

«

»

“ ”

“ ”

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация питания в туризме

: 43.03.02 , :

: 4, : 7

| | | 7 |
|-----------|---------|----------|
| 1 | () | 3 |
| 2 | | 108 |
| 3 | , . | 74 |
| 4 | , . | 36 |
| 5 | , . | 18 |
| 6 | , . | 0 |
| 7 | , . | 8 |
| 8 | , . | 2 |
| 9 | , . | 18 |
| 10 | , . | 34 |
| 11 | (, ,) | |
| 12 | | |

(): 43.03.02

1463 14.12.2015 ., : 19.01.2016 .

: 1, ,

(): 43.03.02

, 8 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

,

:

,

:

.

1.

1.1

| |
|---|
| Компетенция ФГОС: ОПК.2 способность к разработке туристского продукта; в части следующих результатов обучения: |
| 2. |
| Компетенция ФГОС: ОПК.3 способность организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов; в части следующих результатов обучения: |
| 1. |
| 7. |
| Компетенция ФГОС: ПК.9 готовность к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов; в части следующих результатов обучения: |
| 4. |

2.

2.1

| | |
|-----------|--|
| , , ,) (| |
|-----------|--|

| | |
|---|---|
| .3. 1 | |
| 1.о видах предприятий общественного питания гостиничного комплекса | ; |
| .2. 2 | |
| 2.об основных классификациях предприятий питания | ; |
| .9. 4 | |
| 3.о материально-технической базе предприятий питания, обслуживающих туристов: столовая посуда и приборы, белье, оборудование торговых залов | ; |
| 5.о гастрономических особенностях питания различных народов | ; |
| .3. 7 | |
| 6.условия и методы обслуживания | ; |
| .3. 1 | |
| 7.виды сервиса | ; |
| 8.характеристика, виды и порядок составления меню | ; |
| 9.требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах | ; |
| .3. 7 | |
| 10.особенностей национальных кухонь и традиций в питании иностранных туристов | ; |
| .2. 2 | |
| 11.организацию диетического питания в гостиничных комплексах | ; |
| 12.спланировать питание туристов из заданной страны | ; |
| .3. 7 | |

| | |
|--|---|
| 13.составить меню и рассчитать дневной рацион по калорийности, жирам, белкам и углеводам | ; |
| 14.осуществления процессов обслуживания туристов в предприятиях питания | ; |
| 15.навыками обслуживания на предприятиях питания: сервировка стола и техника подачи блюд и напитков | |

3.

3.1

| | | | | |
|-----|---|---|-------------|-------------------------------|
| | , | . | | |
| : 7 | | | | |
| : | | | | |
| 1. | 0 | 4 | 1, 11, 2, 9 | - ; - ; - ; - ; . |

| | | | | |
|---|----------|----------|-----------------|---|
| <p>2.</p> <p>.</p> <p>,</p> | <p>2</p> | <p>6</p> | <p>10, 6, 7</p> | <p>:</p> <p>.</p> <p>,</p> <p>;</p> <p>;</p> <p>;</p> <p>;</p> <p>.</p> |
| <p>3.</p> <p>-</p> <p>:</p> <p>,</p> <p>.</p> | <p>0</p> | <p>4</p> | <p>3, 6, 9</p> | <p>:</p> <p>,</p> <p>;</p> <p>;</p> <p>;</p> <p>.</p> |
| <p>:</p> | | | | |

4.

| | | | | |
|---|--|-----------------------|----|----|
| | | | | |
| : 7 | | | | |
| 1 | | 10, 12, 5, 6, 8 | 30 | 10 |
| : (260800.62 " , , 4 : . . - ; [: . . , . .] . - , 2014. - 32, [1] . : .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000207296 | | | | |
| 2 | | 1, 11, 13, 2, 3, 7, 8 | 0 | 2 |
| : (260800.62 " , , 4 : . . - ; [: . . , . .] . - , 2014. - 32, [1] . : .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000207296 | | | | |
| 3 | | 1, 11, 13, 2, 3, 7, 9 | 4 | 6 |
| : (260800.62 " , , 4 : . . - ; [: . . , . .] . - , 2014. - 32, [1] . : .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000207296 | | | | |

5.

, (. 5.1).

5.1

| | |
|--|--------|
| | - |
| | e-mail |

5.2

| | |
|---|--|
| | |
| 1 | |
| Краткое описание применения: Перед студентом или группой студентов ставится вопрос, имеющий несколько вариантов ответа, студенты должны предложить свою версию ответа и обсудить ее публично | |

6.

(),

-
15-

ECTS.

. 6.1.

| | | |
|--|-----------|------------------------------------|
| | | |
| : 7 | | |
| Подготовка к занятиям: | 5 | 20 |
| () " 4 (260800.62 " : ")/ ; [:] .- , 2014. - 32, [1] .: .- : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000207296 | | |
| Лекция: | 5 | 10 |
| " 4 (260800.62 " : ")/ ; [:] .- , 2014. - 32, [1] .: .- http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000207296 | | |
| Практические занятия: | 10 | 50 |
| () " : / ; , 2017. - 190, [1] .: .: ." | | |
| Курсовая работа: Итого | 0 | |
| () " 4 (260800.62 " : ")/ ; [:] .- , 2014. - 32, [1] .: .- : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000207296 | | |
| Курсовая работа: | 50 | 100 (в состав баллов за КР) |
| Зачет: | 10 | 20 |
| () " 4 (260800.62 " : ")/ ; [:] .- , 2014. - 32, [1] .: .- : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000207296 | | |

6.2

| | | | |
|-----------|----|---|---|
| | | | |
| | | / | |
| .2 | 2. | + | + |
| .3 | 1. | + | + |
| | 7. | + | + |
| .9 | 4. | + | + |

1

7.

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70x100 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-91134-939-4, 500 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
2. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0199-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.

3. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование; Гостиничный сервис). (п) ISBN 978-5-8199-0334-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.

4. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 432 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-145-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.

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]

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

4. 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.

5. 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.

6. 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.

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>

2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>

3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>

4. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>

5. :

8.

8.1

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : методические указания к практическим, семинарским занятиям, деловым играм для 4 курса ФМА (направление 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания") / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: С. И. Главчева, Е. И. Ходырева]. - Новосибирск, 2014. - 32, [1] с. : табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000207296

2. Владыкина Ю. О. Техника и технологии в сервисе и туризме : учебное пособие / Ю. О. Владыкина ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2017. - 190, [1] с. : ил., табл.

8.2

1 Microsoft Office

2 Microsoft Windows

9. -

| | | |
|---|-----------|--|
| | | |
| 1 | (-) , , | |

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине Организация питания в туризме приведена в Таблице.

Таблица

| Формируемые компетенции | Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки) | Темы | Этапы оценки компетенций | |
|--|---|---|---|---|
| | | | Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.) | Промежуточная аттестация (экзамен, зачет) |
| ОПК.2 способность к разработке туристского продукта | 32. знать основные этапы туристского обслуживания | Виды и классификация предприятий питания при гостиничных комплексах Виды меню и особенности составления Методы обслуживания питанием туристов и виды сервиса Принципы и формы организации питания туристов в гостиницах | Курсовая работа, разделы 1.1, 1.2, 1.3, 2.1., 2.2. | Зачет, вопросы 19-24, 29-35 |
| ОПК.3 способность организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов | 31. знать процесс обслуживания потребителей по разным объектам туриндустрии | Виды и классификация предприятий питания при гостиничных комплексах Виды меню и особенности составления Методы обслуживания питанием туристов и виды сервиса Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Методы обслуживания, виды сервиса | Курсовая работа, разделы... 1.1, 1.2, 1.3, 2.1. | Зачет, вопросы 1-7, 19-24, 29-35 |
| ОПК.3 | 37. знать способы организации питания туристов | Виды меню и особенности составления Материально-техническая база предприятий питания при гостиницах: посуда, столовые приборы, столовое белье. Методы обслуживания питанием туристов и виды сервиса Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Методы обслуживания, виды сервиса Особенности обслуживания питанием иностранных туристов. Характеристика национальных кухонь, вкусовых предпочтений и пищевых запретов. | Курсовая работа, разделы 1.1, 1.3, 2.1., 2.2. | Зачет, вопросы.19-35 |
| ПК.9/НИ готовность к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов | 34. знать технологические особенности питания туристов | Материально-техническая база предприятий питания при гостиницах: посуда, столовые приборы, столовое белье. Особенности обслуживания питанием иностранных туристов. Характеристика национальных кухонь, вкусовых предпочтений и пищевых запретов. Принципы и формы организации питания туристов в гостиницах | Курсовая работа, разделы 1.3, 2.1, 2.2 | Зачет, вопросы 9,10,12-14, .22-28, 31-35 |

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 7 семестре - в форме дифференцированного зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК.2, ОПК.3, ПК.9/НИ.

Зачет проводится в письменной форме, по вопросам, приведенным в паспорте зачета, позволяющим оценить показатели сформированности соответствующих компетенций.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 7 семестре обязательным этапом текущей аттестации является курсовая работа. Требования к выполнению курсовой работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте курсовой работы.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе учебной дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОПК.2, ОПК.3, ПК.9/НИ, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения курсовой работы и других письменных работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса носит фрагментарный характер, не имеющий отношения к реальной ситуации рынка и методов обслуживания на нем, необходимые практические навыки работы с материалом освоены слабо, студент не владеет основами нормативных документов, относящихся к сервисным процессам, большинство учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, студент имеет представление об официальной документации, регламентирующей указанную деятельность. Большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом и существующей нормативной базой сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, студент свободно ориентируется в рыночной ситуации и оперирует необходимой нормативной базой, относящейся к предмету. Все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Паспорт зачета

по дисциплине «Организация питания в туризме», 7 семестр

1. Методика оценки

Зачет проводится в устной форме, по вопросам, выданным заранее. Достаточным для получения оценки является положительный ответ на три вопроса, однако преподаватель может задавать дополнительные вопросы, по своему усмотрению. Список вопросов приведен ниже). В ходе зачета преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

2. Критерии оценки

Ответ на вопрос для зачета считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает принципиальные ошибки, оценка составляет *0-5 баллов*.

Ответ считается выполненным на **пороговом** уровне, если студент перечисляет основные критерии и условия вопроса, без собственных комментариев и примеров, однако имеет представление о том, что говорит, оценка составляет *6-10 баллов*

Ответ считается выполненным на **базовом** уровне, если студент, называя все необходимые термины, понятия и определения имеет общее представление о предмете и активно оперирует основными определениями, оценка *11-15 баллов*

Ответ считается выполненным на **продвинутом** уровне, если студент, описывая ситуацию, указанную в вопросе, уверенно владеет всеми необходимыми терминами, понятиями, критериям и определениями, может приводить примеры и проводить на них сравнительный анализ и понимать особенности применения; если студент может проводить сравнительный анализ ситуаций ресторанно-гостиничного бизнеса, пользуясь соответствующими терминами и определениями и примерами, оценка составляет 16- 20 баллов.

Ответ считается сданным, если средняя сумма баллов по всем заданиям составляет не менее 20 баллов, с учетом того, что в течение семестра студент набирает максимальное количество баллов (80 баллов), общая максимальная оценка может соответствовать 100

баллам.

Коэффициент, с которым учитывается полученная сумма баллов в общей оценке по дисциплине, определяется Правилами аттестации.

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, учитывающей общие Правила аттестации.

4. Вопросы к зачету по дисциплине «Организация питания в туризме»

- 1) Типы предприятий питания их характеристика.
- 2) Классификация предприятий питания с точки зрения организации сервиса туристов.
- 3) Состав предприятия питания (группы помещений) со стороны торгового зала, нормативные требования к качеству сервиса.
- 4) Особенности обслуживания посетителей в ресторанах и барах.
- 5) Основные требования к сервисному обслуживанию в туристских предприятиях питания (рестораны при гостиницах, привокзальные рестораны, бары на пляже и проч).
- 6) Виды и классы сервисного обслуживания.
- 7) Схема организации питания туристских групп.
- 8) Особенности планировочных решений предприятий питания.
- 9) Поставка и хранение сырья: особенности и нормативные требования.
- 10) Порядок и этапы составления меню с учетом типа предприятия.
- 11) Характеристика и виды меню в гостиничных и общедоступных предприятиях питания.
- 12) Последовательность записи блюд в меню с учетом национальных или кулинарных особенностей страны.
- 13) Карта вин и правила записи напитков в карте вин, с учетом существующих направлений и тенденций потребительского спроса.
- 14) Карта коктейлей и последовательность записи коктейлей, с учетом существующих направлений и тенденций потребительского спроса.
- 15) Транширование в присутствии потребителей, как элемент анимации и сервисного обслуживания, особенности и технология.
- 16) Фламбирование блюд и десертов: виды блюд и десертов, приемлемых для данной операции.

- 17) Особенности подачи блюд фондю, возможность использования при массовом обслуживании, например, банкетов.
- 18) Особенности организации обслуживания гостей VIP: в гостиницах, банкетный сервис, кейтеринг.
- 19) Виды сервиса в ресторанном обслуживании.
- 20) Обслуживающий персонал и его квалификационная характеристика, в зависимости от типов предприятий питания и предполагаемого сервиса.
- 21) Роль менеджера в сервисе и организации банкетов.
- 22) Виды и классификация приемов и банкетов: возможности организации сервиса.
- 23) Виды приемов и банкетов и их характеристика с точки зрения оптимального выбора сервиса.
- 24) Виды сервировки столов, наиболее востребованные в современных предприятиях туристского и гостиничного профиля.
- 25) Характеристика столовой посуды и ее использование в предприятиях массового питания и специализированных предприятиях питания.
- 26) Характеристика стекла (виды бокалов, рюмок, фужеров), наиболее распространенных и используемых в современном и классическом ресторанном сервисе.
- 27) Характеристика столового белья, с точки зрения использования в сервисных зонах предприятий питания.
- 28) Виды складывания салфеток, наиболее массовые и наиболее гигиеничные способы. По возможности, продемонстрировать.
- 29) Характеристика зарубежных предприятий питания с точки зрения организации сервиса потребителей.
- 30) Условия питания и методы обслуживания туристов питанием (включая виды национальных завтраков).
- 31) Организация питания в гостиницах (способ обслуживания, режим, ассортимент, зал-экспресс, стол-экспресс, кейтеринг, состав обслуживающего персонала), работа room-service.
- 32) Прогрессивные формы обслуживания в современных предприятиях питания.
- 33) Современные формы и виды обслуживания, наиболее востребованные потребителями ресторанного сервиса.
- 34) Организация питания туристов в пути следования
- 35) Организация диетического питания для туристов (характеристика основных диет).

Паспорт зачета

по дисциплине «Организация питания в туризме», 7 семестр

1. Методика оценки

Зачет проводится в форме теста, при этом подготовка теоретической части происходит по вопросам, выданным заранее. Достаточным для получения оценки является правильное написание теста не менее чем на 50% на положительный ответ на три вопроса, однако преподаватель может задавать дополнительные вопросы, по своему усмотрению. Список вопросов приведен ниже. В случае отрицательного результата теста преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4). Баллы за тест проставляются в соответствии с БРС, установленной вузом в общих Правилах аттестации.

2. Критерии оценки (для устного опроса)

Ответ на вопрос для зачета считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен улавливать и объяснять причинно-следственные связи тенденций и направлений, допускает принципиальные ошибки в терминах и определениях, оценка составляет *0-5 баллов*.

Ответ на **пороговом** уровне, если студент перечисляет основные критерии и условия вопроса, без собственных комментариев и примеров, однако имеет представление о том, что говорит, оценка составляет *6-10 баллов*

Ответ на **базовом** уровне производится, если студент, называя все необходимые термины, понятия и определения имеет общее представление о предмете и активно оперирует основными определениями, оценка *11-15 баллов*

Ответ считается выполненным на **продвинутом** уровне, если студент, описывая ситуацию, указанную в вопросе, уверенно владеет всеми необходимыми терминами, понятиями, критериям и определениями, может приводить примеры и проводить на них сравнительный анализ и понимать особенности применения; если студент может проводить сравнительный анализ ситуаций ресторанно-гостиничного бизнеса, пользуясь соответствующими терминами и определениями и примерами, оценка составляет 16- 20 баллов.

Ответ считается сданным, если положительно написан тест, либо средняя сумма

баллов за дополнительные устные вопросы по всем заданиям составляет не менее 20 баллов, с учетом того, что в течение семестра студент набирает максимальное количество баллов (80 баллов), общая максимальная оценка может быть 100 баллов.

Коэффициент, с которым учитывается полученная сумма баллов в общей оценке по дисциплине, определяется Правилами аттестации.

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, учитывающей общие Правила аттестации.

4. Общие вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Организация питания в сфере сервиса»

- 1) Типы предприятий питания их характеристика.
- 2) Классификация предприятий питания с точки зрения организации сервиса туристов.
- 3) Состав предприятия питания (группы помещений) со стороны торгового зала, нормативные требования к качеству сервиса.
- 4) Особенности обслуживания посетителей в ресторанах и барах.
- 5) Основные требования к сервисному обслуживанию в туристских предприятиях питания (рестораны при гостиницах, привокзальные рестораны, бары на пляже и проч).
- 6) Виды и классы сервисного обслуживания.
- 7) Схема организации питания туристских групп.
- 8) Особенности планировочных решений предприятий питания.
- 9) Поставка и хранение сырья: особенности и нормативные требования.
- 10) Порядок и этапы составления меню с учетом типа предприятия.
- 11) Характеристика и виды меню в гостиничных и общедоступных предприятиях питания.
- 12) Последовательность записи блюд в меню с учетом национальных или кулинарных особенностей страны.
- 13) Карта вин и правила записи напитков в карте вин, с учетом существующих направлений и тенденций потребительского спроса.
- 14) Карта коктейлей и последовательность записи коктейлей, с учетом существующих направлений и тенденций потребительского спроса.
- 15) Транширование в присутствии потребителей, как элемент анимации и сервисного

- обслуживания, особенности и технология.
- 16) Фламбирование блюд и десертов: виды блюд и десертов, приемлемых для данной операции.
 - 17) Особенности подачи блюд фондю, возможность использования при массовом обслуживании, например, банкетов.
 - 18) Особенности организации обслуживания гостей VIP: в гостиницах, банкетный сервис, кейтеринг.
 - 19) Виды сервиса в ресторанном обслуживании.
 - 20) Обслуживающий персонал и его квалификационная характеристика, в зависимости от типов предприятий питания и предполагаемого сервиса.
 - 21) Роль менеджера в сервисе и организации банкетов.
 - 22) Виды и классификация приемов и банкетов: возможности организации сервиса.
 - 23) Виды приемов и банкетов и их характеристика с точки зрения оптимального выбора сервиса.
 - 24) Виды сервировки столов, наиболее востребованные в современных предприятиях туристского и гостиничного профиля.
 - 25) Характеристика столовой посуды и ее использование в предприятиях массового питания и специализированных предприятиях питания.
 - 26) Характеристика стекла (виды бокалов, рюмок, фужеров), наиболее распространенных и используемых в современном и классическом ресторанном сервисе.
 - 27) Характеристика столового белья, с точки зрения использования в сервисных зонах предприятий питания.
 - 28) Виды складывания салфеток, наиболее массовые и наиболее гигиеничные способы. По возможности, продемонстрировать.
 - 29) Характеристика зарубежных предприятий питания с точки зрения организации сервиса потребителей.
 - 30) Условия питания и методы обслуживания туристов питанием (включая виды национальных завтраков).
 - 31) Организация питания в гостиницах (способ обслуживания, режим, ассортимент, зал-экспресс, стол-экспресс, кейтеринг, состав обслуживающего персонала), работа room-service.
 - 32) Прогрессивные формы обслуживания в современных предприятиях питания.
 - 33) Современные формы и виды обслуживания, наиболее востребованные потребителями ресторанного сервиса.

34) Организация питания туристов в пути следования

35) Организация диетического питания для туристов (характеристика основных диет).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра маркетинга и сервиса

Паспорт курсовой работы

по дисциплине «Организация питания в туризме», 7 семестр

1. Методика оценки.

Цель курсовой работы – закрепить теоретические знания студентов в отношении развития и распространения национальных кухонь и культур в мире. Иметь представление о взаимосвязи особенностей национальной культуры и распространении различных кухонь на территории международных государств.

Курсовая работа является оригинальной самостоятельной работой студента университета. Выполнение данной работы предполагает умение изучать и перерабатывать основную учебную и дополнительную литературу, интернет источники и, при необходимости, нормативные положения в рамках вопросов, связанных с сервисной и туристской деятельностью. Кроме того, в работе студент должен грамотно и последовательно излагать материал, а также применять знания современных основ рынка и рыночных отношений.

Курсовая работа состоит из двух частей: теоретической и практической.

Структура курсовой работы должна выглядеть следующим образом:

Титульный лист

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ (1 стр.)

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (название параграфов 1.1, 1.2, 1.3 студент определяет самостоятельно в зависимости от выбранного теоретического вопроса)

1.1.....

1.2.....

1.3

2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 На основе изученного и переработанного материала теоретической главы составляется комплексное меню для туристов на указанный в работе срок и рассчитывается его приблизительная энергетическая ценность на одного человека.

2.2 Разработка буклета для продвижения меню среди туристов. Сегмент туристского рынка также указывается в каждой работе индивидуально..

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Для написания теоретической части работы студент выбирает один теоретический вопрос, и дает на него полный ответ, используя различные источники информации. Варианты теоретических вопросов приведены в п.4 .

Для выполнения второй части курсовой работы– практической, студент следует технологии, предлагаемой в настоящих методических указаниях.

Курсовая работа проводится по одной из 21-й возможных тем, указанным ниже. включает 2 части, заключение, введение, список литературы и приложения.

Выполняется письменно (см. указания к оформлению) и сдается преподавателю в установленный срок.

Тема 1. *Изучить особенности питания в Азиатско-Тихоокеанском регионе и составить меню для туристов (на примере Малайзии, Тайланда, Сингапура, Китая и т.д.)*

Указать: цель, задачи и актуальность темы. Описать: Столицу, денежную единицу. Основную религию (религии), климат, общий уровень развития экономики, продуктовые товары экспорта и импорта и пр. факторы, сформировавшие национальные особенности в питании. Основные отрасли сельского хозяйства и животноводства.

1.1. Основные составляющие национальной кухни

1.Продуктовый набор: злаки, определяющие тип питания (пшеничный, рисовый, кукурузный, просо-сорговый), рыба, морепродукты, мясо (свинина, говядина, баранина) и пр. Специи, пряности, приправы. Основные блюда: закуски, супы, вторые блюда, десерты (перечислить, уметь назвать основные ингредиенты и способы кулинарной обработки). Алкогольные и безалкогольные напитки. Традиции, связанные с их потреблением

1.2.. Особенности питания жителей изучаемой страны

1 Пищевые запреты, обусловленные религией или историко-климатическими факторами (в том числе «нелюбимые» продукты)

2.Национальные традиции и обычаи в отношении к питанию, особенности потребления пищи (посуда, приборы, оформление стола и блюд, праздничный стол).

1.3 Столовый этикет *(правила поведения за столом, роль и место женщины, правила подачи и потребления некоторых блюд и напитков и пр.)*

2.1. Составить меню для туристов. Выполнить калькуляцию на весь период пребывания. Итоговую стоимость представить в рублях, с учетом текущего курса валют.

2.2. Разработать и предложить буклет для продвижения составленного меню.

Заключение. Сделать выводы о работе и о перспективности массового распространения изученной кухни среди туристов.

Оформить список использованной литературы и приложений.

Защита курсовой работы проводится в форме доклада с презентацией полученных результатов.

ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оформление курсовой работы. К оформлению курсовой работы предъявляются следующие требования. Законченная КР должна быть выполнена на компьютере. Объем 25-30 страниц текста, напечатанного через 1,5 интервала. Шрифт Times New Roman, кегль 14.

Формат бумаги для КР унифицирован. Бумага должна быть белого цвета и установленного формата листа А4.

Текст КР пишется на одной стороне листа и располагается таким образом, чтобы его ограничивали поля: с левой стороны текста шириной 3 см (для подшивки); с правой стороны – 1 см, от верхней кромки листа до первой строки текста – 2 см, а внизу страницы, от последней строки текста до кромки листа – 2 см.

Стиль изложения материала КР должен быть четким, ясным, грамотным. Простота и доступность изложения содержания темы являются важным достоинством КР и свидетельствуют о владении автором материалом исследования.

Ссылки являются обязательным элементом любой учебной и научной работы. Они сообщают читателю точные сведения о заимствованиях автором из источников. Студент обязан сопровождать ссылками не только цитаты, но и любое заимствование из правовых и нормативных актов, положений специальной литературы или статистических сборников и справочников, цифровой материал. Наличие ссылок на источники свидетельствует о научной добросовестности студента. Действующими в настоящее время стандартами по оформлению ссылок на литературные источники рекомендуется в тексте указывать в квадратных скобках порядковый номер источника и страницу источника по списку использованной литературы, который приводится в конце работы. Цитата в тексте приводится в кавычках, а после нее в скобках указывается источник с указанием страницы, например, [32, с. 3]. Сам этот источник с полным наименованием, указанием автора опубликованной работы должен быть в списке использованной литературы и иметь порядковый номер. Такой порядок оформления ссылок на источник позволяет избежать повторения названий источников при многократном их использовании в тексте работы. Если дается свободный пересказ принципиальных положений тех или иных авторов, то

достаточно указать в скобках, после изложения позаимствованных положений, номер источника по списку использованной литературы без указания номера страницы.

Нумерация страниц, составляющих КР, начиная с титульного листа, приводится сплошной. При этом титульный лист и содержание считаются, но не нумеруются. Нумерация начиная с введения, т.е. с третьей страницы. Номера страниц проставляются по центру в нижней части страницы.

Титульный лист имеет единую форму и представлен в приложении А.

Содержание. В нем последовательно указываются наименования частей КР: введение; названия глав и входящих в них параграфов; заключение; список использованной литературы; приложения. Против каждого наименования частей работы в правой стороне листа указывается номер страницы, с которой начинается данная часть. Перед названием глав и параграфов пишутся их номера. Пример оформления **СОДЕРЖАНИЯ** приведен в приложении Б.

Текст работы по главам и параграфам размещается таким образом, чтобы каждая глава начиналась с новой страницы (листа). Названия глав печатаются заглавными буквами, параграфов – строчными; точки в конце названий глав и параграфов не ставятся. Текст параграфов в пределах главы идет сразу после конца предыдущего параграфа.

Заголовки. Для лучшего восприятия текст разбивается на главы и параграфы. Главы и параграфы должны иметь заголовки, четко и кратко отражающие их содержание. Главы в КР нумеруются по порядку арабскими цифрами.

Параграфы нумеруются в пределах каждой главы и их номера состоят из номера главы и номера параграфа данной главы, отделенного от номера главы точкой. Введение, заключение, список использованной литературы не нумеруются.

Заголовки глав следует располагать посередине строки без точки в конце и без переносов, печатать заглавными буквами, не подчеркивать, использовать жирное начертание. Заголовки параграфов следует располагать по центру без точки в конце и переносов, печатать строчными буквами, использовать жирное начертание.

Расстояние между названием главы и параграфа – два полуторных интервала. Расстояние между названием параграфа и основным текстом – один полуторный интервал. Расстояние между **ВВЕДЕНИЕМ, ЗАКЛЮЧЕНИЕМ, СПИСКОМ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ** и тестом – два полуторных интервала.

Готовая работа защищается в виде доклада с презентацией.

*Например:

делается ссылки либо в круглых скобках (рис.1), либо в виде оборота типа «... как видно на рис. 1», или «...как это видно из рис.1». Пример оформления рисунка:

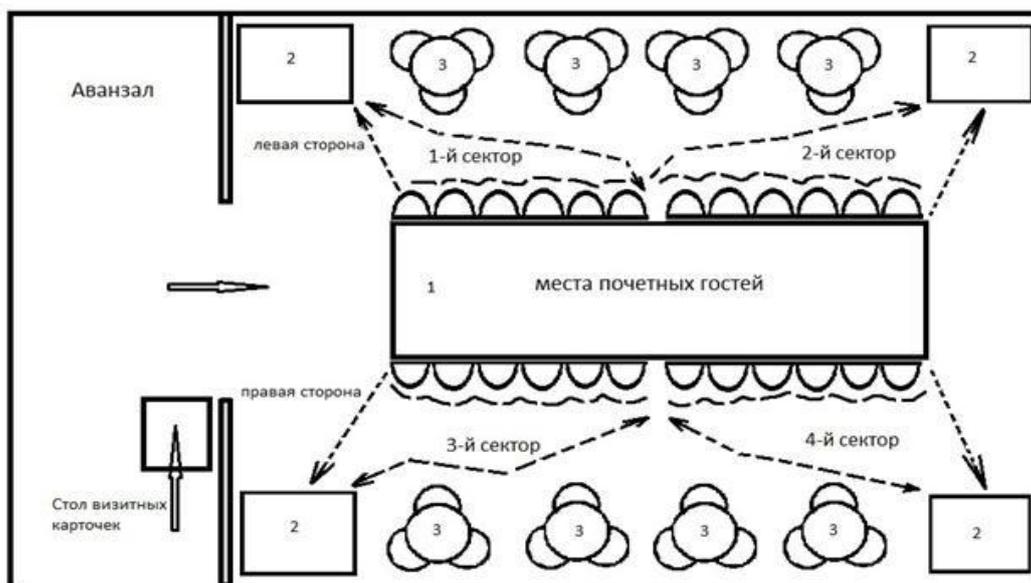


Рисунок 1 – Схема организации банкетного обслуживания официантами

Приложения состоят из таблиц, но могут включать формы отчетности, схемы большого формата, сценарии мероприятия. Приложения подшиваются строго в той последовательности, в какой они рассматриваются в тексте работы. Каждое приложение должно иметь название, раскрывающее его содержание.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием в правом верхнем углу слова **ПРИЛОЖЕНИЕ** и иметь тематический заголовок, который (заголовок) пишется в центре заглавными жирными буквами. Если приложений несколько, то они обозначаются заглавными буквами, например, **ПРИЛОЖЕНИЕ А**, **ПРИЛОЖЕНИЕ Б** и т.д. Если приложение продолжается на следующей странице, то необходимо в правом верхнем углу написать **ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ А**, а если заканчивается, то **ОКОНЧАНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ А**.

Связь основного текста с приложениями осуществляется через ссылки, которые употребляются со словом «смотри». Оно обычно сокращается и заключается вместе в круглые скобки по форме (см. приложение А).

Приложения обозначаются заглавными буквами русского алфавита, начиная с А (за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ).

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ приводится после основной части работы.

Все использованные литературные источники располагаются по алфавиту фамилий авторов или заглавий.

Источники на иностранном языке обычно размещают по алфавиту после перечня всех источников на русском языке.

Примеры:

1. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления: ГОСТ 7.1.84. – Введ. 1. – 1.86. – М., 1984. – 75 с.
2. Конституция Российской Федерации: Принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. – М.: Юрист, 1997. – 31 с.
3. О государственной комиссии по торговле, качеству товаров и защите прав потребителей: Постановление Правительства РФ от 14 июля 1997 г. // Собрание законодательства РФ. – 1997. – № 29 – Ст. 3529.
4. Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 4 курса ФМА по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013
5. Косолапов А. Б. Туристское страноведение. Европа и Азия : учебно-практическое пособие для вузов / А. Б. Косолапов. - М., 2008. - 395 с.
6. 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.
7. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.
8. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.:
9. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.
10. 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.
11. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.
12. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с.
13. И т.д.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра маркетинга и сервиса

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине «Организация питания в туризме»

Направление подготовки _____

Руководитель

(ФИО)

(ученая степень, звание)

Автор курсовой работы

(ФИО)

(группа)

(дата сдачи)

Новосибирск 201_

СОДЕРЖАНИЕ (образец)

| | | |
|------|--|----|
| | ВВЕДЕНИЕ..... | 3 |
| 1 | ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ..... | 4 |
| 1.1 | Основные составляющие национальной кухни | 4 |
| 1.2 | Особенности питания жителей изучаемой страны | 8 |
| 1.3. | Столовый этикет на территории изучаемой страны | 10 |
| 2 | ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ..... | 12 |
| 2.1 | Составление комплексного меню для туристов | 12 |
| 2.2 | Разработка буклета для продвижения кухни изучаемой страны (<i>указать какой</i>) | 16 |
| | ЗАКЛЮЧЕНИЕ..... | 20 |
| | СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ..... | 21 |
| | ПРИЛОЖЕНИЯ..... | 22 |

Оцениваемые позиции: умение правильно выделять главные вопросы в структуре работы, логически их выстраивать, степень раскрытия содержания теоретического вопроса, умение высказывать свою точку зрения, умение анализировать актуальные примеры из профессиональной деятельности, степень самостоятельности и соответствие оформления требованиям.

2. Критерии оценки.

- ✓ Работа считается не выполненной, доля авторского текста в работе составляет менее 50 % если выполнены не все части курсовой работы, отсутствует анализ объекта, содержание не раскрыто, структура работы не логична, анализ тенденций развития внутри страны отсутствует и оформление не соответствуют современным требованиям, оценка составляет до 50 баллов.
- ✓ Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если доля авторского текста в работе составляет менее 65% и части курсовой работы выполнены формально: анализ особенностей формирования местной национальной кухни выполнен поверхностно, структура работы не логична, примеры отсутствуют и оформление не соответствуют современным требованиям, оценка составляет до 70 баллов.
- ✓ Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если доля авторского текста составляет не менее 65%, анализ формирования кухни проведен в полном объеме, степень раскрытия содержания темы- достаточная и охватывает наиболее существенные тенденции в формировании национальной кухни в исторический период, высказана своя точка зрения, приведены актуальные примеры из профессиональной литературы, но предложенные варианты меню или приведенных примеров не имеют достаточного обоснования и ссылок на изученную литературу, оценка составляет до 85 баллов.
- ✓ Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если доля авторского текста составляет более 65%, анализ тенденций и истории формирования национальной кухни выполнен в полном объеме, степень раскрытия содержания темы высокая, своя точка зрения аргументирована, проанализированы актуальные примеры из профессиональной литературы, степень самостоятельности-высокая и оформление соответствует требованиям, оценка составляет до 100 баллов. Коэффициент, с которым учитывается полученная сумма баллов в общей оценке по дисциплине, определяется Правилами аттестации.

3. Шкала оценки.

В общей оценке по дисциплине баллы за курсовую работу не учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы (*ECTS, Правила аттестации в рабочей программе дисциплины)

4. Примерный перечень тем курсового проекта (работы)

Тема 2 Изучить особенности питания в Европейских странах и составить меню для туристов на 7 дней (на примере Греции, Франции, Германии и т.д.)

Тема 3 Изучить особенности питания в Северной Америке и составить меню для туристов на 10 дней (на примере Канады, США и т.д.)

Тема 4 Изучить особенности питания в Южной Америке и составить меню для туристов на 14 дней (на примере Бразилии, Перу и т.д.)

Тема 5 Изучить особенности питания в Африке и составить меню для туристов на 14 дней (на примере Египта, Туниса, Кении и т.д.)

Тема 6 Изучить особенности питания в Европейских странах и составить меню для деловых туристов на 5 дней (на примере Португалии, Испании, Италии и т.д.)

Тема 7 Изучить особенности питания в Скандинавских странах и составить меню для активных туристов на 12 дней (на примере Норвегии, Финляндии, Швеции и т.д.)

Тема 8 Изучить особенности питания в Европейских странах и составить меню для туристов «третьего возраста», прибывших с познавательными целями в Великобританию (Бельгию, Данию) на 7 дней/8 ночей.

Тема 9 Изучить особенности питания в Азиатских странах и составить меню для деловых туристов на 5 дней (на примере Израиля, Индии, Ирана и т.д.)

Тема 10 Изучить особенности питания в странах Австралии и Океании и составить меню для путешественников экспедиции на 14 дней.

Тема 11 Изучить особенности питания в Юго-Восточной Азии и составить меню для спортивных туристов на 10 дней (на примере Японии, Южной Кореи, Сингапура и т.д.)

5. Перечень возможных вопросов к защите курсового проекта (работы).

- Каковы, на ваш взгляд, основные особенности культурных традиций изучаемой страны, отразившиеся в национальной кухне? Приведите примеры.
- Какие из перечисленных национальных традиций наиболее ярко характеризуют изучаемый регион, как туристскую дестинацию? Приведите примеры.
- Назовите основной продуктовый набор местной или национальной кухни изучаемого региона и объясните с чем может быть связан именно такой комплект.
- Как вы считаете, существует ли связь между национальной культурой и способами обработки продуктов в данной местности? Ответ обоснуйте.
- Какие из изученных вами блюд можно и нужно предлагать туристам и включать в комплексные меню? Ответ обоснуйте.
- Какие блюда местной национальной кухни лучше всего оставить для «внутреннего пользования» (приемы в семьях и пр). Обоснуйте Ваш ответ.
- Может ли рассмотренный в Вашей работе тип питания массово тиражироваться в сетевых ресторанах? Объясните ваш ответ.
- Прокомментируйте сформированный Вами комплект меню для туристов. С чем связан данный выбор? Какие особенности традиционной культуры он может демонстрировать?
- Прокомментируйте наиболее интересные способы подачи местных блюд национальной кухни.