациона. Концепция сбалансированного питания. Системы | 1                                     | 1  |    | 27  |

| Номер и наименование тем и/или разделов/тем                        | Содержание дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Объем дисциплины (академические часы) |    |    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----|----|-----|
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Контактная работа                     |    |    | СРО |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ЗЛТ                                   | ПЗ | ЛР |     |
|                                                                    | питания и диеты. Лечебное питание. Калорийность питания. Питание различных категорий туристов. Питание разных народов и местностей. Влияние религии на питание. Особенности составления меню для иностранных туристов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                       |    |    |     |
| Тема 2. Современный ресторанный бизнес                             | История развития ресторанного бизнеса в России и мире. Знаменитые кулинары. Кулинарные столицы мира.. Необычные рестораны мира. Кулинарные праздники. Организация питания туристов на транспорте. Питание в гостиничном комплексе. Организация шведского стола. Мини-бар. Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний. Организация кейтеринга. Предприятия быстрого питания. Фуд-корты и ресторанные дворики. Бары. Франшиза в общественном питании. Сетевые предприятия питания. Инновации в ресторанном бизнесе. Современное состояние ресторанного бизнеса в Санкт-Петербурге. Гастротуризм. | 1                                     | 1  |    | 27  |
| Тема 3. Нормативно-правовое регулирование ресторанной деятельности | Классификация предприятий питания. Требования к помещениям предприятия питания. Требования к персоналу. Закон о защите прав потребителей. Основные экономические показатели ресторана. Расчет штатной численности персонала.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1                                     | 1  |    | 28  |
| Тема 4. Материально-техническая база предприятия питания           | Оборудование для предприятия питания. Барное оборудование. Дизайн предприятия питания. Фирменный стиль. Специфика оформления и основные принципы создания интерьера ресторана Оборудование для организации шведского стола. Оборудование для рум-сервиса и организации мини-бара. Мебель для предприятий питания и бара. Столовое белье. Куверт. Оборудование для кейтеринга                                                                                                                                                                                                                                                        | 1                                     | 1  |    | 28  |
| Тема 5. Санитария и гигиена предприятий общественного питания.     | Гигиенические требования к планировке помещений и оборудованию предприятий общественного питания. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и обработке сырья и производству кулинарной продукции. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции. Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений.                                                                                                            | 2                                     | 2  |    | 27  |
| Тема 6. Обслуживание на предприятиях питания                       | Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний. Организация кейтеринга. Подготовка зала ресторана к обслуживанию. Порядок и методы обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2                                     | 2  |    | 27  |

| Номер и наименование тем и/или разделов/тем | Содержание дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Объем дисциплины (академические часы) |          |    |            |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------|----|------------|
|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Контактная работа                     |          |    | СРО        |
|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ЗЛТ                                   | ПЗ       | ЛР |            |
|                                             | гостей. Рассадка гостей. Техника безопасности в работе официанта, бармена. Этикет. Организация обслуживания в кафе, столовых, буфетах, барах и пр. Общие принципы оформления блюд. Холодные блюда и закуски. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи горячих и холодных напитков. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. Конфликты с гостями и методы их разрешения. Банкет. Банкет с полным обслуживанием официантами. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Кофейный стол. Виды приемов и их характеристика. Тематическое оформление стола. Зимний, свадебный, спортивный стол. Специальные виды работ, выполняемые официантом. Траширование. Доготовка. Фламбирование. Правила оказания первой помощи. |                                       |          |    |            |
| <b>Форма аттестации (экзамен):</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                       |          |    | <b>36</b>  |
| <b>Всего по дисциплине: 216 ч.</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>8</b>                              | <b>8</b> |    | <b>164</b> |

\*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

## 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Рекомендуемая литература

| Библиографическое описание издания<br>(автор, заглавие, вид, место год издания, кол. стр.)                                                                                                                                                                                                                              | Электронные ресурсы                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1       | URL:<br><a href="https://urait.ru/bcode/566365/p.1">https://urait.ru/bcode/566365/p.1</a> |
| 2. 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. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1       | URL:<br><a href="https://urait.ru/bcode/580436/p.1">https://urait.ru/bcode/580436/p.1</a> |
| 3. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 | URL:<br><a href="https://urait.ru/bcode/567581/p.1">https://urait.ru/bcode/567581/p.1</a> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. 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, 2025. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 11 | URL:<br><a href="https://urait.ru/bcode/561624/p.11">https://urait.ru/bcode/561624/p.11</a> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|

## 5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства

- 7-Zip
- LibreOffice
- Офисное приложение - Р7-Офис;
- Антивирус - Kaspersky Endpoint Security

## 5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)

| №  | Наименование СПБД/ ИСС                                                                                    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Электронная библиотека Юрайт - <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>                          |
| 2. | Научная электронная библиотека eLIBRARY – <a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>            |
| 3. | Научная электронная библиотека КиберЛеника – <a href="http://www.cyberleninka.ru">www.cyberleninka.ru</a> |
| 4. | Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ - <a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a>     |

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду института.

### *Аудитория для проведения занятий лекционного типа*

Специализированная мебель, учебно-наглядные пособия и технические средства обучения: динамики, проектор, экран, ноутбук/ПК

### *Аудитория для проведения занятий семинарского типа*

Специализированная мебель для деловых игр, наборы демонстрационного оборудования, макеты, наглядные учебные пособия. Технические средства обучения: системный блок, монитор, клавиатура, мышь, телевизор.

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться со *следующими* документами:

- учебно-методической документацией;
- локальными нормативными актами, регламентирующими основные вопросы организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- графиком консультаций сотрудников профессорско- преподавательского состава.

Уровень и глубина освоения дисциплины определяются активной и систематической работой обучающихся на лекционных занятиях, занятиях *семинарского* типа, выполнением

самостоятельной работы, в том числе в части выделения наиболее значимых и актуальных проблем для дальнейшего изучения. Особым условием качественного освоения дисциплины является эффективная организация труда, позволяющая распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком учебного процесса.

При подготовке к учебным занятиям, обучающимся предоставляется возможность посещения консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава согласно расписанию, установленному в графике консультаций.

Аудиторная и внеаудиторная работа обучающихся должна быть направлена на **формирование:**

- фундаментальных основ мировоззрения, обучающихся и естественнонаучного познания;
- базисных знаний, соответствующих направлению подготовки и заявленной профессиональной области, формирующих целевую и профессиональную основу для подготовки кадров;
- профессиональных компетенций ориентированных на удовлетворение потребностей рынка труда;
- индивидуальной траектории посредством освоения уникального набора профессиональных компетенций, дополняющих компетентностную модель обучающегося, за счет ориентации на конкретные профессиональные специализированные области знаний, определяемые представителями рынка труда;
- метанавыков обучающихся, таких как: командная работа и лидерство, анализ данных, цифровые навыки, разработка и реализация проектов, межкультурное взаимодействие.

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Институт обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.