

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет социальных технологий и управления
Кафедра Социокультурного туризма

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Факультет социальных
технологий и управления

Лига Марина Борисовна

«___» _____ 20___
г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.01.01 Организация питания в туризме
на 108 часа(ов), 3 зачетных(ые) единиц(ы)
для направления подготовки (специальности) 43.03.02 - Туризм

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от
«___» _____ 20___ г. №___

Профиль – Туроператорская и турагентская деятельность (для набора 2022)
Форма обучения: Очная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

сформировать у студентов систему знаний о специфике организации питания в сфере туристического бизнеса.

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать представление о специфике туристического гостиничного ресторанного сервиса, об основах составления туристических договоров о питании; дать представление о нормативно-правовом регулировании организации питания туристов и сформировать умения использовать в работе нормативно-правовые документы;
- сформировать умение владеть основными терминами питания в туризме, уметь различать особенности различных вариантов питания, ориентироваться в формах обслуживания питания туристов, знать специфику организации питания в турах разных видов;
- познакомить со спецификой обслуживания иностранных гостей и туристов на предприятиях общественного питания;
- научить организации процесса питания туристов в туре.

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Изучение данной дисциплины – необходимое звено в подготовке высококвалифицированных кадров для туристской сферы. Изучение курса «Организация питания» имеет целью повышение общекультурного уровня, а также научную и практическую подготовку студентов к туроператорской и турагентской деятельности. Успешная работа специалиста по организации туризма, профессиональная работа по продвижению и реализации туристских продуктов на рынке внутреннего и международного туризма в значительной степени зависит от уровня знаний в области организации общественного питания. Содержательно дисциплина опирается на знания и навыки, полученные студентами при изучении дисциплин таких дисциплин как «Основы туризма», «Профессиональная этика и этикет», «Ресторанный сервис», «Этнография», «Основы индустрии гостеприимства». Учебная дисциплина «Организация питания» непосредственно связана с такими курсами как «Организация внутреннего туризма», «Технология въездного и выездного туризма» и обеспечивает основу для понимания специфики организации питания туристов в отдельных странах и регионах.

1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы), 108 часов.

Виды занятий	Семестр 7	Всего часов
Общая трудоемкость		108

Аудиторные занятия, в т.ч.	45	45
Лекционные (ЛК)	30	30
Практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	15	15
Лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	63	63
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по дисциплине
Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции, формируемые в рамках дисциплины	Дескрипторы: знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-3	Оценивает качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	<p>Знать: формы обслуживания потребителей при организации питания; классы предприятий питания по уровню обслуживания туристов; прогрессивные виды услуг и формы обслуживания.</p> <p>Уметь: эффективно применять знания теории и методики организации питания в туризме в каком-либо туристическом путешествии, при работе на туристическом предприятии.</p> <p>Владеть: навыками поиска и извлечения необходимой информации при подготовке организации питания туристов согласно государственным нормам.</p>

ОПК-3	Обеспечивает оказание туристских услуг в соответствии с заявленным качеством.	<p>Знать: планы питания туристов; правила обслуживания в номерах гостиниц; типы предприятий питания в туристическом бизнесе.</p> <p>Уметь: выбрать соответствующий план питания и класс предприятия с учетом вида тура и категории туристов; составить договор с гостиничным предприятием, предприятием общественного питания о предоставлении услуг питания.</p> <p>Владеть: навыками организации питания туристов, исходя из условий питания и требований различных групп туристов.</p>
ПК-4	Координирует выполнение обязательств по размещению, проживанию, питанию и страхованию туристов на период туристской поездки, их транспортному, визовому, экскурсионному, медицинскому обслуживанию, оказанию дополнительных услуг (культурного и спортивного характера, гидом-переводчиком).	<p>Знать: особенности организации питания туристов в зависимости от их категории и вида тура; особенности организации питания иностранных туристов; особенности организации питания туристов различных конфессий.</p> <p>Уметь: обеспечить процесс обслуживания потребителей с учетом их требований.</p> <p>Владеть: навыками предоставления сервисных услуг питания туристам в туристическом путешествии; навыками общения с потребителем турпродукта.</p>

3. Содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

3.1 Структура дисциплины для очной формы обучения

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Темы раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
					Л	П	Л	

					К	З (С З)	Р	
1	1.1	Услуги питания в туризме как часть турпакета.	1. Услуги питания в туризме как часть пакет-тура. Нормативно-правовое регулирование организации питания. Санитарные правила. 2. Договор с гостиничным предприятием о предоставлении услуг питания. Служба питания в отеле. 3. Формы обслуживания при организации питания. Планы питания туристов. 4. Типы предприятий питания в туристическом бизнесе. Классы предприятий питания по уровню обслуживания туристов. 5. Дополнительные услуги в организации питания в туризме.	52	14	5	0	33
2	2.1	Питание туристов разных категорий.	1. Питание туристов разных категорий. 2. Особенности организации питания иностранных туристов. Кухни мира. 3. Особенности организации питания туристов различных конфессий. 4. Особенности питания детей. 5. Питание туристов на разных видах транспорта. 6. Организация питания в туристском походе.	56	16	10	0	30
Итого				108	30	15	0	63

3.2. Содержание разделов дисциплины

3.2.1. Лекционные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Услуги питания в туризме как часть пакета тура. Нормативно-правовое регулирование организации питания. Санитарные правила.	Определение «пакет-тур». Факторы, влияющие на организацию турпакета. Услуга питания как составляющая часть турпакета. Проектирование контроля качества услуг питания в туризме. Определение ключевых моментов в процессе обслуживания, существенно влияющих на характеристики услуги. Определение методов корректировки характеристик услуги. Определение методов оценки контролируемых характеристик. Анализ проекта, направленный на выявление и своевременное устранение в нем несоответствий.	2
	1.1	Договор с гостиничным предприятием о предоставлении услуг питания. Служба питания в отеле.	Договоры международного уровня. Договоры национального уровня. Варианты питания в договоре. ГОСТы.	4
	1.1	Формы обслуживания при организации питания. Планы питания туристов.	Понятие «обслуживание туриста в сфере питания». Классификация основных форм обслуживания туристов в сфере питания. Организация питания в индивидуальных и групповых турах. Понятие «план туристического питания». Два основных плана туристического питания. Характеристика континентального плана питания туристов. Характеристика европейского плана питания.	4
	1.1	Типы предприятий питания в туристическом бизнесе. Классы	Отсутствие единой мировой классификации предприятий питания в туристическом бизнесе. Типы предприятий питания, наиболее распространенные в сфере обслуживания туристов (ресторан,	2

		предприятий питания по уровню обслуживания туристов.	кафе, бар). Классификация предприятий питания по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг. Три основных класса предприятий питания (люкс, высший, первый).	
	1.1	Дополнительные услуги в организации питания в туризме.	Основные дополнительные услуги в организации питания в туризме. Понятие «дополнительные услуги» в сфере обслуживания питания туристов. Услуги пользования мини-баром в гостиничных номерах. Дополнительные услуги питания в гостиничных номерах.	2
2				

3.2.2. Практические занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Договор с гостиничным предприятием о предоставлении услуг питания.	Заключение договоров с поставщиками услуг. Договор между туроператорами (на выезде и на приеме).	1
	1.1	Санитарные правила.	Организация производственного контроля. Требования к соблюдению санитарных правил. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы РФ в области общественного питания, продовольственного сырья и пищевых продуктов. Законодательство Российской Федерации о пожарной безопасности. Права и обязанности граждан в области пожарной безопасности. Организация противопожарного режима на предприятии. Сертификация услуг общественного питания, соответствие требованиям безопасности для жизни и здоровья граждан, охраны окружающей среды. О лицензировании отдельных видов деятельности. Лицензирование	1

			розничной алкогольной продукции Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. Плановые проверки. Внеплановые проверки. Акт о проверке. Наложение штрафных санкций.	
	1.1	Организация питания туристов в отеле	Особенности обслуживания гостей в номерах (рум-сервис). Оборудование поэтажных буфетов. Этапы обслуживания. Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах	1
	1.1	Типы предприятий питания в туристическом бизнесе.	Классификация предприятий питания по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг. Три основных класса предприятий питания (люкс, высший, первый).	1
	1.1	Дополнительные услуги в организации питания в туризме.	Значение специальных форм обслуживания в индустрии гостеприимства. Зал-экспресс. Стол-экспресс, шведский стол. Обслуживание участников конференций, фестивалей, форумов, саммитов, совещаний. Предварительные заказы и безналичный расчет. Правила и порядок составления меню. Сервировка обеденных столов. Быстрота и культура обслуживания. Режим работы ресторана при обслуживании участников съездов и совещаний.	1
2				

3.2.3. Лабораторные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)

3.3. Содержание материалов, выносимых на самостоятельное изучение

Модуль	Номер	Содержание материалов,	Виды самостоятельной	Трудоемкость

	раздела	выносимого на самостоятельное изучение	деятельности	(в часах)
1	1.1	История развития индустрии гостеприимства. Общее понятие сервиса и услуги. Составные элементы сферы услуг. Типы предприятий сервисного бизнеса. Термины, определения, классификация и характеристика услуг. Факторы, влияющие на развитие сервисного бизнеса. Роль и место организации питания в индустрии сервиса.	Изучение источников литературы. Подготовка сообщений.	6
	1.1	Отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей». Общие положения. Информация об услугах. Порядок оказания услуг. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Государственная и общественная защита прав потребителей.	Изучение источников литературы. Подготовка сообщений.	8
	1.1	Классификация основных форм обслуживания туристов в сфере питания. Организация питания в индивидуальных и групповых турах. Два основных плана туристического питания. Понятие «план	Изучение источников литературы. Подготовка сообщений. Выполнение практических заданий. Подготовка к тесту №1.	8

		туристического питания». Характеристика континентального плана питания туристов. Характеристика европейского плана питания.		
	1.1	Классификация предприятий питания по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг. Три основных класса предприятий питания (люкс, высший, первый).	Изучение источников литературы. Подготовка сообщений. Подготовка мультимедиа презентаций. Выполнение практических заданий.	6
	1.1	Кейтеринг. Питание спортсменов. Особенности организации питания делового туризма.	Изучение источников литературы. Подготовка сообщений. Выполнение практических заданий. Подготовка к тесту №2.	5
2				

4. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлен в приложении.

[Фонд оценочных средств](#)

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

5.1. Основная литература

5.2. Дополнительная литература

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Название	Ссылка
----------	--------

6. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС

"МегаПро".

Программное обеспечение специального назначения:

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование помещений для проведения учебных занятий и для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закреплённой расписанием по факультету
Учебные аудитории для проведения практических занятий	
Учебные аудитории для промежуточной аттестации	
Учебные аудитории для курсового проектирования(выполнения курсовых работ)	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закреплённой расписанием по кафедре
Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	
Учебные аудитории для текущей аттестации	

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Целью самостоятельной подготовки является овладение теоретическими знаниями, полученными на лекциях и в процессе практических занятий.

В процессе самостоятельной работы студентом изучается основная и дополнительная литература, готовятся сообщения по актуальным вопросам, составляются документы. Форма контроля самостоятельной работы студентов – проверка составленных документов и заданных вопросов на семинарских занятиях.

Средством оценки ответов на практических занятиях является выступление с презентацией или устное сообщение (доклад).

Доклад – один из видов монологической речи, публичное, развёрнутое, официальное, сообщение по определённом вопросу.

Алгоритм подготовки доклада:

1. Определить тему и цель доклада.
2. Подобрать необходимый материал.
3. Составить план доклада.
4. Написать текст доклада (по необходимости).
5. Подготовить тезисы выступления.
6. Отрепетировать доклад в соответствии с критериями оценивания. Требования к работе:
 1. Структура доклада имеет три части: вступление, основную часть и заключение. Во вступлении указывается: тема доклада, дается краткий обзор источников, на материале

которых раскрывается тема, и т. п. Основная часть должна иметь четкое логическое построение. В заключении обычно подводятся итоги, формулируются выводы

2. Изложение материала должно быть связным, последовательным, эмоциональным, выразительным, доказательным, лишенным ненужных отступлений и повторов.

3. Соблюдение регламента выступления. На выходе мы имеем составленный устный текст, представляющий собой публичное развернутое, глубокое изложение определенной темы.

Презентация (от лат. praesento – представление) – документ или комплект документов, предназначенный для представления чего-либо (организации, продукта, информации по проблеме и т.п.). Цель презентации – донести до аудитории полноценную информацию об объекте презентации в удобной форме.

Общие правила оформления презентаций

Общие требования:

1. На слайдах должны быть только тезисы, ключевые фразы и графическая информация (рисунки, графики и т.п.) – они сопровождают подробное изложение мыслей докладчика, но не наоборот;

2. Количество слайдов должно быть не более 20;

3. При докладе рассчитывайте, что на один слайд должно уходить в среднем 1,5 минуты;

4. Не стоит заполнять слайд большим количеством информации. Наиболее важную информацию желательно помещать в центр слайда;

5. По желанию можно раздать слушателям бумажные копии презентации.

Примерный порядок слайдов:

1 слайд – Титульный (организация, название работы, автор, руководитель, рецензент, дата);

2 слайд – Вводная часть (постановка проблемы, актуальность и новизна, на каких материалах базируется работа);

3 слайд – Цели и задачи работы;

4 слайд – Методы, применяемые в работе;

5...n слайд – Основная часть;

n+1 слайд – Заключение (выводы);

n+2 слайд – Список основных использованных источников;

n+3 слайд – Спасибо за внимание! (подпись, возможно выражение благодарности тем, кто руководил, рецензировал и/или помогал в работе).

Правила шрифтового оформления:

1. Рекомендуется использовать шрифты с засечками (Georgia, Palatino, Times New Roman);

2. Размер шрифта: 24-54 пункта (заголовки), 18-36 пунктов (обычный текст);

3. Курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы используются для смыслового выделения ключевой информации и заголовков;

4. Не рекомендуется использовать более 2-3 типов шрифта;

5. Основной текст должен быть отформатирован по ширине, на схемах – по центру

Правила выбора цветовой гаммы:

1. Цветовая гамма должна состоять не более чем из 2 цветов и выдержана во всей презентации. Основная цель – читаемость презентации;

2. Желателен одноцветный фон неярких пастельных тонов (например, светло-зеленый, светло-синий, бежевый, светло-оранжевый и светло-желтый);

3. Цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться,

белый текст на черном фоне читается плохо);

4. Оформление презентации не должно отвлекать внимания от её содержания.

Графическая информация:

1. Рисунки, фотографии, диаграммы должны быть наглядными и нести смысловую нагрузку, сопровождаться названиями;
2. Изображения (в формате jpg) лучше заранее обработать для уменьшения размера файла;
3. Размер одного графического объекта – не более 1/2 размера слайда;
4. Соотношение текст-картинки – 2/3 (текста меньше чем картинок).

Анимация:

1. Анимация используется только в случае необходимости.

Ролевая игра проходит среди студентов одной группы, которые разбиваются на команды. Способы формирования команд: жеребьевка, случайный выбор, взаимные симпатии и другие. При проведении игры заранее определяется игровая задача, намечаются проблемы, которые следует решать игрокам. Выделяются докладчики, которые выступают в определённой роли, по докладам проводятся дискуссии. Обсуждаются противоположные точки зрения, оцениваются положительные и отрицательные элементы каждой позиции.

Разработчик/группа разработчиков:
Ольга Александровна Лях

Типовая программа утверждена

Согласована с выпускающей кафедрой
Заведующий кафедрой

_____ «___» _____ 20___ г.