

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное учреждение  
высшего профессионального образования  
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"  
Отделение Высшая школа исторических наук и всемирного культурного наследия



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности КФУ

Проф. Таюрский Д.А.



\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



подписано электронно-цифровой подписью

**Программа дисциплины**  
Организация питания в туризме Б1.В.ОД.20

Направление подготовки: 43.03.02 - Туризм  
Профиль подготовки: Международный туризм  
Квалификация выпускника: бакалавр  
Форма обучения: очное  
Язык обучения: русский

**Автор(ы):**

Галимов Ш.Ш.

**Рецензент(ы):**

Садретдинов Д.Ф.

**СОГЛАСОВАНО:**

Заведующий(ая) кафедрой: Валеев Р. М.

Протокол заседания кафедры No \_\_\_\_ от " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 201\_\_ г

Учебно-методическая комиссия Института международных отношений, истории и востоковедения (отделение Высшая школа исторических наук и всемирного культурного наследия):

Протокол заседания УМК No \_\_\_\_ от " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 201\_\_ г

Регистрационный No 980362617

Казань  
2017

## Содержание

1. Цели освоения дисциплины
2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля
4. Структура и содержание дисциплины/ модуля
5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов
7. Литература
8. Интернет-ресурсы
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля согласно утвержденному учебному плану

Программу дисциплины разработал(а)(и) доцент, к.н. (доцент) Галимов Ш.Ш. Кафедра всемирного культурного наследия отделение Высшая школа исторических наук и всемирного культурного наследия , SSGalimov@yandex.ru

### 1. Цели освоения дисциплины

Сформировать у обучающихся знания, умения и навыки организации питания для туристов.

### 2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего профессионального образования

Данная учебная дисциплина включена в раздел " Б1.В.ОД.20 Дисциплины (модули)" основной образовательной программы 43.03.02 Туризм и относится к обязательным дисциплинам. Осваивается на 4 курсе, 7 семестр.

Дисциплина 'Организация питания в туризме' изучается на четвертом курсе в 7 семестре и относится к вариативной части

### 3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК-2 (общекультурные компетенции)	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (
ОК-3 (общекультурные компетенции)	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (
ОК-4 (общекультурные компетенции)	способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (
ОПК-3 (профессиональные компетенции)	способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов (
ПК-5 (профессиональные компетенции)	способностью рассчитать и проанализировать затраты деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновать управленческое решение (
ПК-7 (профессиональные компетенции)	способностью использовать методы мониторинга рынка туристских услуг (

В результате освоения дисциплины студент:

1. должен знать:

Теоретические вопросы технологии и организации услуг в сфере питания в туризме

2. должен уметь:

Разбираться в тонкостях организации питания и уметь работать в данной сфере

3. должен владеть:

Владеть навыками организации питания в туризме и руководить процессами

4. должен демонстрировать способность и готовность:

К работе в сфере организации питания в туризме и повышать свою квалификацию

#### 4. Структура и содержание дисциплины/ модуля

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы) 72 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины зачет в 7 семестре.

Суммарно по дисциплине можно получить 100 баллов, из них текущая работа оценивается в 50 баллов, итоговая форма контроля - в 50 баллов. Минимальное количество для допуска к зачету 28 баллов.

86 баллов и более - "отлично" (отл.);

71-85 баллов - "хорошо" (хор.);

55-70 баллов - "удовлетворительно" (удов.);

54 балла и менее - "неудовлетворительно" (неуд.).

#### 4.1 Структура и содержание аудиторной работы по дисциплине/ модулю

##### Тематический план дисциплины/модуля

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Тема 1. Предмет организации питания в туризме.	7		2	0	0	Устный опрос
2.	Тема 2. Виды и формы предприятий общественного питания	7		4	4	0	Устный опрос
3.	Тема 3. Требования к организации питания туристов	7		4	4	0	Устный опрос
4.	Тема 4. Особенности организации питания иностранцев	7		4	4	0	Устный опрос
5.	Тема 5. Особенности кухни народов мира	7		4	6	0	Письменное домашнее задание
	Тема . Итоговая форма контроля	7		0	0	0	Зачет
	Итого			18	18	0	

#### 4.2 Содержание дисциплины

##### Тема 1. Предмет организации питания в туризме.

###### *лекционное занятие (2 часа(ов)):*

Предмет организации питания в туризме. Основные категории и понятия предмета

##### Тема 2. Виды и формы предприятий общественного питания

###### *лекционное занятие (4 часа(ов)):*

Виды предприятий общественного питания Формы предприятий общественного питания

Классификация предприятий

**практическое занятие (4 часа(ов)):**

Рестораны и их виды Кафе и их виды Классификация баров Особенности организации питания в столовых Кейтеринг в туризме

**Тема 3. Требования к организации питания туристов**

**лекционное занятие (4 часа(ов)):**

Требования к предприятиям общественного предприятия со стороны разрешительных и надзорных органов.

**практическое занятие (4 часа(ов)):**

Получение разрешения на организацию общественного питания ГОСТы и СНИПы для предприятий общественного питания

**Тема 4. Особенности организации питания иностранных туристов**

**лекционное занятие (4 часа(ов)):**

Виды организации питания в отелях

**практическое занятие (4 часа(ов)):**

Классификация видов питания в отелях ? шведский стол, ? тематические буфеты, ? стол-экспресс, ? зал-экспресс, ? бизнес-ланч, ? воскресный бранч, ? презентация, ? кофе-брейк, ? happy hour (счастливый час), ? русский стол, ? Linner (линер), ? Dinner (динер).

**Тема 5. Особенности кухни народов мира**

**лекционное занятие (4 часа(ов)):**

Особенности кухни народов мира

**практическое занятие (6 часа(ов)):**

Особенности питания иностранных туристов 1.Южная Европа 2.Западная Европа 3.Восточная Европа 4.Центральная Европа 5.Ближний Восток 6Африка 7.Северная Америка 8.Центральная и Южная Америка 9.Южная Азия 10.Юго-Восточная Азия 9.6.11.Восточная Азия

**4.3 Структура и содержание самостоятельной работы дисциплины (модуля)**

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
1.	Тема 1. Предмет организации питания в туризме.	7		подготовка к устному опросу	4	Устный опрос
2.	Тема 2. Виды и формы предприятий общественного питания	7		подготовка к устному опросу	8	Устный опрос
3.	Тема 3. Требования к организации питания туристов	7		подготовка к устному опросу	8	Устный опрос
4.	Тема 4. Особенности организации питания иностранных туристов	7		подготовка к устному опросу	8	Устный опрос
5.	Тема 5. Особенности кухни народов мира	7		подготовка домашнего задания	8	Письменное домашнее задание
	Итого				36	

**5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения**

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1367 от 19 декабря 2013 г.).

Письмо Министерства образования Российской Федерации №14-55-996ин/15 от 27.11.2002 'Об активизации самостоятельной работы студентов высших учебных заведений'

Положение № 0.1.1.67-06/265/15 от 24 декабря 2015 г. 'Об организации текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования 'Казанский (Приволжский) федеральный университет''

Положение № 0.1.1.67-06/241/15 от 14 декабря 2015 г. 'О формировании фонда оценочных средств для проведения текущей, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования 'Казанский (Приволжский) федеральный университет''

Регламент № 0.1.1.67-06/11/16 от 25 января 2016 г. 'О балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования 'Казанский (Приволжский) федеральный университет''  
Используются в основном традиционные технологии обучения мультимедиа

## **6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов**

### **Тема 1. Предмет организации питания в туризме.**

Устный опрос , примерные вопросы:

Основные понятия государственной и региональной политики в условиях рыночных отношений:  
- развитие общедоступной сети ПОП, ориентированной на различные группы потребителей; - развитие сети предприятий быстрого обслуживания; - восстановление и расширение сети социально-ориентированных предприятий для студентов, школьников и т.д.; - расширение сети предприятий ПОП, использующих индустриальные методы приготовления пищи и доставляющих кулинарную продукцию по заказам потребителей; - развитие сети предприятий в зонах комплексного торгового, гостиничного обслуживания, вдоль автомагистралей, на заправочных станциях, в аэропортах и вокзалах.

### **Тема 2. Виды и формы предприятий общественного питания**

Устный опрос , примерные вопросы:

1. Перечислите виды торговых помещений. 2. Какие требования предъявляются к вестибюлю?  
3. Дайте характеристику гардероба. 4. Назначение аванзала, его характеристика? 5. Дайте определение интерьера зала.

### **Тема 3. Требования к организации питания туристов**

Устный опрос , примерные вопросы:

1. Перечислять элементы обслуживания в зале. 2. Основные правила встречи и размещения гостей. 3. Как принимается заказ? 4. Как оформляется заказ? 5. Правила расчета с потребителями.

### **Тема 4. Особенности организации питания иностранных туристов**

Устный опрос , примерные вопросы:

1. Какие виды иностранного туризма существуют? 2. Перечислить классы туристических документов? 3. Особенности организации питания туристов из разных стран? 4. Какие факторы учитывают при составлении меню иностранных туристов? 5. Назовите основные группы блюд, входящие в ?континентальный завтрак??

### **Тема 5. Особенности кухни народов мира**

Письменное домашнее задание , примерные вопросы:

Подготовить доклады по особенностям кухни разных народов мира



## Тема . Итоговая форма контроля

Примерные вопросы к зачету:

**ЗАЧЕТ**

Вопросы зачета

1. Перечислите виды торговых помещений.
2. Какие требования предъявляются к вестибюлю?
3. Дайте характеристику гардероба.
4. Назначение аванзала, его характеристика?
5. Дайте определение интерьера зала.
6. Перечислять элементы обслуживания в зале.
7. Основные правила встречи и размещения гостей.
8. Как принимается заказ?
9. Как оформляется заказ?
10. Правила расчета с потребителями.
11. Перечислять элементы обслуживания в зале.
12. Основные правила встречи и размещения гостей.
13. Как принимается заказ?
14. Как оформляется заказ?
15. Правила расчета с потребителями.
16. Какие применяются способы подачи блюд?
17. Правила подачи горячих закусок.
18. Какая посуда ставится при предварительной сервировке стола к ужину?
19. какие виды столового белья используются в ресторане?
20. Правила уборки посуды?
21. Перечислите виды банкетов?
22. Виды дипломатических приемов.
23. Характеристика банкета-фуршета.
24. В чем особенности проведения банкета-коктейля?
25. Дайте характеристику банкета-чая?
26. Особенности организации обслуживания участников съездов, совещаний?
27. Характеристика обслуживания по типу шведского стола?
28. В чем особенность организации обслуживания в гостиницах?
29. В чем особенность обслуживания пассажиров на железнодорожном транспорте?
30. Назовите современные формы укоренного обслуживания потребителей?
31. Какие виды иностранного туризма существуют?
32. Перечислить классы туристических документов?
33. Особенности организации питания туристов из разных стран?
34. Какие факторы учитывают при составлении меню иностранных туристов?
35. Назовите основные группы блюд, входящие в "континентальный завтрак"?

### 7.1. Основная литература:

Экономический анализ: торговля, общественное питание, туристический бизнес: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям / Чернов В.А.; Под ред. Баканов М.И., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 639 с.: 60x90 1/16 ISBN 978-5-238-01633-7<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=883930>

Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=493230>

## **7.2. Дополнительная литература:**

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>

Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473>

## **7.3. Интернет-ресурсы:**

Все о туризме - [http://tourlib.net/books\\_tourism/zorin10.htm](http://tourlib.net/books_tourism/zorin10.htm)

Кухни народов мира - <http://kuking.net/cuisine.htm>

Организация питания в туристической индустрии - [http://otherreferats.allbest.ru/sport/00066199\\_0.html](http://otherreferats.allbest.ru/sport/00066199_0.html)

Повар.ру - <http://povar.ru/world>

Технология и организация питания туристов. Виды питания - <http://lib.sale/turizm-organizatsiya/tehnologiya-organizatsiya-pitaniya-turistov-28271.html>

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)**

Освоение дисциплины "Организация питания в туризме" предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

Мультимедийная аудитория, вместимостью более 60 человек. Мультимедийная аудитория состоит из интегрированных инженерных систем с единой системой управления, оснащенная современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов. Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из: мультимедийного проектора, автоматизированного проекционного экрана, акустической системы, а также интерактивной трибуны преподавателя, включающей тач-скрин монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB, audio, HDMI. Интерактивная трибуна преподавателя является ключевым элементом управления, объединяющим все устройства в единую систему, и служит полноценным рабочим местом преподавателя. Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, не отходя от трибуны, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.



Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "БиблиоРоссика", доступ к которой предоставлен студентам. В ЭБС "БиблиоРоссика" представлены коллекции актуальной научной и учебной литературы по гуманитарным наукам, включающие в себя публикации ведущих российских издательств гуманитарной литературы, издания на английском языке ведущих американских и европейских издательств, а также редкие и малотиражные издания российских региональных вузов. ЭБС "БиблиоРоссика" обеспечивает широкий законный доступ к необходимым для образовательного процесса изданиям с использованием инновационных технологий и соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) нового поколения.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен студентам. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) нового поколения.

Применяются ноутбук, мультимедийное оборудование или проектор

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и учебным планом по направлению 43.03.02 "Туризм" и профилю подготовки Международный туризм .

Автор(ы):

Галимов Ш.Ш. \_\_\_\_\_

"\_\_" \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Рецензент(ы):

Садретдинов Д.Ф. \_\_\_\_\_

"\_\_" \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.