

Частное образовательное учреждение высшего образования  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ  
УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

На заседании кафедры сервиса и  
туризма  
Протокол № 10 от 26.05.2023 г.

Первый проректор  
С.В. Авдашкевич  
28.06.2023

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина:	Б1.В.19 Организация питания иностранных туристов
Направление подготовки:	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль):	Гостиничная деятельность
Уровень высшего образования:	Бакалавриат
Форма обучения:	очная, заочная
Разработчики:	Кандидат экономических наук, доцент Шепелева С. В.

Санкт-Петербург  
2023

**1. Цели и задачи дисциплины:***Цель освоения дисциплины:*

формирование у студентов системы знаний и умений для компетентного решения профессиональных задач в сфере организации питания иностранных туристов.

*Задачи дисциплины:*

сформировать у обучающихся понимание значимости правильной организации питания иностранных гостей в отелях;

сформировать у обучающихся навыки планирования и организации питания иностранных гостей в гостиничном предприятии;

сформировать у обучающихся готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую организацию питания иностранных туристов;

сформировать у обучающихся готовность к применению современных технологий в обслуживании при организации питания иностранных туристов; сформировать у обучающихся готовность использовать оптимальные рекомендации по формированию ассортимента продукции, реализуемой для иностранных гостей в отеле.

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

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
ПК-6 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6.1 Знает принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса; особенности системы контроля работы персонала в гостиничных сетях; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных на предприятиях питания; основы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; принципы формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания. ПК-6.2 Умеет осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
	ПК-6.3 Владеет методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения; способами организации контроля исполнения персоналом принятых решений; методами организации службы внутреннего контроля; способами организации соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений гостиничного предприятия; методами оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов); методами планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; способами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов).	

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-6.1. Знает принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса; особенности системы контроля работы персонала в гостиничных сетях; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных на предприятиях питания; основы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; принципы формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.	Сформированы систематические представления о: принципах и методах создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса; особенностях системы контроля и контроллинга работы персонала в гостиничных сетях; основных категориях и направлениях традиционных и инновационных технологий управления персоналом, воздействие их на кадровые ресурсы;
ПК-6.2. Умеет осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Сформировано умение: формировать стратегии управления человеческими ресурсами в организации; определять эффективность применения кадровых технологий; осуществлять координацию и контроль за деятельностью структурных подразделений гостиничного комплекса; разрабатывать планы деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; проводить оценку управления и организации деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
ПК-6.3. Владеет методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения; способами организации контроля исполнения персоналом принятых решений; методами организации службы внутреннего контроля; способами организации соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений гостиничного предприятия; методами оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов); методами планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; способами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов).	Демонстрирует владения на высоком уровне способности: методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль); приемами эффективного распределения полномочий; навыками системного подхода к изучению проблем функционирования и развития организации; методикой создания системы контроля и контроллинга в управлении предприятиями питания и гостиничного комплекса; навыками определения основных проблем управления персоналом в организации.

**3. Содержание, объем дисциплины и формы проведения занятий**

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ПК-6.1	ПК-6.2	ПК-6.3
1	Основные модели питания населения планеты	ПК-6	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
2	Традиции и культура питания различных народов	ПК-6	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
3	Виды завтраков, предлагаемых туристам из различных стран	ПК-6	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
4	Организация обслуживания иностранных групп туристов и индивидуальных	ПК-6	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №3 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №3 (20)
<b>Количество баллов (100 баллов):</b>			100		

**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа****Тема 1: Основные модели питания населения планеты**

Основные факторы формирования национальных кухонь. Этногенез как составляющая процесса формирования национальных кухонь. Пищевые коды различных вероисповеданий. Модели питания народов планеты.

**Практические занятия/самостоятельная работа:**

Пищевые коды различных вероисповеданий.

**Лабораторная работа: -****Тема 2: Традиции и культура питания различных народов**

Характеристика домашнего очага у разных народов. Культура питания азиатских, европейских народов и народов Америки и Канады. Общая характеристик, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь Европы. Особенности национальных кухонь народов средиземноморского побережья (Италии, Испании, Португалии). Особенности национальных кухонь народов Америки. Национальные особенности индийской кухни. Особенности восточной кухни (Турция, Иран, Ирак). Еврейская кухня. Особенности магрибской кухни (страны Ближнего Востока). Особенности национальных кухонь народов Африки. Особенности национальных кухонь Австралии и Новой Зеландии. Особенности национальных кухонь народов юго-восточной Азии (китайская, японская, корейская, вьетнамская, индонезийская, филиппинская).

**Практические занятия/самостоятельная работа:**

Особенности национальной кухни страны (индивидуальное задание).

**Лабораторная работа: -****Тема 3: Виды завтраков, предлагаемых туристам из различных стран**

Классификация завтраков: общеконтинентальный (европейский или континентальный); национальный или этнический (английский, американский, шведский, немецкий, французский, голландский и др); по времени организации (ранний, поздний); по ассортименту (расширенный, условно ограничен, комплексный); за наличием алкогольных напитков (с шампанским); по времени принятия пищи (ускоренный, экспресс-завтрак); по особенностям рациона (диетический, вегетарианский); по возрастной категории (детский, для людей преклонного возраста др.); по особенностям организации подачи (завтрак в номера отеля) и т. д

**Практические занятия/самостоятельная работа:**

Разработка меню завтрака для группы туристов из конкретной страны (индивидуальное задание).

**Лабораторная работа: -****Тема 4: Организация обслуживания иностранных групп туристов и индивидуальных**

<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа</b>
Традиционные и ускоренные формы обслуживания иностранных туристов: шведский стол, клубная форма, блок-стол, экспресс-сервис, бизнес-ланчи, столы-буфеты, применение вендингового оборудования. Пакетные предложения по обслуживанию иностранных туристов.
<b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Алгоритм обслуживания иностранного туриста (группы иностранных туристов) (индивидуальные задания).
<b>Лабораторная работа:</b> -
<b>Курсовая работа:</b> не предусмотрено учебным планом

### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 7
Аудиторные занятия (АЗ):	54	54
Лекционные занятия (Лек)	18	18
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	36	36
Самостоятельная работа студента (СР)	49	49
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	49	49
Контроль самостоятельной работы (КСР)	5	5
Контактная работа (КоР)	59	59
Форма промежуточной аттестации	0	Зачет
Подготовка к экзамену и сдача экзамена (СР, КоР)	0	0
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	108/3	108/3

\* Подготовка к аудиторным занятиям, подготовка к зачету (при наличии)

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				СР	Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий					
			Лек	Пр	Лаб			
1	Основные модели питания населения планеты	7	4	8	0	10	8	
2	Традиции и культура питания различных народов	7	4	8	0	13	8	
3	Виды завтраков, предлагаемых туристам из различных стран	7	6	10	0	13	10	
4	Организация обслуживания иностранных групп туристов и индивидуалов	7	4	10	0	13	10	
Итого:			18	36	0	49	36	

\* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 7
Аудиторные занятия (АЗ):	10	10
Лекционные занятия (Лек)	4	4
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	6	6
Самостоятельная работа студента (СР)	90	90
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	90	90
Контроль самостоятельной работы (КСР)	4	4
Контактная работа (КоР)	14	14
Форма промежуточной аттестации	0	Зачет
Подготовка к экзамену/зачету и сдача экзамена/зачета (СР, КоР)	4	4
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	108/3	108/3

\* Подготовка к аудиторным занятиям

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий			СР	
			Лек	Пр	Лаб		
1	Основные модели питания населения планеты	7	2	0	0	23	8
2	Традиции и культура питания различных народов	7	0	2	0	23	8
3	Виды завтраков, предлагаемых туристам из различных стран	7	2	2	0	23	10
4	Организация обслуживания иностранных групп туристов и индивидуальных	7	0	2	0	21	10
Итого:			4	6	0	90	36

\* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и (или) путем выделения часов из часов, отведенных на самостоятельную работу, и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

#### 4. Способ реализации дисциплины

Без использования онлайн-курса.

#### 5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

*Основная литература:*

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА 2-е изд., пер. и доп. Учебник для вузов / Тимохина Т. Л. - Российский государственный гуманитарный университет (г. Москва), 2022 г. - 297 с. - ISBN 978-5-534-14414-7 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-489283>

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА. Учебник и практикум для вузов / Николенко П. Г., Шамин Е. А., Ключева Ю. С. - Нижегородский государственный инженерно-экономический университет (г. Княгинино), 2022 г. - 449 с. - ISBN 978-5-534-10614-5 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-495422>

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 4-е изд., испр. и доп. Учебник для вузов / Сологубова Г. С. - Санкт-Петербургский государственный экономический университет (г. Санкт-Петербург), 2023 г. - 396 с. - ISBN 978-5-534-15237-1 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/organizaciya-proizvodstva-i-obsluživaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-512685>

*Дополнительная литература:*

1. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для вузов / Кобяк М. В., Скобкин С. С. ; Под ред. Скобкина С. С. - Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова (г. Москва), 2022 г. - 502 с. - ISBN 978-5-534-15142-8 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-gostinichnogo-predpriyatiya-492674>

2. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ И РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ. Учебник для вузов / Николенко П. Г., Шамин Е. А., Фролова А. Е. - Нижегородский государственный инженерно-экономический университет (г. Княгинино), 2022 г. - 751 с. - ISBN 978-5-534-14187-0 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/tehnicheskoe-osnaschenie-gostinichnyh-i-restorannyh-kompleksov-496657>

3. ЭТИКЕТ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 2-е изд. Учебное пособие для вузов / Баранов Б. А., Скоркина И. А. - Мичуринский государственный аграрный университет (г. Мичуринск), 2022 г. - 184 с. - ISBN 978-5-534-10698-5 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/etiket-obsluživaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-495822>

## **6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения**

1. Операционная система
2. Пакет прикладных офисных программ
3. Антивирусное программное обеспечение
4. LMS Moodle
5. Вебинарная платформа

## **7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины**

1. ibooks.ru : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://ibooks.ru>. - Текст: электронный
2. Электронно-библиотечная система СПбУТУиЭ : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://libume.ru>. - Текст: электронный
3. Юрайт : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://urait.ru>. - Текст: электронный
4. eLibrary.ru : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>. - Текст: электронный
5. Архив научных журналов НЭИКОН [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: [arhiv.neicon.ru](http://arhiv.neicon.ru). - Текст: электронный
6. КиберЛенинка : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>. - Текст: электронный
7. Лань : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com>. - Текст: электронный
8. Hotelier.PRO [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://hotelier.pro>. - Текст: электронный
9. Hotel.report [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <https://hotel.report>. - Текст: электронный
10. Турбизнес [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <http://www.tourbus.ru>. - Текст: электронный
11. ЭкстраГид.ру [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://extraguide.ru>. - Текст: электронный
12. Управление производством [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <http://www.up-pro.ru>. - Текст: электронный
13. HR-tv.ru [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://thehrd.ru/>. - Текст: электронный
14. Министерство экономического развития Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://economy.gov.ru>. - Текст: электронный
15. Министерство иностранных дел Российской Федерации (МИД России): профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://www.mid.ru>. - Текст: электронный
16. Executive.ru: профессиональная база данных . - Режим доступа: <https://www.executive.ru>. - Текст: электронный
17. Экономика. Социология. Менеджмент: федеральный образовательный портал: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://ecsocman.hse.ru/>. - Текст: электронный

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа - практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и

промежуточной аттестации, оборудованная: рабочими местами для обучающихся, оснащенными специальной мебелью; рабочим местом преподавателя, оснащенным специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской; лицензионным программным обеспечением

2. При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий используются: виртуальные аналоги учебных аудиторий - вебинарные комнаты на вебинарных платформах, рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета [imeos.ru](http://imeos.ru), веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства), программным обеспечением; рабочее место обучающегося оснащено персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета [imeos.ru](http://imeos.ru), веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства). Авторизация на информационно-образовательном portalе Университета [imeos.ru](http://imeos.ru) и начало работы осуществляются с использованием персональной учетной записи (логина и пароля). Лицензионное программное обеспечение

3. Помещение для самостоятельной работы, оборудованное специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, лицензионным программным обеспечением

## 9. Оценочные материалы по дисциплине

Описание оценочных средств (показатели и критерии оценивания, шкалы оценивания) представлено в приложении к основной профессиональной образовательной программе «Каталог оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации».

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности приводятся в соответствующих методических материалах и локальных нормативных актах Университета.

Для оценивания учебных достижений студентов в Университете действует балльно-рейтинговая система.

Если оценка, соответствующая набранной в семестре сумме рейтинговых баллов, удовлетворяет студента, то она является итоговой оценкой по дисциплине при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена/зачета с оценкой/зачета.

Условием сдачи экзамена/зачета с оценкой/зачета с целью повышения итоговой оценки по дисциплине является сдача студентом экзамена, за который он получает экзаменационные баллы без учета баллов, полученных за текущий контроль:

### Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся зачетом без оценки

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100
Итоговая оценка по дисциплине	Незачет		Зачет				
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	50 и менее	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

### Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся экзаменом/



зачетом с оценкой								
Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100	
Итоговая оценка по дисциплине	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо		Отлично	
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	<50	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100	
	F	Fx	E	D	C	B	A	
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный	

### 9.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля

#### Доклад, сообщение / Реферат №1 Примерные темы докладов-презентаций

1. Основные факторы формирования национальных кухонь.
2. Этногенез как составляющая процесса формирования национальных кухонь.
3. Пищевые коды различных вероисповеданий.
4. Модели питания народов планеты.

#### Собеседование, опрос / Контрольная работа №1 Примеры заданий контрольной работы

1. Характеристика домашнего очага у разных народов.
2. Культура питания азиатских, европейских народов и народов Америки и Канады.
3. Общая характеристик, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь Европы.
4. Особенности национальных кухонь народов средиземноморского побережья (Италии, Испании, Португалии).
5. Особенности национальных кухонь народов Америки.
6. Национальные особенности индийской кухни.
7. Особенности восточной кухни (Турция, Иран, Ирак).
8. Еврейская кухня.
9. Особенности магрибской кухни (страны Ближнего Востока).
10. Особенности национальных кухонь народов Африки.
11. Особенности национальных кухонь Австралии и Новой Зеландии.
12. Особенности национальных кухонь народов юго-восточной Азии (китайская, японская, корейская, вьетнамская, индонезийская, филиппинская).

#### Собеседование, опрос / Контрольная работа №2 Вопросы для обсуждения

1. Традиционные формы обслуживания иностранных туристов.
2. Ускоренные формы обслуживания иностранных туристов.
3. Организация шведского стола для европейских туристов.
4. Организация шведского стола для китайских туристов.
5. Особенности клубной формы обслуживания.
6. Организация блок-столов для различных групп иностранных туристов.

### **Собеседование, опрос / Контрольная работа №3**

#### *Вопросы для обсуждения*

1. Организация экспресс-сервиса для иностранных туристов.
  2. Организация бизнес-ланчей для иностранных гостей.
  3. Организация столов-буфетов.
  4. Применение вендингового оборудования при предоставлении питания иностранным туристам.
  5. Пакетные предложения по обслуживанию иностранных туристов.
- Комплексы питания для иностранных туристов в курортных отелях

### **Деловая и (или) ролевая игра / Кейс-задача №1**

#### *Примеры заданий*

1. Разработать меню и сервировки континентального завтрака.
2. Разработать меню и сервировки вегетарианского завтрака.
3. Разработать меню и сервировки английского завтрака.
4. Разработать меню и сервировки французского завтрака.
5. Разработать меню и сервировки немецкого завтрака.
6. Разработать меню и сервировки финского завтрака.
7. Разработать меню и сервировки итальянского завтрака.
8. Разработать меню и сервировки китайского завтрака.
9. Разработать меню и сервировки ведического завтрака.

### **Деловая и (или) ролевая игра / Кейс-задача №2**

#### *Примеры заданий*

Для выполнения работы студенты подразделяются на подгруппы (варианта). Задание для каждой подгруппы заключается в следующем:

1. Разработать меню завтрака для группы туристов из Китая.
2. Разработать меню завтрака для двух детей туристов из Италии.
3. Разработать меню завтрака для группы туристов из Японии.
4. Разработать меню завтрака для группы туристов из Польши.
5. Разработать меню завтрака для группы туристов из Австралии.
6. Разработать меню завтрака для туриста из Беларуси.
7. Разработать меню завтрака для группы туристов из Канады.

### **Деловая и (или) ролевая игра / Кейс-задача №3**

#### *Примеры заданий*

Для выполнения работы студенты подразделяются на 3 подгруппы (варианта). Задание для каждой подгруппы заключается в следующем:

1. Продемонстрировать операции, связанные с подготовкой предметов сервировки к обслуживанию (полирование всех видов посуды и приборов, складывание салфеток).
2. Подготовить к сервировке стола столовую и стеклянную посуду, приборы и салфетки всеми известными способами.

3. Застелить стол скатертью.

4. Выполнить сервировку стола в соответствии с индивидуальным заданием (предварительную минимальную сервировку стола для завтрака, обеда или ужина по меню).

## **9.2. Примерный перечень тем курсовой работы**

Не предусмотрено учебным планом

## **9.3. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации: зачет**

### **Примерный перечень теоретических вопросов к зачету**

1. Основные факторы формирования национальных кухонь.
2. Этногенез как составляющая процесса формирования национальных кухонь.
3. Пищевые коды различных вероисповеданий.
4. Модели питания народов планеты.
5. Характеристика домашнего очага у разных народов.
6. Культура питания азиатских, европейских народов и народов Америки и Канады.
7. Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь Европы.
8. Особенности национальных кухонь народов средиземноморского побережья (Италии, Испании, Португалии).
9. Особенности национальных кухонь народов Америки.
10. Национальные особенности индийской кухни.
11. Особенности восточной кухни (Турция, Иран, Ирак).
12. Еврейская кухня.
13. Особенности магрибской кухни (страны Ближнего Востока).
14. Особенности национальных кухонь народов Африки.
15. Особенности национальных кухонь Австралии и Новой Зеландии.
16. Особенности национальных кухонь народов юго-восточной Азии (китайская, японская, корейская, вьетнамская, индонезийская, филиппинская).
17. Особенности меню и сервировки континентального завтрака.
18. Особенности меню и сервировки вегетарианского завтрака.
19. Особенности меню и сервировки различных национальных завтраков.
20. Традиционные формы обслуживания иностранных туристов.
21. Ускоренные формы обслуживания иностранных туристов.
22. Организация шведского стола для европейских туристов.
23. Организация шведского стола для китайских туристов.
24. Особенности клубной формы обслуживания.
25. Организация блок-столов для различных групп иностранных туристов.
26. Организация экспресс-сервиса для иностранных туристов.
27. Организация бизнес-ланчей для иностранных гостей.
28. Организация столов-буфетов.
29. Применение вендингового оборудования при предоставлении питания иностранным туристам.
30. Пакетные предложения по обслуживанию иностранных туристов.
31. Комплексы питания для иностранных туристов в курортных отелях.

### **Примерный перечень практических заданий к зачету**

1. Разработать меню завтрака для группы туристов из Китая.
  2. Разработать меню завтрака для двух детей туристов из Италии.
  3. Разработать меню завтрака для группы туристов из Японии.
  4. Разработать меню завтрака для группы туристов из Польши.
  5. Разработать меню завтрака для группы туристов из Австралии.
  6. Разработать меню завтрака для туриста из Беларуси.
- 
7. Разработать меню завтрака для группы туристов из Канады