СОГЛАСОВАНА

решением Ученого совета
АНО ВО «МБИ
имени Анатолия Собчака»
(протокол от «19» декабря 2024 г. № 6)

УТВЕРЖДЕНА

приказом ректора
АНО ВО «МБИ
имени Анатолия Собчака»
от «27» декабря 2024 г. № 56

АКТУАЛИЗИРОВАНА

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

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
43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль)
Управление в гостиничном бизнесе

уровень образования
высшее образование - бакалавриат

форма обучения
очно-заочная

год набора
2025

Санкт-Петербург
2024

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

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель:	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-2 Способен оказывать услуги в соответствии с этнокультурными и религиозными традициями потребителей	ПК-2.1 Способен учитывать этнокультурные и религиозные традиции потребителей при формировании и оказании услуг	**Знать:** основные этнокультурные и религиозные традиции, влияющие на пищевые предпочтения и ограничения потребителей (в т. ч. ислам, иудаизм, индуизм, буддизм, православные и иные конфессиональные практики), перечень запрещённых и предпочтительных продуктов и способов приготовления в разных культурах, специфику национальных кухонь и их адаптацию в условиях современного предприятия питания, правила маркировки и информирования гостей об особенностях блюд (аллергены, состав, способ приготовления, соответствие религиозным нормам), требования к разделению потоков сырья, посуды и зон приготовления при обслуживании разных групп потребителей, этические нормы коммуникации с гостями при обсуждении пищевых ограничений, нормативно-справочные материалы и отраслевые рекомендации по формированию инклюзивного меню. **Уметь:** выявлять потребности гостей с учётом этнокультурных и религиозных особенностей (через анкетирование, диалог, предварительные заказы), адаптировать стандартные блюда и разрабатывать позиции меню под разные группы потребителей (халяль, кошер, вегетарианские/веганские, постные варианты и др.), корректно формулировать описания блюд для информирования гостей, организовывать производственные процессы с учётом требований к раздельному приготовлению и подаче, подбирать ингредиенты и поставщиков, гарантирующих соответствие заявленным нормам, учитывать культурные особенности в сервировке и порядке подачи блюд, предотвращать конфликтные ситуации, связанные с пищевыми ограничениями,

		интегрировать учёт этнокультурных предпочтений в стандарты обслуживания и скрипты персонала. **Владеть навыками:** составления и адаптации меню с учётом этнокультурных и религиозных требований (в т. ч. разработка отдельных линеек блюд и комплексных предложений), работы с поставщиками по подтверждению происхождения и состава сырья (сертификаты, декларации, спецификации), организации раздельного хранения, обработки и подачи продуктов в соответствии с религиозными нормами, использования цифровых инструментов (CRM, PMS, системы заказов) для фиксации и учёта индивидуальных предпочтений гостей, проведения инструктажей и обучения персонала правилам коммуникации и обслуживания гостей с особыми пищевыми потребностями, разработки карт технологических процессов с учётом дополнительных требований к приготовлению, проверки соответствия блюд заявленным характеристикам (входной контроль, дегустации, аудит), оформления сопроводительной документации и маркировки продукции, анализа обратной связи гостей для корректировки ассортимента и стандартов обслуживания, применения методов кросс-культурного сервиса при взаимодействии с многонациональной аудиторией.
ПК-3 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и/или предприятия питания	ПК-3.1. Способен планировать, организовывать и координировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и/или предприятия питания	**Знать**: структуру и функционал подразделений гостиничного комплекса и предприятия питания (кухня, сервис, закупки, склад, административно-хозяйственный блок), принципы планирования текущей деятельности (оперативное, календарное, сменное планирование), методы координации работы служб и выстраивания межфункционального взаимодействия, нормативы и стандарты работы подразделений (время приготовления, нормы выхода, санитарные требования, стандарты сервиса), правила распределения ресурсов (персонал, оборудование, сырьё) в зависимости от загрузки и формата обслуживания, типовые регламенты и SOP для служб питания и смежных подразделений, особенности планирования в пиковые и непиковые периоды (сезонность, мероприятия, банкетные нагрузки), порядок формирования отчётности и контроля исполнения планов. **Уметь:** формировать оперативные планы работы подразделений (сменные графики, производственные задания, планы закупок и выпуска продукции), распределять задачи и

		ресурсы между службами с учётом текущей загрузки и специфики заказов, координировать взаимодействие подразделений для обеспечения бесперебойной работы (согласование сроков, объёмов, стандартов подачи), контролировать выполнение плановых показателей и оперативно корректировать планы при отклонениях, оценивать потребность в персонале и материалах на смену/день/период, выстраивать систему приоритетов при одновременном выполнении разных типов обслуживания (а-ля карт, шведский стол, банкеты, room-service), анализировать причины сбоев и разрабатывать меры по их предотвращению, формировать отчётность по результатам работы подразделений и предлагать улучшения процессов. **Владеть навыками:** составления производственных программ, графиков смен и заявок на ресурсы (продукты, инвентарь, персонал), использования цифровых инструментов (PMS, CRM, системы учёта, таск-трекеры, электронные журналы) для планирования и контроля деятельности подразделений, организации совещаний и планёрок для синхронизации работы служб, проведения оперативного анализа загрузки и прогнозирования потребностей, работы с технологическими картами и калькуляциями для расчёта объёмов выпуска и потребности в сырье, контроля соблюдения стандартов и сроков исполнения задач, разрешения конфликтных ситуаций между подразделениями и перераспределения ресурсов в режиме реального времени, формирования сводных отчётов по выполнению планов и эффективности использования ресурсов, применения методов приоритизации и распределения нагрузки при высокой операционной активности, ведения документации (наряды, акты, журналы, отчёты) и обеспечения прозрачности исполнения задач.
	ПК-3.2. Способен контролировать выполнение плановых показателей и стандартов работы подразделений, анализировать результаты деятельности, выявлять отклонения и принимать корректирующие управленческие решения для обеспечения бесперебойной работы департамента (службы,	**Знать:** плановые показатели и ключевые метрики работы подразделений предприятия питания и гостиничного комплекса (выручка, средний чек, фудкост, Labor Cost, выход блюд, время приготовления и подачи, процент отходов, уровень удовлетворённости гостей), стандарты и регламенты деятельности служб (SOP, технологические карты, санитарные и сервисные нормы), методы оперативного контроля и мониторинга исполнения планов, типовые причины отклонений в работе подразделений (перебои поставок, нехватка персонала, сбои оборудования, пиковые нагрузки), инструменты анализа результатов деятельности (план-факт-анализ, ABC-анализ, анализ отклонений, диаграмма Парето), порядок принятия и оформления корректирующих управленческих решений, правила распределения

	отдела).	и перераспределения ресурсов в оперативном режиме, требования к отчётности и документообороту по результатам контроля. **Уметь:** отслеживать выполнение плановых показателей в режиме реального времени и фиксировать отклонения, сопоставлять фактические результаты с нормативами и выявлять зоны неэффективности, анализировать причины отклонений с учётом технических, кадровых и организационных факторов, оперативно принимать управленческие решения для устранения сбоев (перераспределение персонала, корректировка объёмов выпуска, замена поставщиков, изменение графика), оценивать эффект от корректирующих мер по ключевым метрикам, выстраивать приоритеты действий при одновременном возникновении нескольких проблем, формировать аналитические выводы и рекомендации по стабилизации работы подразделений, согласовывать корректирующие мероприятия с профильными службами и контролировать их исполнение, адаптировать стандарты и планы под текущую операционную ситуацию (сезонные колебания, мероприятия, форс-мажоры). **Владеть навыками:** проведения план-факт-анализа и выявления отклонений по основным показателям деятельности подразделений, использования цифровых инструментов (PMS, CRM, системы учёта, таск-трекеры, дашборды) для мониторинга выполнения планов и контроля стандартов, работы с технологическими картами и калькуляциями для проверки выхода продукции и расчёта фудкоста, проведения оперативных проверок соблюдения регламентов (в т. ч. чек-листы, фотофиксация, выборочные замеры времени), применения методов анализа данных (сводные таблицы, графики динамики, диаграммы причинно-следственных связей) для определения корневых причин сбоев, разработки и реализации корректирующих действий (временные регламенты, перераспределение задач, изменение последовательности операций), координации взаимодействия подразделений при устранении отклонений, оформления управленческих решений и распоряжений (служебные записки, наряды, корректировки графиков), ведения оперативной отчётности и журналов контроля, проведения экспресс-оценки эффективности принятых мер, разрешения конфликтных ситуаций и перераспределения нагрузки в условиях высокой операционной активности, применения методов приоритизации (матрица срочности/важности, скоринг задач) для принятия управленческих решений в режиме реального времени.

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 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.	1	1		27
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		27
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	2	2		27
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	2	2		27

Номер и наименование тем и/или разделов/тем	Содержание дисциплины	Объем дисциплины (академические часы)			
		Контактная работа			СРО
		ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
	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.				
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 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.	1	1		29
Форма аттестации (экзамен):					**36**
Всего по дисциплине: 216 ч.		**8**	**8**		**164**

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

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендуемая литература

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, местои 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: https://urait.ru/bcode/566365/p.1

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: https://urait.ru/bcode/580436/p.1
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: https://urait.ru/bcode/567581/p.1
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: https://urait.ru/bcode/561624/p.11

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 - https://urait.ru/
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3.	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4.	Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ - https://www.garant.ru/

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕДИСЦИПЛИНЫ

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 ипрофессиональную 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, определяемыепредставителями 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.