

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет бизнеса

“УТВЕРЖДАЮ”

Декан ФБ

профессор, д.э.н. Титова
Валентина Алексеевна

“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация питания туристов

ООП: специальность 100103.65 Социально-культурный сервис и туризм

Шифр по учебному плану: СД.ДС.Ф.9

Факультет: бизнеса очная форма обучения

Курс: 4, семестр: 8

Лекции: 16

Практические работы: 16 Лабораторные работы: -

Курсовой проект: - Курсовая работа: - РГЗ: 8

Самостоятельная работа: 68

Экзамен: 8 Зачет: -

Всего: 100

Новосибирск

2011

Рабочая программа составлена на основании Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению (специальности): 230500 Социально-культурный сервис и туризм.(№ 293 св/сп от 27.03.2000)

СД.ДС.Ф.9, дисциплины федерального компонента

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технология и организация пищевых производств протокол № 6 от 05.07.2011

Программу разработал

старший преподаватель,

Дриль Анастасия Александровна

Заведующий кафедрой

профессор, к.э.н.

Главчева Светлана Ивановна

Ответственный за основную образовательную программу

доцент, к.э.н.

Штейнгольд Борис Исакович

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Шифр дисциплины	Содержание учебной дисциплины	Часы
СД.ДС.Ф.9	Организация питания туристов. Виды и классификация предприятий питания при гостиницах. Условия и методы обслуживания питанием туристов. Характеристика национальных кухонь, пищевых предпочтений и запретов.	100

2. Особенности (принципы) построения дисциплины

Таблица 2.1

Особенности (принципы) построения дисциплины

Особенность (принцип)	Содержание
Основания для введения дисциплины в учебный план по направлению или специальности	Основание для введения - решение ученого совета факультета Бизнеса . Курс авторский входит в число дисциплин, включенных в учебный план факультета бизнеса для студентов специальности 100103 "Социально - культурный сервис и туризм".
Адресат курса	Курс адресован студентам специальности 100103 "Социально - культурный сервис и туризм", 4 курс, 8 семестр
Основная цель (цели) дисциплины	Основная цель для обучающихся состоит в приобретении системы знаний и практических навыков об организации питания туристов с учетом применения прогрессивных методов и форм обслуживания в предприятиях общественного питания и с учетом национальных особенностей питания.
Ядро дисциплины	1.Изучение структуры службы питания гостиничных предприятий. В процессе изучения дисциплины слушатели знакомятся с назначением и характеристиками различных видов предприятий общественного питания при гостиницах, изучают принятые методы и формы обслуживания туристов в ресторанах, барах , кафе и пр. предприятиях питания при гостиничных комплексах. 2.Изучение специфических требований, предъявляемых представителями различных стран к питанию, с учетом предпочтений по продуктовому набору, способами тепловой и кулинарной обработки, особенностями приема пищи и ее подачи.
Связи с другими учебными дисциплинами основной образовательной программы	Данный курс непосредственно связан с дисциплинами: "Техника и технология социально-культурного сервиса и туризма", "Организация туристического обслуживания".
Требования к первоначальному уровню подготовки обучающихся	Обучающие должны иметь представление о географических и экономических особенностях изучаемых стран; национальных традициях, в том числе столовый этикет и

	культура питания. Иметь навыки работы в текстовом редакторе Word и использования поисковых интернет -ресурсов.
Особенности организации учебного процесса по дисциплине	Учебный процесс состоит из 100 часов. В том числе 16 часов - лекции (представляют собой презентации, проводятся в мультимедийной аудитории), 16 часов - практические занятия (включают командную работу на семинарах, тестирование по пройденным темам, индивидуальные выступления студентов по заданным вопросам), просмотр обучающих видеороликов) и 68 часов самостоятельной работы.

3. Цели учебной дисциплины

Таблица 3.1

После изучения дисциплины студент будет

иметь представление	
1	о видах предприятий общественного питания гостиничного комплекса
2	об основных классификациях предприятий питания
3	о материально-технической базе предприятий питания, обслуживающих туристов: столовая посуда и приборы, белье, оборудование торговых залов
5	о гастрономических особенностях питания различных народов
знать	
6	условия и методы обслуживания
7	виды сервиса
8	характеристика, виды и порядок составления меню
9	требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах
10	особенностей национальных кухонь и традиций в питании иностранных туристов
11	организацию диетического питания в гостиничных комплексах
уметь	
12	спланировать питание туристов из заданной страны
13	составить меню и рассчитать дневной рацион по калорийности, жирам, белкам и углеводам
иметь опыт (владеть)	
14	осуществления процессов обслуживания туристов в предприятиях питания
15	навыками обслуживания на предприятиях питания: сервировка стола и техника подачи блюд и напитков

4. Содержание и структура учебной дисциплины

Лекционные занятия

Таблица 4.1

(Модуль), дидактическая единица, тема	Часы	Ссылки на цели
Семестр: 8		
Модуль: Принципы и способы организации обслуживания питанием туристов в гостиничных комплексах		
Дидактическая единица: Организация питания туристов. Виды и классификация предприятий питания при гостиницах.		
Виды и классификация предприятий питания при гостиничных комплексах	2	1, 2
Организация и технология обслуживания питанием	2	6, 7

в гостиничных комплексах. Методы обслуживания, виды сервиса		
Материально-техническая база предприятий питания при гостиницах: посуда, столовые приборы, столовое белье.	2	9
Принципы и формы организации питания туристов в гостиницах	2	11, 12, 6, 7, 9
Модуль: Технология обслуживания питанием туристов в гостиничных комплексах		
Дидактическая единица: Условия и методы обслуживания питанием туристов		
Методы обслуживания питанием туристов и виды сервиса	2	14, 6, 7
Виды меню и особенности составления	2	10, 12, 5, 8
Модуль: Национальные особенности питания туристов из разных стран		
Дидактическая единица: Характеристика национальных кухонь, пищевых предпочтений и запретов.		
Особенности обслуживания питанием иностранных туристов. Характеристика национальных кухонь, вкусовых предпочтений и пищевых запретов.	4	10, 12, 14

Практические занятия

Таблица 4.2

(Модуль), дидактическая единица, тема	Учебная деятельность	Часы	Ссылки на цели
Семестр: 8			
Модуль: Принципы и способы организации обслуживания питанием туристов в гостиничных комплексах			
Дидактическая единица: Организация питания туристов. Виды и классификация предприятий питания при гостиницах.			
Предприятия общественного питания гостиничных комплексов: виды, характеристика, классификация.	По материалам лекций студенты дают характеристику видов предприятий питания при гостиничных комплексах.	4	1, 2, 3, 6
Модуль: Технология обслуживания питанием туристов в гостиничных комплексах			
Дидактическая единица: Условия и методы обслуживания питанием туристов			
Формы и методы обслуживания питанием туристов. Виды сервиса в международной практике	Обучающиеся называют существующие методы	4	10, 12, 5

организации питания.	обслуживания питанием туристов и дают их характеристику. Сравнивают различные виды сервиса, принятые в международной практике организации питания.		
Особенности составления меню, рационов. Диетическое питание.	Студенты практикуются в составлении меню для туристов из заданной страны, рассчитывают общее количество белков, жиров и углеводов в рационе. Обсуждают виды диет.	4	11, 13
Модуль: Национальные особенности питания туристов из разных стран			
Дидактическая единица: Характеристика национальных кухонь, пищевых предпочтений и запретов.			
Особенности организации питания иностранных туристов.		4	10, 12, 14

5. Самостоятельная работа студентов

Семестр- 8, РГЗ

На выполнение РГЗ отводится 32 часа.

РГЗ выполняется в соответствии с приведенным ниже планом.

Тема: "Организация питания туристов прибывших в Россию из _____ с целью _____, сроком на _____ дней"

Введение. (раскрыть актуальность темы)

1. Характеристика страны гостя
2. Характеристика тура и класса обслуживания (вид гостиницы и тип предприятия питания, уровень обслуживания, мероприятия и т.д.)
3. Особенности национальной кухни гостя. (факторы формирующие национальную кухню, тип питания по-Кэриэллу и вид питания, рацион, режим кулинарные пристрастия и запреты, кулинарные праздники, фестивали, традиционные праздничные блюда и т.д.)
4. Меню и расчет рациона питания (на срок пребывания по калорийности, стоимости на одного человека и все группу) БЛЮДА В МЕНЮ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ИЗ РУССКОЙ КУХНИ С УЧЕТОМ КУЛИНАРНЫХ ПРИСТРАСТИЙ ГОСТЯ
5. Заключение (выводы, анкетирования, предложения и т. д. по теме работы)

Семестр- 8, Подготовка к экзамену

Подготовка к экзамену - 20 часов.

Семестр- 8, Подготовка к занятиям

Подготовка и занятиям включает повторение лекционного материала и изучение дополнительного, по заданным темам - 16 часов.

6. Правила аттестации студентов по учебной дисциплине

Для оценки достижений студентов в ходе изучения дисциплины применяется балльно-рейтинговая система. Суммарный рейтинг студента в баллах за семестр складывается из оценки его деятельности в течение семестра и оценки, полученной на экзамене, в соотношении 60:40. Таким образом, максимальный балл, который может набрать студент за один семестр и в ходе изучения дисциплины в целом, равен 100. Максимальный балл проставляется за качественное и своевременное выполнение работ и требований к ним по всем видам деятельности студентов.

6.1 Оценка видов деятельности студентов в семестре

6.1.1 Выполнение расчетно-графических заданий

Выполнение расчетно-графического задания оценивается в диапазоне от 25 до 55 баллов. В случае качественного выполнения задания, оформления расчетно-пояснительной записки согласно предъявляемым требованиям, а также последующей успешной защиты, при сдаче работы в срок студент получает 40 баллов. При досрочной сдаче РГЗ оценка повышается, а при сдаче позже установленного срока снижается.

При сдаче РГЗ за две недели до установленного срока, за неделю до установленного срока, в срок (в течение недели) и позже срока, соответственно оценка в баллах 50, 45, 40, - 1 балл в день.

6.1.2 Работа на семинарских занятиях (16 баллов)

Посещение одного семинарского занятия - 1 балл. Активная работа на семинаре (правильный ответ на вопрос, правильно решенная задача и т.д.) - 1 балл.

6.2 Экзамен

Экзамен по дисциплине "Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах" проводится в письменно-устной форме. Допуск на экзамен осуществляется в случае выполнения студентом всей программы курса. Для определения суммарного рейтинга студента экзаменационная оценка переводится в баллы (соответствие указано ниже).

Распределение баллов за экзамен

неудовлетворительно 0 баллов

удовлетворительно 11...20 баллов

хорошо 21...30 баллов

отлично 31...40 баллов

7. Список литературы

7.1 Основная литература

В печатном виде

1. Федцов В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса : учебное пособие для обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Сервис" / В. Г. Федцов. - Ростов н/Д, 2008. - 503, [1] с. - Рекомендовано УМО.

В электронном виде

1. Федцов В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса : учебное пособие для обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Сервис" / В. Г. Федцов. - Ростов н/Д, 2008. - 503, [1] с. - Рекомендовано УМО.

7.2 Дополнительная литература

В печатном виде

1. Косолапов А. Б. Туристское страноведение. Европа и Азия : учебно-практическое пособие для вузов / А. Б. Косолапов. - М., 2008. - 395 с. - Рекомендовано УМО.

2. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : [учебное пособие для среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис"] / А. В. Сорокина. - М., 2007. - 303 с. - Рекомендовано МО.

3. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов : учебное пособие по специальности 060800 "Экономика и управление на предприятии туризма и гостиничного хозяйства" / Т. Л. Тимохина ; Моск. акад. туристского и гостинично-ресторанного бизнеса при правительстве Москвы. - М., 2004. - 287 с. : ил., табл. - Рекомендовано УМО.

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

В печатном виде

1. Могильный М. П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование) / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян. - М., 2007. - 176 с. : табл.

2. Косолапов А. Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учебное пособие по специальности "Менеджмент организации" / А. Б. Косолапов, Т. И. Елисеева. - М., 2007. - 198, [1] - Рекомендовано УМО.

9. Контролирующие материалы для аттестации студентов по дисциплине

Вопросы к экзамену

1. Типы предприятий общественного питания их характеристика.
2. Классификация туристских предприятий питания.
3. Состав предприятия общественного питания (группы помещений)
4. Документы для обслуживания питанием туристов и их характеристика.
5. Обслуживание туристов в ресторанах и кафе.
6. Требования к туристским предприятиям питания.
7. Виду туризма и классы обслуживания.
8. Схема обеспечения питанием туристов.
9. Особенности планировочных решений туристских предприятий питания.
10. Поставка и хранение сырья.
11. Порядок и этапы составления меню.
12. Характеристика и виды меню в туристских предприятиях питания и предприятий общественного питания.
13. Последовательность записи блюд в меню.
14. Карта вин и правила записи напитков в карте вин.
15. Карта коктейлей и последовательность записи коктейлей.
16. Транширование в присутствии потребителей.
17. Фламбирование блюд и десертов.
18. Особенности подачи блюд фондю.
19. Особенности организации обслуживания гостей VIP.
20. Виды сервиса.
21. Обслуживающий персонал и его квалификационная характеристика.
22. Роль менеджера в организации банкетов.
23. Виды и классификация приемов и банкетов.
24. Виды приемов и банкетов и их характеристика.
25. Виды сервировки столов.
26. Характеристика столовой посуды.
27. Характеристика стекла (виды бокалов, рюмок, фужеров).
28. Характеристика столового белья.
29. Виды складывания салфеток.
30. Характеристика зарубежных предприятий питания.
31. Условия питания и методы обслуживания туристов питанием (включая виды национальных завтраков).
32. Организация питания в гостиницах (способ обслуживания, режим, ассортимент, зал-экспресс, стол-экспресс, кейтеринг, состав обслуживающего персонала), работа room-service.
33. Прогрессивные формы обслуживания.
34. Современные формы и виды обслуживания.
35. Организация питания туристов в пути следования
36. Организация диетического питания для туристов (характеристика основных диет).
37. Особенности формирования национальной кухни и особенности питания разных народов (классификации типов питания (по-Кэриэлу), режим питания, типы питания, основные методы тепловой обработки продуктов, влияние географии, климата и религии).
38. Особенности питания иностранных туристов (англичан, американцев, арабов, болгар, венгров, тайцев, филиппинцев, итальянцев, индийцев, корейцев, японцев, кубинцев, латиноамериканцев, немцев, поляков, французов, чехов).

Примеры практических заданий.

1. Описать правила подачи закусок, блюд и напитков (подбор посуды и приборов для подачи с производства и индивидуально потребителю) в соответствии с предложенным меню.

2. Рекомендовать напитки к предложенным закускам и блюдам, подобрать стеклянную посуду для их подачи.
3. Составить меню и рассчитать его калорийности для названной диеты.
4. Изобразить схему сервировки для заданного мероприятия и меню.