

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)



СВЕРЖДАЮ
Проректор
по образовательной деятельности

А.А.Панфилов

«*А.А. Панфилов*» 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИИ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Направление подготовки – 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль/программа подготовки – «Управление и технологии в гостиничном бизнесе»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – заочная (ускоренное обучение на базе СПО 2019)

Семестр	Трудоемкость зач. ед./ час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет/зачет с оценкой)
5	3 /108	4	4		100	зачёт
Итого	3 /108	4	4		100	Зачёт

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков об основных принципах функционирования ресторанов, координации их деятельности и овладение технологическими навыками организации процесса обслуживания гостей в ресторане.

Задачи:

- дать теоретические знания о функционировании ресторанов и специфике организации их работы;
- сформировать представление о технологиях, обеспечивающих деятельность ресторана по обслуживанию гостей;
- выработать технологические навыки организации процесса обслуживания гостей в ресторане.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Технологии ресторанного обслуживания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

Пререквизиты дисциплины:

Дисциплина «Технологии ресторанного обслуживания» опирается на знания предметов основной образовательной программы среднего (полного) общего образования.

Также изучение дисциплины «Технологии ресторанного обслуживания» базируется на освоении студентами учебных курсов:

«Основы гостеприимства», в частности знания истории развития индустрии гостеприимства, умения находить информацию, касающуюся предприятий индустрии туризма и гостеприимства, навыки владения специальной терминологией сферы туризма и гостеприимства.

«Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», в частности знания и практические навыки в области технологических и нормативных компонентов деятельности гостиничных предприятий, принципы организации работы подразделений гостиничного предприятия, технологические навыки организации процесса обслуживания в средствах размещения.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

Код формируемых компетенций	Уровень освоения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине характеризующие этапы формирования компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
<i>ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессионально й сфере</i>	Частичное освоение компетенции	<i>Знать:</i> – особенности ресторанного обслуживания на основе современных технологий; – современные технологии организации ресторанного обслуживания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене, уровню качества обслуживания и требованиям безопасности; <i>Уметь:</i> – формировать спецификацию услуг, оказываемых рестораном на основе современных технологий;

		<ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии обслуживания гостей в ресторане; - разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания гостей в ресторане с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками применения современных технологий ресторанного обслуживания гостей; – навыками организации ресторанного обслуживания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.
<p><i>ПКО-5</i> Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p>	Частичное освоение компетенции	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов ресторанного обслуживания; - специфику обеспечения качества обслуживания и контроля за выполнением стандартов обслуживания; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать и внедрять стандарты и регламенты процессов ресторанного обслуживания; – применять стандарты обслуживания на предприятиях питания; - обеспечивать контроль за выполнением стандартов обслуживания сотрудниками ресторанов; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками разработки стандартов обслуживания в ресторане; - навыками внедрения стандартов обслуживания в деятельность ресторана; –навыками организации контроля выполнения стандартов обслуживания сотрудниками ресторана.

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов

№ п/п	Наименование тем и / или разделов / тем дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС		
1	Классификация и типология ресторанов и других предприятий питания.	5	20	1			12	1/50	
2	Технологии ресторанного обслуживания: понятие и виды.	5	20		1		12		Рейтинг – контроль №1
3	Технологический цикл	5	20	1			12	1/50	

	обслуживания гостей в ресторане.								
4	Услуги ресторанов и специфика их оказания.	5	21		1		13		
5	Организационная структура ресторана.	5	21	1			13	1/50	Рейтинг – контроль №2
6	Организация обслуживания гостей в ресторанах. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	5	21		1		13		
7	Методы обслуживания и правила подачи блюд в ресторане и их характеристика.	5	22	1			13	1/50	
8	Сервировка стола при обслуживании гостей. Меню.	5	22		1		12		Рейтинг – контроль №3
Всего за семестр:				4	4		100	4 / 50	зачёт
Наличие в дисциплине КП/КР					-	-	-	-	-
Итого по дисциплине				4	4		100	4/ 50	зачёт

Содержание лекционных занятий по дисциплине

Тема 1. Классификация и типология ресторанов и других предприятий питания, по типу управления.

Критерии классификации ресторанов. Виды ресторанов. Классификация ресторанов по различным признакам: по месторасположению, по уровню сервиса, по комфорту, по меню, по ценовой политике, по кухне. Монопрофильные и многопрофильные рестораны.

Тема 3. Технологический цикл обслуживания гостей в ресторане.

Технологический цикл: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков. Уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд, расчет с гостями.

Тема 5. Организационная структура ресторана.

Основные подразделения ресторана, сотрудники и их функциональные обязанности. Виды организационных структур ресторана. Стандарты обслуживания гостей ресторана и должностные инструкции.

Тема 7. Методы обслуживания и правила подачи блюд в ресторане и их характеристика.

Методы подачи блюд в ресторане: французский метод, английский метод, американский метод, русский метод. Комбинирование методов в зависимости от вида обслуживания, класса предприятия и ассортимента заказных блюд. Последовательность и правила подачи холодных блюд, закусок и горячих блюд.

Содержание практических занятий по дисциплине

Тема 2. Технологии ресторанного обслуживания: понятие и виды.

Современные виды услуг и формы обслуживания. Виды завтраков: европейский, континентальный, расширенный, английский, американский, поздний завтрак и др. Виды завтра-

ков с учетом особых пожеланий гостей. Особенности составления меню. Специальные формы обслуживания: шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс и др.

Тема 4. Услуги ресторанов и специфика их оказания.

Структура услуги ресторана. Специфика услуг ресторанов: неосвязаемость, непостоянство качества, сезонность, неразрывность производства и потребления, нематериальность. Факторы, влияющие на ресторанный услугу. Ресторанная услуга и ее основные элементы.

Тема 6. Организация обслуживания гостей в ресторанах. Специальные виды услуг и формы обслуживания.

Основные элементы обслуживания гостей в ресторанах. Организация обслуживания гостей в зале ресторана. Правила подачи блюд. Рекомендации и подача вин. Правила и техника работы сомелье в ресторане.

Тема 8. Сервировка стола при обслуживании гостей. Меню.

Основные правила сервировки стола в ресторане. Порядок замены использованной посуды и приборов, досервировка стола. Правила этикета и нормы поведения за столом. Уборка со стола и замена использованной посуды и приборов. Основные типы меню, правила составления.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Технологии ресторанного обслуживания» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- *Интерактивная лекция (темы № 1, 3, 5, 7);*
- *Анализ ситуаций (темы № 1-8);*
- *Разбор конкретных ситуаций (тема № 1-8)*

Для оценивания результатов обучения студентов (знания) используются следующие процедуры и технологии:

- *тестирование;*
- *индивидуальное собеседование,*
- *письменные ответы на вопросы.*

Для оценивания результатов обучения студентов (уметь, владеть) используются следующие процедуры и технологии:

- *практические контрольные задания, включающих одну или несколько задач (вопросов) в виде краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить.*
- *задания на установление правильной последовательности, взаимосвязанности действий, выяснения влияния различных факторов на результаты выполнения задания;*
- *установление последовательности (описать алгоритм выполнения действия),*
- *нахождение ошибок в последовательности (определить правильный вариант последовательности действий).*

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Текущий контроль успеваемости проводится в форме рейтинг-контроля три раза в семестр. Типовые тестовые задания для проведения текущего контроля приведены ниже.

Тест к рейтинг-контролю № 1

1. Характерными особенностями французского сервиса являются:

- а) раскладывание блюд официантом на тарелку гостя на приставном столике;
- б) подача блюда гостям с правой стороны;
- в) демонстрация блюда гостям с левой стороны;
- г) предоставление гостю возможности самостоятельно определять желаемый объем порции;
- д) подача блюд на сервировочном блюде.

2. Как называется метод подачи блюд при котором вторые горячие блюда подаются на подогретых тарелках, накрытых специальными крышками:

- а) комбинированный метод;
- б) европейский метод;
- в) русский метод.

3. При каком виде банкетов все блюда подаются гостям в обнос:

- а) банкет-фуршет;
- б) банкет-коктейль;
- в) банкет-чай;

4. Какая рюмка не ставится на стол при сервировке банкета с полным обслуживанием официантами:

- а) рейнвейная;
- б) лафитная;
- в) коньячная.

5. Банкеты, которые проводят «стоя»:

- а) дипломатический прием;
- б) банкет- чай;
- в) кофе-брейк;
- г) банкет-фуршет;
- д) банкет-коктейль;
- е) банкет с частичным обслуживанием официантами.

6. Какое количество гостей обслуживает один официант при организации банкета с частичным обслуживанием?

- а) 4-6 гостей;
- б) 10-14 гостей;
- в) 12-15 гостей.

7. Банкеты, для которых не накрываются столы:

- а) дипломатический прием;
- б) банкет- чай;
- в) кофе-брейк;
- г) банкет-фуршет;
- д) банкет-коктейль;
- е) банкет с частичным обслуживанием официантами.

8. Какие особенности работы у ресторана при гостиничном комплексе:

- а) услуги питания могут быть включены в стоимость проживания;
- б) услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания;
- в) зависимость от загрузки гостиничного фонда;
- г) возможность предоставления услуг кейтеринга;
- д) особый режим работы.

9. Факторы, влияющие на размер службы питания и банкетинга в гостиничном предприятии:

- а) вид гостиничного предприятия;
- б) класс гостиничного предприятия;
- в) пол и возраст проживающих;

г) месторасположение гостиничного предприятия.

10. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу ВВ:

- а) континентальный;
- в) расширенный;
- г) английский;
- д) шведский стол;
- е) американский.

11. Ваучер – это:

а) документ, подтверждающий оплату гостей определенных услуг в отеле (в том числе типа питания);

- б) документ, подтверждающий право въезда туриста в страну;
- в) документ, выдаваемый гостю при регистрации в отеле.

12. Кто такой order taker:

- а) портье;
- б) сотрудник подразделения room-service;
- в) консьерж;
- г) посыльный гостиницы..

13. Прием заказов на услугу room-service осуществляется:

- а) консьержем;
- б) посыльным гостиницы;
- в) службой СПиР;
- г) службой питания и банкетинга.

14. Расчет с гостем может производиться следующими способами (вычеркнуть ненужное):

- а) наличными;
- б) безналичным расчетом;
- в) устно;
- г) кредитной картой;
- д) ваучерами;
- е) бартером.

15. Кейтеринг – это:

- а) доставка еды в номер;
- б) выездное обслуживание;
- в) возможность для гостя взять еду с собой.

16. FB – это:

- а) полупансион;
- б) только размещение и завтрак;
- г) полный пансион;
- д) трехразовое питание, бесплатные закуски и напитки в течение всего дня.

17. A la carte – вид меню, при котором:

а) гости могут сделать предварительный заказ и будут обслуживаться в определенный промежуток времени;

- б) предполагается скидка 50% от основного меню;
- в) меню со свободным выбором, при котором гости могут заказывать блюда из меню.
- г) все гости обслуживаются в одно и то же время и по одному и тому же меню.
- д) гостям предлагается широкий выбор блюд со свободным доступом.

18. ВВ – это:

- а) полупансион;
- б) только размещение и завтрак;
- г) полный пансион;
- д) трехразовое питание, бесплатные закуски и напитки в течение всего дня.

19. Table d’hote – вид меню, при котором:

- а) гости могут сделать предварительный заказ и будут обслуживаться в определенный промежуток времени;
- б) предполагается скидка 50% от основного меню;
- в) меню со свободным выбором, при котором гости могут заказывать блюда из меню.
- г) все гости обслуживаются в одно и то же время и по одному и тому же меню.
- д) гостям предлагается широкий выбор блюд со свободным доступом.

20. Услуга Room-service предполагает:

- а) доставку завтраков в номер;
- б) обслуживание в номерах;
- в) нахождение официанта в номере во все время проживания гостей.
- г) доставка комплимент от отеля в номер по случаю дня рождения гостя.

Рейтинг-контроль № 2

1. A part – вид меню, при котором:

- а) гости могут сделать предварительный заказ и будут обслуживаться в определенный промежуток времени;
- б) предполагается скидка 50% от основного меню;
- в) меню со свободным выбором, при котором гости могут заказывать блюда из меню.
- г) все гости обслуживаются в одно и то же время и по одному и тому же меню.
- д) гостям предлагается широкий выбор блюд со свободным доступом.

2. All inclusive – это:

- а) полупансион;
- б) только размещение и завтрак;
- г) полный пансион;
- д) трехразовое питание, бесплатные закуски и напитки в течение всего дня.

3. Мини-бары в номерах как правило:

- а) входят в стоимость стандарта;
- б) оплачиваются дополнительно при выезде гостя из отеля;
- в) пополняются ежедневно в виде комплимента для гостей.

4. НВ – это:

- а) полупансион;
- б) только размещение и завтрак;
- г) полный пансион;
- д) трехразовое питание, бесплатные закуски и напитки в течение всего дня.

5. К десертам можно порекомендовать:

- а) красные столовые сухие и полусухие вина;
- б) белые столовые и полусухие вина;
- в) шампанское и игристые вина, ликеры.

6. На что необходимо обращать внимание при обслуживании VIP-клиентов?

- а) на обслуживающий персонал;
- б) на кошелек гостя;
- в) на рецептуру приготовления различных блюд;
- г) на выполнение стандартов обслуживания VIP-клиентов;
- д) на стандарты сервировки блюд.

7. Стандарты обслуживания гостей это –:

- а) внутрикorporативный свод правил, которые регулируют деятельность организации по обслуживанию клиентов и алгоритм общения с ними;
- б) должностные инструкции;
- в) устные указания руководства гостиничного предприятия.

8. Для организации завтраков в ресторане при гостинице используется вид ме-

ню:

- а) меню дежурных блюд;
- б) комплексное меню;
- в) меню заказных блюд;
- г) меню дневного рациона питания;
- д) банкетное меню;
- е) меню для обслуживания по типу «Шведский стол».

9. Методы обслуживания это:

- а) выездное ресторанный обслуживание;
- б) кейтеринг;
- в) бизнес-ланч;
- г) кофе-брейк.

10. Назовите прием, который устраивает жена дипломата один раз в неделю в один и тот же день и час в течение всего осенне-зимнего сезона:

- а) журфикс;
- б) шашлык (барбекю);
- в) обед-буфет.

11. Какое количество гостей обслуживает один официант при организации банкета с полным обслуживанием?

- а) 1 официант на 2 – 4 гостя;
- б) 2 официанта на 10-12 гостей;
- в) 3 официанта на 12-16 гостей.

12. Количество мест в ресторанах в городских гостиницах должно соответствовать:

- а) вместимости гостиницы;
- б) должно составлять не менее 10 % вместимости гостиницы;
- в) должно составлять не менее 80 % вместимости гостиницы.

13. Требования, которым должны отвечать услуги, предоставляемые рестораном:

- а) соответствие целевому назначению;
- б) точность и своевременность предоставления;
- г) безопасность;
- д) культура обслуживания;
- е) экологичность;
- ж) непрерывность.

14. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

- а) шведский стол;
- б) буфетное обслуживание;
- г) английский сервис;
- д) американский сервис;
- е) немецкий сервис;
- ж) французский сервис.

15. Прием заказов на обслуживание в номерах может производиться:

- а) в поэтажных барах;
- б) в ресторане через метрдотеля;
- в) по электронной почте;
- г) через службу СПиР.

16. Вид завтрака, который обычно входит в стоимость размещения по типу НВ:

- а) континентальный;
- б) расширенный;
- в) английский;
- г) американский;
- д) шведский стол.

17. Вид меню, при котором блюда готовят на заказ:

- а) A la carte;
- б) Шведский стол;
- в) Цикличное меню;
- г) Стол-буфет;
- д) Table d'hote

18. Детальное описание действий сотрудника при выполнении своей работы –

это:

- а) рабочее задание;
- б) сертификат;
- в) стандарты обслуживания;
- г) квалификационная программа.

19. При внесении депозита, он используется:

- а) для оплаты проживания гостя;
- б) для оплаты питания и дополнительных услуг;
- в) полностью поступает в распоряжение гостиницы;
- г) частично возвращается гостю.

20. Континентальный завтрак включает:

- а) чай, кофе, шампанское, закуски, супы, салаты, десерты;
- б) чай, кофе, горячий шоколад, тосты, масло, джем, мед, варенье;
- в) Чай, кофе, масло, лимон, бекон, тост.

Рейтинг-контроль № 3

Решите ситуационные задачи:

1. У гостя день рождения. Действия персонала ресторана.
2. Гость просит оформить отдельный счет. Действия персонала.
3. Гость жалуется на то, что официант. Действия персонала.
4. Гость недоволен тем, что завтрак предоставляется не по системе шведский стол.

Действия персонала.

5. Гость жалуется на отсутствие постных блюд в меню. Действия персонала.
6. Гость просит приготовить ему еду без соли и сахара. Действия персонала.
7. Гость просит приготовить блюда, которых нет в меню. Действия персонала ресторана.
8. В ресторане сработала система пожарной сигнализации. Действия персонала.
9. Гость заявил о краже из сумки во время обеда. Действия персонала.
10. Гость жалуется на волос в тарелке с блюдом. Действия персонала.
11. Иностранец не говорит ни по-русски, ни по-английски, но хочет сделать заказ.

Действия персонала .

12. Гость не может расплатиться. Действия персонала .
13. Гость разбил тарелку. Действия персонала .
14. В ресторан заходит VIP-гость. Действия персонала .
15. У ресторана нет возможности приготовить блюдо, которое заказал по меню гость.

Действия персонала.

16. Гость шумно себя ведет и мешает другим посетителям ресторана. Действия персонала .
17. Гость жалуется на боль в желудке по причине отравления. Действия персонала .
18. Гость просит вызвать такси. Действия персонала .
19. Гость жалуется на то, что очень громко играет музыка в зале. Действия персонала
20. Гость ведет себя очень агрессивно. Действия персонала.

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины проводится в форме зачета.

Вопросы к зачету

1. История развития ресторанного дела в мире и России.
 2. Современное состояние ресторанного бизнеса в РФ.
 3. Классификация и типология ресторанов и других предприятий питания.
 4. Технологии ресторанного обслуживания: понятие и виды.
 5. Технологический цикл обслуживания гостей в ресторане.
 6. Услуги ресторанов и специфика их оказания.
 7. Организационная структура ресторана.
 8. Организация обслуживания гостей в ресторанах. Специальные виды услуг и формы обслуживания.
 9. Методы обслуживания и правила подачи блюд в ресторане и их характеристика.
 10. Сервировка стола при обслуживании гостей. Меню.
 11. Банкетинг и банкеты: определение, назначение, классификация.
 12. Особенности банкетного обслуживания с частичным и полным обслуживанием официантами.
 13. Технологии работы ресторана с постоянными гостями гостиницы.
 14. Технология работы с жалобами и претензиями в ресторане.
 15. Специфика работы ресторана по обслуживанию корпоративных мероприятий.
- Кейтеринг.
16. Организация расчетов с гостями в ресторане.
 17. IT-технологии в деятельности ресторана.
 18. Требования к сотрудникам. Мотивация персонала ресторана.
 19. Обеспечение качества обслуживания и контроля выполнения стандартов обслуживания в ресторане.

Самостоятельная работа предполагает:

- 1) выполнение практических работ на тему: «Анализ ресторанов Владимирской области».
- 2) Составление глоссария

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Книгообеспеченность

Наименование литературы: автор, название, издательство	Год	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ	
		печатные издания (кол-во)	электронные (наименова- ние ресурсов)
1	2	3	4
Основная литература*			
1. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт	2019	-	https://bibli-online.ru/bcode/432903
2. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт	2019		https://bibli-online.ru/bcode/432904
3. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для академического бакалавриата / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3980-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт	2019		https://bibli-online.ru/bcode/425154
Дополнительная литература*			
4. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для академического бакалавриата / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 165 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт	2019		https://bibli-online.ru/bcode/437487
5. Феденева, И. Н. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебное пособие для академического бакалавриата / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 205 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-06479-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт	2019		https://bibli-online.ru/bcode/437471
6. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях об-	2019		https://bibli-online.ru/bcode/427592

<p>ественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт</p>			
---	--	--	--

7.2. Периодические издания

1. Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса
2. Гостиничное дело
3. Деловой мир. Туризм и отдых
4. Современные проблемы сервиса и туризма
5. Турбизнес
6. Сервис в России и за рубежом

7.3. Интернет-ресурсы

1. Официальный интернет-портал Федеральной службы государственной статистики (Росстат) [Электронный ресурс] : офиц. сайт – Электрон. дан. —[Москва], 1999-2019.
<http://www.gks.ru/>
2. Официальный сайт Международной ассоциации гостиниц и ресторанов. International Hotel & Restaurant Association (IH&RA) , <http://ih-ra.com/>
3. Официальный сайт Федерального агентства по туризму:<http://www.russiatourism.ru/>
4. <http://tourbus.ru/>
5. <http://www.tpnews.ru/>
6. http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229
7. <http://www.rustur.ru/>
8. <http://www.d-mir.ru/journal/tio/tiowobook/>

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий *лекционного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы*: аудитории, оснащенные мульти-медиа оборудованием, компьютерные классы с доступом в интернет, аудитории без специального оборудования.

Перечень используемого лицензионного программного обеспечения: пакет MS-Office, Microsoft Windows, 7-Zip, AcrobatReader; СПС «Консультант Плюс» (инсталлированный ресурс ВлГУ).

Примечание

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составил к.п.н. Яценко Евгений / Яценко Е.Е.

Рецензент

(представитель работодателя) Директор ООО «Мономах» Л.А. Коровина



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры коммерции и гостеприимства протокол № 14 от 6 июля 2019 г.

Заведующий кафедрой к.э.н., доцент Ярьс О.Б. [Signature]

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.03 «Гостиничное дело» протокол № 3 от 7 июля 2019 г.

Председатель комиссии Полоцкая О.П. [Signature]

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Рабочая программа одобрена на 2020/2021 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 31.08.2020 года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Яресь О.Б. _____



Рабочая программа одобрена на 2021/22 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 25.08.21 года

Заведующий кафедрой _____

к.э.н., доц. Яресь О.Б.



Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № ____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № ____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № ____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____