

Федеральное агентство по образованию
АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ГОУВПО «АмГУ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав.кафедрой МЭ
_____Л.А.Понкратова
« _____ » _____ 2007г.

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ПО ДИСЦИПЛИНЕ

для специальности 100103 – «Социально-культурный сервис и туризм»

Составитель:

Ст. преподаватель кафедры «Мировая экономики»

О. Н. Забарина

Благовещенск 2007 г.

Печатается по решению
редакционно-издательского совета
экономического факультета
Амурского государственного
университета

О.Н. Забарина

Учебно-методический комплекс по дисциплине «Технология и организация питания туристов» для студентов очной формы обучения специальности 100103 «Социально-культурный сервис и туризм». - Благовещенск: Амурский гос. ун-т, 2007. – 33с.

Рекомендации учебно-методического направлены на оказание помощи студентам очной формы обучения по специальности 100103 «Социально-культурный сервис и туризм» для успешного освоения дисциплины «Технология и организация питания туристов».

Рецензент: Новопашина Е.С., к.т.н., зав. кафедрой коммерции и товароведения АмГУ.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Рабочая программа дисциплины	4
2. График самостоятельной учебной работы студентов по дисциплине «Технология и организация питания туристов»»	20
3. Методические рекомендации по проведению семинарских и практических занятий, самостоятельной работы студентов	21
4. Комплекты заданий для контрольных работ, домашних заданий, самостоятельной работы	24
5. План–конспект лекций по дисциплине «Технология и организация питания туристов»»	25
6. Методические указания профессорско-преподавательскому составу по организации межсессионного и экзаменационного контроля знаний студентов	28
7. Контрольные задания для оценки качества знаний	30
8. Контрольные вопросы к экзамену, пример экзаменационных билетов	30

Федеральное агентство по образованию Российской Федерации
Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования
АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(ГОУ ВПО «АмГУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УНР

_____ Е.С. Астапова

«__» _____ 200__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины _____ «Технология и организация питания туристов»
для специальности _____ 100103 «Социально-культурный сервис и туризм»
курс _____ 5 _____ семестр _____ 9 _____
Лекции _____ 30 _____ (час.) Экзамен _____ 9 _____
Практические (семинарские) занятия _____ 30 _____ (час.) Зачет _____
Реферативные работы _____ (час.)
Самостоятельная работа _____ 93 _____ (час.)
Всего часов _____ 153 _____

Составитель _____ Забарина О.Н, ст. преподаватель _____
Факультет _____ экономический _____
Кафедра _____ «Мировая экономика» _____

2007 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Дисциплина «Технология и организация питания туристов» предназначена для студентов специальности 100103 « Социально-культурный сервис и туризм». Дисциплина относится к циклу специальных.

Цель дисциплины:

формирование у студентов комплекса знаний об организации питания как об одной из туристских услуг.

Задачи:

-Овладение основными понятиями, терминами в области организации питания туристов.

-Изучение классификации предприятий общественного питания и общих требований к ним.

-Освоение современных технологий, форм, методов и средств обслуживания.

- Изучение правил составления и оформления меню, карт вин и коктейлей, а также видов и правил сервировки столов.

- Знакомство с организацией банкетов, приемов и особенностями их обслуживания.

-Формирование знаний об организации питания в туристском походе.

-Знакомство с особенностями питания иностранных туристов.

Учебная дисциплина «Технология и организация питания туристов» связана с другими курсами: «Валеология», « Профессиональная этика и этикет», «Экологический туризм», «Сервисная деятельность», « Менеджмент в СКС и Т»

По завершению обучения дисциплины студент должен:

- Владеть основными понятиями в области организации питания туристов.

- Иметь представления о методах, формах и средствах обслуживания.
- Владеть навыками различных видов сервировки, составления меню, карт вин.
- Иметь представление о составлении меню и владеть методами его анализа.
- Знать особенности питания иностранных туристов.
- Уметь рассчитывать необходимое количество продуктов для похода на группу туристов.
- Иметь представления об организации приемов и банкетов. Знать правила этикета во время проведения официальных мероприятий.
- Владеть системой знаний о поведении и питании в экстремальных условиях.

**Учебно-тематический план курса
«Технология и организация питания туристов»**

№	Наименование темы	Количество часов		
		Лекции	Семинары	Самостоят. работа
1.	Питание как туристская услуга	1	-	
2.	История появления предприятий общественного питания. Системы общественного питания.	3	2	4
3.	Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация. Нормативная база. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.	2	2	6
4.	Методы и формы обслуживания туристов. Типы обслуживания	2	2	4
5.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Разработка меню для предприятия питания	2	4	5 10
6.	Правила сервировки стола.	2	2	2
7.	Обслуживание в ресторанах. Правила подачи блюд. Особенности подачи вино-водочных напитков, их классификация. Работа сомелье.	2	-	6
8.	Обслуживание в гостинице и на транспорте Организация питания в средствах размещения г. Благовещенска	2	2	4
9.	Организация приемов и банкетов.	2	-	4

10	Прогрессивные технологии обслуживания. Разработка идеи концептуального предприятия питания	2	2	8
11	Особенности питания иностранных туристов. Кулинарные традиции народов мира	2	6	10
12	Религиозные традиции в кухнях народов мира.	2	2	6
13	Ресторанный бизнес в мире и зарубежном			8
14	Организация питания в туристском походе	4	4	8
15.	Организация питания в экстремальной ситуации.	2	2	8
	Итого	30	30	93
		153		

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1.

Питание как туристская услуга Предмет, цели и задачи курса. Структура. Роль дисциплины в формировании специалиста по сервису и туризму.

Питание как туристская услуга. Роль предприятий общественного питания в организации питания и отдыха. Культура обслуживания.

Тема 2.

История предприятий питания

История возникновения предприятий общественного питания.

Предприятия индустрии гостеприимства в древнем мире. Таверны, постоялые дворы, караван-сарай как первые предприятия индустрии питания.

Появление новых типов предприятий питания в средние века. Распространение кофе, чая появление кофейен. Уровень обслуживания проезжающих в постоялых дворах. Появление ресторанов во Франции. Распространение французских кулинарных традиций. Усовершенствование общественного питания, изобретение метода консервирования пищи в XIX в.

Индустрия быстрого питания в XX-XXI в.

Тема 3.

Предприятия общественного питания: понятия типы классификация.

Предприятия общественного питания. Понятия. Типы: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная. Классификация и требования, предъявляемые ресторанам и барам класса люкс, высшего и первого. Правила оказания услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. ГОСТ Р 50762-95. Рестораны: полносервисные, специализированные, рестораны быстрого обслуживания, семейные, тематические.

Тема 4.

Методы и формы обслуживания туристов. Типы обслуживания.

Характеристика различных типов обслуживания. Отличительные черты американского, французского, английского, русского, немецкого типов обслуживания.

Тема 5.

Информационное обеспечение процесса обслуживания. Назначение и принципы составления меню. Принципы составления меню: совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, безотказность. Последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Карта вин, особенности предприятия и последовательность расположения отдельных групп напитков. Карта коктейлей, правила перечисления коктейлей. Сырная страница. Правила оформления меню и карты вин.

Тема 6

Сервировка стола. Виды столовой посуды и приборов. Характеристика керамической и фарфоровой посуды. Столовые приборы, их назначение. Столовое белье. Правила сервировки стола. Общая схема сервировки стола Предварительная и дополнительная сервировка стола. Виды и форма складывания салфеток.

Тема 7.

Обслуживание в ресторанах.

Основные элементы обслуживания.

Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих блюд, супов, вторых блюд. Подача сладких блюд и горячих напитков. Особенности подачи вино - водочных напитков. Их классификация. Работа сомелье.

Тема 8.

Обслуживание в местах размещения и на транспорте. Особенности обслуживания туристов в гостиничных номерах. Условия питания и методы обслуживания. Виды завтраков (континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак) Организация питания в пути следования. Питание на борту самолета в зависимости от класса обслуживания. Требования, предъявляемые к бортовому питанию. Особенности работы фабрик – кухонь. Питание в железнодорожном транспорте и на борту теплоходов.

Тема 9

Организация приемов и банкетов. Вечерние(Обед, Обед-буфет, Ужин, А ля фуршет, Коктейль, Чай, Жур фикс, Барбекю) и дневные ((Рабочий завтрак, Бокал шампанского, Бокал вина, завтрак) дипломатические приемы. Схема размещения гостей на официальном приеме. Особенности этикета. Банкет с полным обслуживанием, особенности сервировки и обслуживания. Банкет с частичным обслуживанием. Правила оформления заказа. Права и обязанности заказчика. Организация различных видов банкета. Банкет-фуршет, банкет- коктейль, банкет - чай.

Тема 10.

Прогрессивные технологии обслуживания.

Различные направления современных технологий. Концептуальные предприятия. Виртуальные рестораны. Кейтеринг. Характеристика различных видов кейтеринга.

Тема 11.

Особенности питания иностранных туристов. Кулинарные традиции народов мира. Чайные церемонии в различных странах. Режим питания народов различных стран. Рекомендации по выбору блюд для туристов из разных регионов.

Тема 12.

Питание и религия. Религиозные обычаи и культовые запреты в кухнях народов мира. Соблюдение постов у православных. Кошерное питание у приверженцев иудаизма. Религиозные запреты в мусульманских странах.

Тема 13

Организация питания в туристском походе. Физиологические нормы питания. Энергетические затраты в туристском путешествии. Учет калорий в различных видах походов. Химический состав продуктов. Пищевые вещества, необходимые для восполнения энергетических затрат. Состав суточного рациона питания туриста. Типовое меню. Упаковка и транспортировка продуктов. Их учет. Организация и режим питания на маршруте. Особенности организации питания в разных видах туризма. Горные путешествия, лыжные. Организация питания в жарком климате и ее особенности. Питание в спелеологическом путешествии. Организация питания детей в походных условиях, учет возрастных особенностей.

Тема 14.

Организация питания в экстремальной ситуации. Неприкосновенный продуктовый запас. Приготовление пищи в аварийных условиях. Нетрадиционные продукты питания суши. Ядовитые растения и съедобные растения. Приготовление пищи с использованием съедобных растений. Нетрадиционные продукты питания моря.

Семинарские и практические задания.

Семинарское занятие № 1 (2 часа).

1. История появления предприятий общественного питания.
2. Возникновение и формирование предприятий питания в России.
3. Современные предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация
4. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания в России

Семинарское занятие № 2 (2 часа).

1. Безопасность и экологичность при обслуживании.
2. Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания.
3. Знание психологических особенностей личности и процесса обслуживания
4. Знание и соблюдение персоналом этических норм обслуживания.
5. Соблюдение правил установленного порядка и очередности обслуживания гостей

Семинарское занятие № 3 (2 часа).

1. История появления посуды (фарфоровой и керамической)
2. Общие правила сервировки стола.

Сервировка стола

Семинарское занятие № 4 (2 часа).

1. Назначение и принципы составления меню.
3. Виды меню, их характеристика
4. Карта вин и карта коктейлей.
5. Сырная страница
6. Методы анализа меню

Практическое занятие №5 –6 (4 часа)

Разработка и анализ меню для концептуального предприятия питания. (Концепция разрабатывается самостоятельно каждой группой (3-4 человека) и исходя из которой, группа разрабатывает меню для предприятия в соответствии с общепринятыми требованиями и нормами, ориентируясь на определенную группу потребителей)

Семинарское занятие № 7 (2 часа).

Специальные формы организации питания

1. Условия питания
2. Методы обслуживания, виды сервиса
3. Обслуживание в гостинице.

Семинарское занятие № 8 (2 часа).

1. Обслуживание в пути следования
 - А) Особенности питания авиапассажиров
 - Б) Питание в железнодорожном транспорте
 - В) Организация питания пассажиров автотранспорта
 - Г) Особенности организации питания в круизах

Семинарское занятие № 9-11 (6 часов)

Национальные кухни и особенности питания отдельных народов

1. Особенности питания японцев.
2. Особенности китайской национальной кухни.
3. Особенности питания в Корее.
4. Особенности питания англичан.
5. Особенности питания испанцев.
6. Особенности питания французов.
7. Особенности питания итальянцев.
8. Особенности питания в Венгрии.
9. Особенности питания в Болгарии
10. Особенности питания туристов в Египте
11. Особенности питания в Индии
12. Особенности питания кубинцев
13. Особенности повседневного питания американцев.
14. Кухня народов Латинской Америки
15. Традиции русского чаепития.

16. Чайные церемонии народов Азии.
17. Особенности питания народов Кавказа.
18. Особенности питания скандинавских народов.

Семинарское занятие №12

Питание и религия.

1. Религиозные обычаи и культовые запреты в кухнях народов мира.
2. Соблюдение постов у православных
3. Кошерное питание у приверженцев иудаизма.
4. Религиозные запреты в мусульманских странах.

Практическое занятие № 13-14 (4 часа)

Разработка меню для туристского похода

Семинарское занятие № 15 (2 часа)

Организация питания в экстремальной ситуации.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

Самостоятельная работа студентов предполагает самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, работу с периодическими изданиями, нормативно-правовыми документами, регламентирующими деятельность предприятий питания, а также работу с материалами сети Интернет, с целью подготовки к семинарским занятиям и написания докладов. Кроме того, каждый студент выполняет самостоятельную работу по организации питания в походных условиях.

На самостоятельное изучение студентам предлагается следующие вопросы:

1. Интерьер и оборудование залов предприятий питания.
2. Производственные помещения предприятий питания
3. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.
4. Культура обслуживания и правила этикета.

5. Ресторанные сети (По выбору студентов)
6. Концепция и профиль ресторана.
7. Характеристика крупнейших специализированных ресторанов быстрого обслуживания. (пицца, бифштексы, гамбургеры, морепродукты, сэндвичи)
8. Анализ предприятий питания России (по материалам СМИ и Интернет-сайтов)
9. Ресторанный бизнес в г. Благовещенске
10. Качество обслуживания на предприятии питания г. Благовещенска (по выбору студента)

Подготовленные материалы должны быть оформлены в виде реферата (или устного отчета) и представлены не позднее чем за 2 недели до начала сессии.

Примерные темы докладов на семинарские занятия:

1. История виноделия. Классификация вин. Сочетаемость вина с пищей.
Винные аксессуары.
2. Коньяк. История появления. Виды коньяков.
3. Безалкогольные напитки (чай, кофе). История чая и кофе.
4. История появления рома, виски, бренди. Их виды и особенности употребления.
5. Рождественский стол в кухнях разных народов.
6. История русских национальных напитков.
7. Особенности русской православной кухни.
8. Экзотические продукты питания в мировой ресторанной культуре.
9. Использование морепродуктов в ресторанных кухнях мира.
10. Работа сомелье, его обязанности
11. Особенности русской национальной кухни.
12. Особенности питания японцев.
13. Особенности китайской национальной кухни.
14. Особенности питания в Корее.

15. Особенности питания англичан.
16. Особенности питания испанцев.
17. Особенности питания французов.
18. Особенности питания итальянцев.
19. Особенности питания в Венгрии.
20. Особенности питания в Болгарии
21. Особенности питания туристов в Египте
22. Особенности питания в Индии
23. Особенности питания кубинцев
24. Особенности повседневного питания американцев.
25. Кухня народов Латинской Америки
26. Традиции русского чаепития.
27. Чайные церемонии народов Азии.
28. Особенности питания народов Кавказа.
29. Особенности питания скандинавских народов.
30. История сервировки.
31. Традиции питания, пищевые обряды в христианстве.
32. Организация питания в экстремальной ситуации.
33. Пищевые традиции в иудаизме, исламизме.
34. История появления некоторых продуктов (сыр, сахар, шоколад)

Задание для самостоятельного выполнения: Составить плавающую раскладку и рассчитать необходимое количество продуктов для группы туристов, участвующих в походе учитывая специфику питания в разных видах туризма и категорийность похода. (раскладка составляется индивидуально каждым студентом оформляется в виде реферата, расчеты и описание прикладываются)

№ группы	Вид туризма	Категория сложности	Продолжительность похода (в днях)	Число участников (в
)

				чел)
1	Лыжный	3	10	14
2	Лыжный	2	8	15
3	Лыжный	6	20	8
4	Пешеходный	5	16	11
5	Пешеходный	3	10	13
6	Пешеходный	4	13	15
7	Водный	2	8	14
8	Водный	5	17	8
9	Водный	6	23	6
10	Горный	3	11	9
11	Горный	4	14	8
12	Спелеологич.	3	10	6

Контрольные вопросы для оценки качества освоения дисциплины

«Технология и организация питания туристов»

1. История возникновения предприятий общественного питания.
2. Системы общественного питания.
3. Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация.
4. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
5. Методы и формы обслуживания туристов. Типы обслуживания.
6. Назначение и принципы составления меню.
7. Виды меню.
8. Прогрессивные технологии обслуживания.
9. Обслуживание туристов в гостиницах.
10. Обслуживание туристов в пути следования.
11. Общие правила сервировки стола.
12. История сервировки.

13. Последовательность подачи блюд в ресторане.
14. Характеристика предприятий быстрого обслуживания.
15. Организация обслуживания по типу шведского стола.
16. Характеристика основных видов приемов и банкетов.
17. Организация приема заказа на банкет.
18. Организация и проведение банкета с полным обслуживанием.
19. Организация и проведение банкета с частичным обслуживанием.
20. Организация и проведение банкета-фуршета.
21. Традиции русского чаепития.
22. Чайные церемонии народов Азии.
23. Организация чайного банкета.
24. Особенности русской национальной кухни.
25. Особенности питания японцев.
26. Особенности питания туристов из Китая.
27. Особенности питания туристов из Кореи.
28. Особенности питания англичан.
29. Особенности питания туристов из Испании.
30. Особенности питания французов.
31. Особенности питания итальянцев.
32. Особенности питания туристов из Венгрии.
33. Особенности питания туристов из Египта
34. Особенности повседневного питания американцев
35. Влияние религии на особенности питания.
36. Подготовка продуктов к походу. Расчет необходимого количества.
37. Составление плавающей раскладки. Отличительные черты питания в походах различных категорий сложности.
38. Организация питания туристов в походе.
39. Суточный рацион. Калорийность питания.

40. Питание туристов в экстремальной ситуации.

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ

Оценка **«отлично»** ставится за полное изложение полученных знаний в устной или письменной форме в соответствии с требованиями программы. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправляемые студентом. При изложении ответа должен самостоятельно выделять существенные признаки изученного, выявлять причинно-следственные связи, формулировать выводы и обобщения, свободно оперировать фактами, использовать сведения из дополнительных источников.

Оценка **«хорошо»** ставится за полное изложение полученных знаний в устной или письменной форме в соответствии с требованиями программы. Допускаются отдельные несущественные ошибки, исправляемые студентом после указания на них преподавателям. При изложении студент должен выделять существенные признаки изученного, выявить причинно-следственные связи, сформулировать выводы и обобщения, в которых могут быть отдельные несущественные ошибки.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится за неполное изложение знаний. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя. Студент проявляет затруднения при выделении существенных признаков изученного материала, при выявлении причинно-следственных связей и формулировки выводов.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится при неполном бессистемном изложении учебного материала. При этом студент допускает существенные ошибки, неисправляемые даже с помощью преподавателя, а также за полное незнание и непонимание материал

Рекомендуемая литература по курсу:

Основная

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебн. ля проф. образования .- 2 изд., -М.: Издательский центр «Академия», 2002. –416 с.
2. Кучер Л.С, Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. -М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002.-544 с.
3. Д. Уокер. Введение в гостеприимство: Учебник/ пер. с англ.- М: ЮНИТИ, 1999.- 463 с
4. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов. М.: Новое знание ,2003.- 368 с.
5. Косолапов А.Б. Инфраструктура туризма: Учебное пособие. Владивосток: Издательство СПБГУП, ДВ филиал, 2003.-172 с.
6. Могильный М.П., Баласян А.Ю.Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.-М.: ДеЛи приньт, 2004.-176 с

Дополнительная

1. Современная энциклопедия напитков/ Сост. Т.П. Тараслва.-Донецк: ПКФ «БАО»,2002.-384 с.
2. Похлебкин В.В. Национальные кухни народов мира.- М.: 1990 г
3. Алексеев А. А. Питание в туристском походе. –М.: 1985 г.
4. Берсон Г.З. Дикорастущие съедобные растения. -Ленинград. Гидрометео издат, 1991.
5. Зорин И.В., Квартальнов В.А.Энциклопедия туризма: Справочник. -М.: Финансы и статистика,2003.-368 с.

6. Ильин А. Школа выживания. Как избежать голодной смерти. -М. : Издательство ЭКСМО, 2002.-384 с
7. Исмаилов А. Организация банкетов, фуршетов, презентаций/ Серия «Мастер-класс»- Ростов н/Д: «Феникс», 2003.-448с.
8. Краткий справочник туриста / Автор составитель Ю.А. Штюмер .-3 изд.-М: Профиздат, 1985.-272 с.
9. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Традиции, обычаи и блюда русской кухни. -М.: Русская книга, 1996.-256 с.
10. Смоленский Б.Л, Белова Л.В. вера и питание: Обряды и народные традиции питания в мировых религиях. СПб., 1994.-155 с.

**ГРАФИК САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ»**

Содержание самостоятельной работы студентов	Объем самостоятельной работы студентов, в часах	Сроки выполнения самостоятельной работы	Форма контроля за выполнением самостоятельной работы
Системы общественного питания	4	К семинарскому занятию по теме.	Устный опрос
Нормативная база предприятий общественного питания. Требования к предприятиям питания, обслуживающим туристов.	6	К семинарскому занятию по теме.	Устный опрос
Методы и формы обслуживания туристов. Типы обслуживания.	4	К семинарскому занятию по теме.	Устный опрос
Информационное обеспечение процесса обслуживания. Разработка меню для предприятия питания.	15	К семинарскому занятию по теме.	Устный опрос
Правила сервировки стола	2	К семинарскому занятию по теме.	Индивидуальная беседа с проверкой практич. навыков
Правила подачи блюд и вино-водочных изделий. Сомелье	6	К семинарскому занятию по теме.	Устный опрос
Организация питания в средствах размещения г. Благовещенска.	4	13-14. уч. неделя	Реферат
Организация банкетов и приемов	4	9 уч. неделя	Устный опрос
Разработка идеи концептуального предприятия.	8	К семинарскому занятию по теме.	Презентация результатов работы группе

Кулинарные традиции народов мира	10	К семинарскому занятию по теме.	Реферат (презентация)
Религиозные традиции в кухнях народов мира.	6	К семинарскому занятию по теме.	Устный опрос
Организация питания в туристском походе	8	К семинарскому занятию по теме.	Устный опрос
Организация питания в экстремальной ситуации.	8	К семинарскому занятию по теме.	Устный опрос

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ, САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ

При подготовке к семинарским занятиям студентам рекомендуется изучить рекомендуемую литературу по данной тематике, составить краткий конспект по предлагаемым вопросам. Ответ во время семинара необходимо сопровождать примерами известными из практики деятельности туристских организаций и предприятий питания (Примеры подыскиваются каждым студентом по данным периодической печати и сети Интернет)

Семинарские и практические задания.

Семинарское занятие № 1 (2 часа).

1. История появления предприятий общественного питания.
2. Возникновение и формирование предприятий питания в России.
3. Современные предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация
4. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания в России

Семинарское занятие № 2 (2 часа).

1. Безопасность и экологичность при обслуживании.
2. Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания.

3. Знание психологических особенностей личности и процесса обслуживания
4. Знание и соблюдение персоналом этических норм обслуживания.
5. Соблюдение правил установленного порядка и очередности обслуживания гостей

Семинарское занятие № 3 (2 часа).

7. История появления посуды (фарфоровой и керамической)
8. Общие правила сервировки стола.

Сервировка стола

Семинарское занятие № 4 (2 часа).

1. Назначение и принципы составления меню.
9. Виды меню, их характеристика
10. Карта вин и карта коктейлей.
11. Сырная страница
12. Методы анализа меню

Практическое занятие №5 –6 (4 часа)

Разработка и анализ меню для концептуального предприятия питания. (Концепция разрабатывается самостоятельно каждой группой (3-4 человека) исходя из которой, группа разрабатывает меню для предприятия в соответствии с общепринятыми требованиями и нормами, ориентируясь на определенную группу потребителей)

Семинарское занятие № 7 (2 часа). Специальные формы организации питания

1. Условия питания
2. Методы обслуживания, виды сервиса
3. Обслуживание в гостинице.

Семинарское занятие № 8 (2 часа).

Обслуживание в пути следования

- А) Особенности питания авиапассажиров
- Б) Питание в железнодорожном транспорте
- В) Организация питания пассажиров автотранспорта

Г) Особенности организации питания в кризисах

Семинарское занятие № 9-11 (6 часов)

Национальные кухни и особенности питания отдельных народов

19. Особенности питания японцев.
20. Особенности китайской национальной кухни.
21. Особенности питания в Корее.
22. Особенности питания англичан.
23. Особенности питания испанцев.
24. Особенности питания французов.
25. Особенности питания итальянцев.
26. Особенности питания в Венгрии.
27. Особенности питания в Болгарии
28. Особенности питания туристов в Египте
29. Особенности питания в Индии
30. Особенности питания кубинцев
31. Особенности повседневного питания американцев.
32. Кухня народов Латинской Америки
33. Традиции русского чаепития.
34. Чайные церемонии народов Азии.
35. Особенности питания народов Кавказа.
36. Особенности питания скандинавских народов.

Семинарское занятие №12

Питание и религия.

5. Религиозные обычаи и культовые запреты в кухнях народов мира.
6. Соблюдение постов у православных
7. Кошерное питание у приверженцев иудаизма.
8. Религиозные запреты в мусульманских странах.

Практическое занятие № 13-14 (4 часа)

Разработка меню для туристского похода

Семинарское занятие № 15 (2 часа)

Организация питания в экстремальной ситуации.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

Темы самостоятельной работы и вопросы для контроля

1. Интерьер и оборудование залов предприятий питания.
2. Производственные помещения предприятий питания
3. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.
4. Культура обслуживания и правила этикета.
5. Ресторанные сети.
6. Концепция и профиль ресторана
7. Характеристика крупнейших специализированных ресторанов быстрого обслуживания. (пицца, бифштексы, гамбургеры, морепродукты, сэндвичи)
8. Анализ предприятий питания России (по материалам СМИ и Интернет-сайтов)
9. Ресторанный бизнес в г. Благовещенске
10. Качество обслуживания на предприятии питания г. Благовещенска (по выбору студента)

Подготовленные материалы должны быть оформлены в виде реферата (или устного отчета) и представлены не позднее чем за 2 недели до начала сессии

Контроль над самостоятельной работой студентов

Студенты отчитываются по темам 6-10 письменно (реферат на 8 – 10 стр.) . По темам 1-5 каждый студент отчитывается индивидуально согласно графику консультаций преподавателя .

Кроме того, в течение семестра студенты ведут работу с законодательными и нормативными документами, справочной литературой для подготовки к семинарским занятиям.

ПЛАНЫ–КОНСПЕКТЫ ЛЕКЦИЙ

ПО КУРСУ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ»

Лекция 1. Питание как туристская услуга (1 час)

1. Питание как туристская услуга.
2. Роль предприятий общественного питания в организации питания и отдыха.

Лекция 2 История предприятий питания(3 часа)

1. Предприятия индустрии гостеприимства в древнем мире.
2. Появление новых типов предприятий питания в средние века.
3. Индустрия быстрого питания в XX-XXI в

Лекция 3 Предприятия общественного питания (2 часа)

1. Предприятия общественного питания: понятия., типы., классы.
2. Требования, предъявляемые ресторанам и барам класса люкс, высшего и первого.
3. . Правила оказания услуг общественного питания

Лекция 4 Методы и формы обслуживания туристов. (2 часа)

1. **Условия питания.**
2. **Виды сервиса.**

Лекция 5 Информационное обеспечение процесса обслуживания.(2 часа)

1. Назначение и принципы составления меню.
2. Последовательность расположения блюд в меню.
3. Виды меню. Карта вин.

Лекция 6. Сервировка стола.(2 часа)

1. Виды столовой посуды и приборов.
2. Правила сервировки стола. Общая схема сервировки стола
3. Предварительная и дополнительная сервировка стола.

Лекция 7. Обслуживание в ресторанах. (2 часа)

1. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок.
2. Правила подачи горячих блюд, супов, вторых блюд.
3. Подача сладких блюд и горячих напитков.
4. Особенности подачи вино - водочных напитков.

Лекция 8. Обслуживание в местах размещения и на транспорте.

1. Особенности обслуживания туристов в гостиничных номерах.
2. Питание на борту самолета в зависимости от класса обслуживания.
3. Требования, предъявляемые к бортовому питанию.
4. Питание в железнодорожном транспорте и на борту теплоходов

Лекция 9 Организация приемов и банкетов.(2 часа)

1. Вечерние и дневные дипломатические приемы.
2. Схема размещения гостей на официальном приеме.

3. Банкет с полным обслуживанием, особенности сервировки и обслуживания.
4. Банкет с частичным обслуживанием.
5. Правила оформления заказа.

Лекция 10. Прогрессивные технологии обслуживания. (2 часа)

1. Различные направления современных технологий обслуживания.
2. Концептуальные предприятия. Виртуальные рестораны.
3. Кейтеринг..

Лекция 11. Особенности питания иностранных туристов. (2 часа)

1. Кулинарные традиции народов мира.
2. . Режим питания народов различных стран.
3. Рекомендации по выбору блюд для туристов из разных регионов.

Лекция 12. Питание и религия.

1. Религиозные обычаи запреты в кухнях народов мира.
2. Соблюдение постов у православных
3. Кошерное питание у приверженцев иудаизма.
4. Религиозные запреты в мусульманских странах.

Лекция 13-14. Организация питания в туристском походе (4 часа)

1. Энергетические затраты в туристском путешествии.
2. Учет калорий в различных видах походов.
3. Химический состав продуктов. Состав суточного рациона питания туриста.
4. Типовое меню.
5. Упаковка и транспортировка продуктов. Их учет.
6. Организация и режим питания на маршруте.

Лекция 15. Организация питания в экстремальной ситуации (2 часа)

1. Неприкосновенный продуктовый запас.
2. Приготовление пищи в аварийных условиях.
3. Ядовитые растения и съедобные растения. Приготовление пищи с использованием съедобных растений.
4. Нетрадиционные продукты питания моря.

***МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПРОФЕССОРСКО-ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКОМУ
СОСТАВУ ПО ОРГАНИЗАЦИИ МЕЖСЕССИОННОГО И
ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ***

1. В ходе освоения дисциплины «Технология и организация питания туристов» студент должен выполнить ряд обязательных заданий:

- выступать на семинарских занятиях;
- изучить темы , вынесенные на самостоятельное изучение и отчитаться по ним;
- подготовить плавающую раскладку и рассчитать необходимое количество продуктов для участников категорийного похода;
- успешно выполнять промежуточные контрольные работы;

2. Самостоятельная работа студентов контролируется согласно графику самостоятельной учебной работы студентов по дисциплине.

1. Выполнение контрольных работ рекомендуется после изучения тем
-«Информационное обеспечение процесса обслуживания»;
-«Религиозные традиции в кухнях народов мира.»

5. Экзамен по дисциплине проводится на основании положения о курсовых экзаменах и зачетах в соответствии с представленным перечнем экзаменационных

вопросов. В экзаменационный билет включаются 2 вопроса по теоретическому курсу и 1 практическая ситуация, требующая разрешения.

Оценка **“отлично”** ставится за полное изложение полученных знаний в устной или письменной форме в соответствии с требованиями программы. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправляемые студентом. При изложении ответа должен самостоятельно выделять существенные признаки изученного выявлять причинно-следственные связи, формулировать выводы и обобщения, свободно оперировать фактами, использовать сведения из дополнительных источников, приводить примеры из практики деятельности туристских организаций или опираясь на личный опыт.

Оценка **“хорошо”** ставится за полное изложение полученных знаний в устной или письменной форме в системе в соответствии с требованиями программы. Допускаются отдельные несущественные ошибки, исправляемые студентом после указания на них преподавателем. При изложении студент должен существенные признаки изученного, выявить причинно-следственные связи, сформулировать выводы и обобщения, в которых могут быть отдельные несущественные ошибки.

Оценка **“удовлетворительно”** ставится за неполное изложение знаний. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя. Студент проявляет затруднения при выделении существенных признаков изученного материала, при выявлении причинно - следственных связей и формулировки выводов.

Оценка **“неудовлетворительно”** ставится при неполном бессистемном изложении учебного материала. При этом студент допускает существенные ошибки, неисправляемые даже с помощью преподавателя, а также за полное незнание и непонимание материала.

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ
ТУРИСТОВ»**

ПРИМЕР ВАРИАНТА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант 1

1. Назовите типы предприятий общественного питания.
2. Дайте характеристику предприятиям питания класса «люкс».
3. Определите основные требования к предприятиям питания.
4. Охарактеризуйте метод обслуживания туристов а ля карт.
5. Назовите традиционные итальянские кушанья.

**КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ,
ПРИМЕР ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ БИЛЕТОВ**

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. История возникновения предприятий общественного питания.
2. Характеристика традиционных систем общественного питания.
3. Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация.
4. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
5. Методы и формы обслуживания туристов. Типы обслуживания.
6. Назначение и основные принципы составления меню.
7. Виды меню, их характеристика
8. Прогрессивные технологии обслуживания в сфере ресторанного бизнеса
9. Обслуживание туристов в гостиницах.
10. Особенности обслуживания туристов в пути следования.
11. Общие правила сервировки стола.
12. Сервировка стола (назначение, последовательность, история).
13. Последовательность подачи блюд в ресторане.

14. Характеристика предприятий быстрого обслуживания.
15. Организация обслуживания по типу шведского стола.
16. Характеристика основных видов приемов и банкетов.
17. Организация приема заказа на банкет.
18. Организация и проведение банкета с полным обслуживанием.
19. Организация и проведение банкета с частичным обслуживанием.
20. Организация и проведение банкета-фуршета.
21. Традиции русского чаепития.
22. Чайные церемонии народов Азии.
23. Организация чайного банкета.
24. Особенности русской национальной кухни.
25. Особенности питания японцев.
26. Особенности питания туристов из Китая.
27. Особенности питания туристов из Кореи.
28. Особенности питания англичан.
29. Особенности питания туристов из Испании.
30. Особенности питания французов.
31. Особенности питания итальянцев.
32. Особенности питания туристов из Венгрии.
33. Особенности питания туристов из Египта
34. Особенности повседневного питания американцев
35. Влияние религии на особенности питания.
36. Подготовка продуктов к походу. Расчет необходимого количества.
37. Составление плавающей раскладки. Отличительные черты питания в походах различных категорий сложности.
38. Организация питания туристов в походе.
39. Суточный рацион. Калорийность питания.
40. Питание туристов в экстремальной ситуации.

ПРИМЕР ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ БИЛЕТОВ

Экзамен по дисциплине «Технология и организация питания туристов» проводится на основании Положения о курсовых экзаменах и зачетах.

Примерные экзаменационные вопросы выдаются преподавателем на последнем практическом занятии. Экзаменационные билеты для студентов специальности 100103 «Социально-культурный сервис и туризм» включают два теоретических вопроса. Примерный комплект экзаменационных билетов выглядит следующим образом.

АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Утверждено на заседании кафедры

« 12 » января 2007г.

Заведующий кафедрой

Утверждаю _____

Кафедра мировой экономики

Факультет ЭкФ

Курс 5 курс 100103

Дисциплина «Технология и организация
питания туристов»

Билет 1

1. Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация
2. Особенности питания туристов из Японии.

АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Утверждено на заседании кафедры

« 12 » января 2007г.

Заведующий кафедрой

Утверждаю _____

Кафедра мировой экономики

Факультет ЭкФ

Курс 2 курс 100103

Дисциплина «Технология и организация
питания туристов»

Билет 2

1. Обслуживание туристов в пути следования.
2. Подготовка продуктов к походу. Расчет необходимого количества.

АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Утверждено на заседании кафедры

« 12 » января 2007г.

Заведующий кафедрой

Утверждаю _____

Кафедра мировой экономики

Факультет _____ ЭкФ _____

Курс 2 курс 100103

Дисциплина «Технология и организация
питания туристов»

1. Особенности приёма заказа на банкет с полным обслуживанием.
2. Особенности питания французов.