

# Технология услуг питания в сфере туризма *курс лекций*

Учебное пособие

Улан-Удэ • 2024

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«БУРЯТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ДОРЖИ БАНЗАРОВА»

**ТЕХНОЛОГИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ В СФЕРЕ ТУРИЗМА:  
КУРС ЛЕКЦИЙ**

*Рекомендовано Экспертным советом университета  
в качестве учебного пособия для обучающихся  
по направлению подготовки 43.03.02 Туризм*

Улан-Удэ  
Издательство Бурятского госуниверситета имени Доржи Банзарова  
2024

УДК 796 (075.8)  
ББК 75.81Я73  
Т 384

Утверждено к печати Экспертным советом университета  
Протокол № 2 от 18 октября 2024 г.

**Рецензенты**

*А. Д. Доржиев*

кандидат юридических наук, министр туризма Республики Бурятия

*С. Б. Будаева*

кандидат фармацевтических наук, доцент кафедры туризма и сервиса,  
Восточно-Сибирский государственный институт культуры

**Т 384 Технология услуг питания в сфере туризма: курс лекций:**  
учебное пособие / составители И. И. Старкова, А. В. Мантатова. — Улан-Удэ: Издательство Бурятского госуниверситета им. Д. Банзарова, 2024. — 86 с. ISBN 978-5-9793-1955-1

Учебное пособие, разработанное в полном соответствии с программой курса, раскрывает наиболее важные вопросы о сущности технологии и организации услуг питания в сфере туризма. Большое внимание в пособии уделено классификации предприятий питания в туризме, типам питания в средствах размещения.

Предназначено для обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 Туризм.

**УДК 796 (075.8)**  
**ББК 75.81Я73**

© И. И. Старкова, А. В. Мантатова,  
составление, 2024

© Бурятский госуниверситет  
им. Д. Банзарова, 2024

ISBN 978-5-9793-1955-1

## Содержание

Предисловие.....	4
Тема 1. Нормативно-правовое регулирование в общественном питании.....	7
Тема 2. История развития общественного питания.....	11
Тема 3. Классификация предприятий питания.....	16
Тема 4. Типы питания в средствах размещения.....	29
Тема 5. Особенности составления рациона питания.....	32
Тема 6. Виды профессиональных уровней персонала службы питания.....	34
Тема 7. Особенности составления видов меню.....	37
Тема 8. Исследование различных вариантов сервировки стола.....	40
Тема 9. Технологии стилей обслуживания .....	44
Тема 10. Организация обслуживания массовых мероприятий.....	51
Заключение.....	66
Библиографический список.....	67
Глоссарий.....	69
Приложение.....	75

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Настоящее учебное издание представляет собой учебное пособие для дисциплины «Технология и организация услуг питания» в рамках реализации образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм очной и заочной форм обучения и подготовлено в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

«Технология и организация услуг питания» относится к обязательным дисциплинам базовой части Блока 1 в структуре ОП.

Предприятия питания занимаются предоставлением самой важной из всех сопутствующих туристических услуг — организацией питания гостей. Предприятия питания являются вторыми после службы управления номерным фондом по численности работающего персонала — в них занято от 20 до 30% всех сотрудников, они же занимают второе после номерного фонда место в структуре доходов, генерируя около трети всех доходов предприятий туризма и средств размещения. Поэтому изучение дисциплины «Организация службы питания» имеет важное значение в подготовке специалистов в области туризма и гостеприимства.

Учебное пособие предусматривает закрепление у обучающихся теоретических знаний о типах и видах питания; классификации предприятий питания, видах профессиональных уровней персонала службы питания, особенностях составления меню, вариантах сервировки стола, освоении технологии стилей обслуживания и организации обслуживания массовых мероприятий.

Цель курса «Технология и организация услуг питания» состоит в формировании у студентов целостной системы знаний и практических навыков в области организации услуг питания в туристской индустрии.

Задачи:

- овладеть основными понятиями в области технологии и организации услуг питания;
- изучить цели, задачи, принципы, структуру объектов гостиничных услуг и услуг питания;
- изучить основные принципы и модели организации технологии услуг питания;

- закрепить теоретические знания в процессе практических занятий при рассмотрении основных услуг питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- классификацию и характеристику предприятий общественного питания;

- виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним;

- виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов;

- методы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;

*уметь*:

- определить тип и класс предприятия питания по уровню предоставляемых услуг;

- профессионально ориентироваться в сфере технологии и организации услуг питания;

- пользоваться нормативной документацией;

- принимать оптимальные решения, направленные на повышение эффективности и организации услуг питания;

- анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом;

- определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале;

- применять различные алгоритмы работы с предприятием питания в зависимости от типа потребителя

*владеть*:

- терминологическим аппаратом по изучаемой дисциплине;

- основами организации работы предприятия общественного питания;

- навыками организации питания для туристов;

- навыками технологии оказания услуг питания;

- различными методами обслуживания на предприятии общественного питания;

- стратегиями выхода из конфликтных ситуаций с потребителями услуг питания;

- правилами организации обслуживания на предприятиях общественного питания.

Обучение по курсу предполагает сочетание лекций, практических занятий и самостоятельной работы студентов (СРС). Итоговый контроль – экзамен.

Учебное пособие состоит из 8 тем, которые содержат емкий теоретический материал по основным вопросам курса, вопросы и задания для самостоятельной работы.

Каждое практическое занятие состоит из краткого изложения теоретического материала, цели, методики выполнения работы и контрольных вопросов.