

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор
по образовательной деятельности

 А.А. Панфилов

« 21 » 04 2016г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ГОСТИНИЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО И РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС**

Направление подготовки - 43.03.02 «Туризм»

Профиль/программа подготовки - «Туризм»

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения - очная

Семестр	Трудоемкость зач. ед, час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет/зачет с оценкой)
4	3/108	18	36	-	54	Зачет
5	2/72	18	36	-	18	Зачет с оценкой
Итого	5/180	36	72	-	72	Зачет, зачёт с оценкой

Владимир 2018

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины «Гостиничное хозяйство и ресторанный бизнес» - приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков предоставления услуг в гостиницах и ресторанах; формирование у студентов системы знаний и представлений о современных эффективных методах ведения гостиничного хозяйства и предприятий ресторанного бизнеса.

Задачи:

- ознакомление с основными этапами становления и развития гостиничного дела, особенностями его развития в разных странах мира;
- ознакомление с современным состоянием развития и определения перспектив развития рынка гостиничных услуг;
- обучение системам классификации и типологии гостиниц и иных средств размещения;
- обучение принципам организации, функционирования гостиниц и иных средств размещения и взаимосвязи служб;
- ознакомление с требованиями к функциональным помещениям гостиниц и иным средствам размещения;
- ознакомление с организацией работы предприятий ресторанного бизнеса;
- формирование навыков подготовки и реализации деятельности предприятий ресторанного бизнеса;
- формирование навыков организации обслуживания потребителей в предприятиях ресторанного бизнеса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Гостиничное хозяйство и ресторанный бизнес» относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», входящей в программу обучения бакалавров по направлению 43.03.02 «Туризм».

Пререквизиты дисциплины: «История туризма и гостеприимства», «Турагенская и туроператорская деятельность», «Организация туристской индустрии»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

<i>Код формируемых компетенций</i>	<i>Уровень освоения компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций (показатели освоения компетенции)</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ПК-4 - способность организовывать работу исполнителей, принимать решение в организации туристской деятельности, в	<i>Частичное освоение компетенции</i>	Знать: нормативные документы, регламентирующие деятельность туристской отрасли;

<p>том числе с учетом социальной политики государства</p>		<p>-организовывать работу исполнителей в процессе предоставления услуг</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - управлять качеством предоставления услуг в области технологического обеспечения процессов сервиса; - обеспечивать контроль выполнения процессов в сервисе и туризме; <p>Владеть:</p> <p>навыками принятия решений в организации туристской деятельности в процессе предоставления услуг, в том числе с учетом социальной политики государства</p>
<p>ПК-13 способность к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов</p>	<p><i>Частичное освоение компетенции</i></p>	<p>Знать:</p> <p>-современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг, соответствующие требованиям потребителей</p> <p>Уметь:</p> <p>применять современные сервисные технологии и инструментарий решения различных типов проблем в предприятиях сферы гостеприимства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать контроль выполнения процессов в сервисе и туризме; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками предоставления современных сервисных технологий, соответствующих требованиям потребителей

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 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	Введение. Цель, задачи дисциплины. Типы гостиничных предприятий. Модели организации гостиничного бизнеса.	5	1-2	2	-	-	6	1/50%	
2	Независимые гостиницы, гостиничные цепи, гостиничные группы, ассоциации гостиниц. Франчайнинг в гостиничном бизнесе.	5	3-4	2	4	-	6	3/50%	
3	Правовые основы организации гостиничного хозяйства	5	5-6	2	6	-	6	4/50%	Рейтинг-контроль №1
4	Правила предоставления гостиничных услуг в РФ	5	7-8	2	4	-	6	3/50%	
5	Порядок классификации гостиниц и иных средств размещения	5	9-10	2	6	-	6	4/50%	
6	Типы помещений гостиницы. Прилегающая территория	5	11-12	2	4	-	6	3/50%	Рейтинг-контроль №2
7	Экономия, эргономия и экология гостиничного хозяйства	5	13-14	2	4	-	6	3/50%	
8.	Гостиничный продукт. Гостиничный тариф. Типы тарифов. Скид-ки. Специальные предложения.	5	15-16	2	4	-	6	3/50%	
9.	Эффективные методы ведения гостиничного хозяйства Показатели эффективности гостиничного хозяйства. Коэффициент загрузки	5	17-18	2	4	-	6	3/50%	Рейтинг-контроль №3
	Итого 4 семестр		108	18	36	-	54	27/50%	
10	Классификация и характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов	6	1-2	2	4	-	2	3/50%	
11.	Организационная и производственная структура предприятий общественного питания.	6	3-4	2	4	-	2	3/50%	

12.	Классификация услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания.	6	5-6	2	4	-	2	3/50%	Рейтинг-контроль №1
13.	Материально-техническая база предприятий общественного питания. Оборудование залов. Мебель: назначение, виды, требования. Посуда и столовые приборы, столовое белье: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования.	6	7-8	2	4	-	2	3/50%	
14.	Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции. Требования к обслуживающему персоналу.	6	9-10	2	4	-	2	3/50%	
15.	Стандарты работы персонала ресторана. Этическая культура ресторанного сервиса	6	11-12	2	4	-	2	3/50%	Рейтинг-контроль №2
16.	Организация обслуживания потребителей в ресторане. Этапы обслуживания. Технология обслуживания гостей ресторана	6	13-14	2	4	-	2	3/50%	
17	Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии. Виды питания, предоставляемые при обслуживании туристов. Формы и методы обслуживания туристов	6	15-16	2	4	-	2	3/50%	
18.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню.	6	17-18	2	4	-	2	3/50%	Рейтинг-контроль №3
Итого 5 семестр			72	18	36	-	18	27/50%	Зачет с оценкой
Всего:			5/180	36	72	-	72	54/50	Зачет, зачёт с оценкой

Содержание лекционных занятий по дисциплине

4 семестр

Тема 1. Введение. Цель, задачи дисциплины. Типы гостиничных предприятий. Модели организации гостиничного бизнеса.

Типы гостиничных предприятий в зависимости от формы собственности, характера взаимоотношений между владельцем и менеджментом гостиницы, цены номера; месторасположения; уровня комфорта; вместимости; продолжительности работы; форм организации питания гостей; продолжительности пребывания гостей; функционального назначения. Модели организации гостиничного бизнеса Цезаря Ритца и модели Кемина Уилсона.

Тема 2. Независимые гостиницы, гостиничные цепи, гостиничные группы, ассоциации гостиниц. Франчайзинг в гостиничном бизнесе.

Определение гостиницы (пять основных признаков коллективного средства размещения гостиничного типа). Признаки и примеры гостиничных цепей. Международная статистика гостиничных цепей. Группы гостиниц и ассоциации гостиниц. Примеры, условия вступления. Общественные организации отельеров. Договор франшизы в гостиничном хозяйстве.

Тема 3. Правовые основы организации гостиничного хозяйства. Организационно-правовые формы гостиничных предприятий. Гражданский кодекс. Налоговый кодекс. Правила предоставления гостиничных услуг. ФЗ «Об основах туристской деятельности в РФ»; ФЗ «О защите прав потребителей»; ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»; ФЗ «О рекламе»; Правила оказания услуг общественного питания; Санитарно-эпидемиологические правила; Международные гостиничные правила МГА.

Тема 4. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Утверждены постановлением Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 30.11.2018). Обязательные бесплатные дополнительные гостиничные услуги согласно ППГУ РФ. Расчетный час. Тарификация раннего заезда и позднего выезда по ППГУ РФ.

Тема 5. Порядок классификации гостиниц и иных средств размещения

Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи.

Тема 6. Типы помещений гостиницы. Прилегающая территория.

Функции помещений гостиницы. Жилые помещения. Группа помещений общественного назначения. Административно-хозяйственные помещения. Инженерно-технические и подсобные помещения. Планирование и размеры прилегающей к гостинице территории. Типы и категории номеров российских гостиниц. Типы номеров в зависимости от количества комнат, количества койко-мест, вида из окна, функционального назначения. Номера повышенной комфортности: 스위트, апартаменты, студия, люкс, стандартные номера: первой категории, второй категории, третьей категории, четвертой категории, пятой категории.

Тема 7. Экономия, эргономия и экология гостиничного хозяйства

Стандартизация – определение, цели, задачи. Требования к гостиницам различных категорий в соответствии с ГОСТ «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования», СНиП 2.08.02-89. Понятие благоприятные экологические условия Обеспечение безопасности жизни здоровья гостей и сохранности их имущества Аварийные выходы, указатели Система противопожарной защиты, средства оповещения Санитарно-

гигиенические нормы и правила. Инженерные системы и оборудование Условия для приема и размещения инвалидов. Служба безопасности гостиницы. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях. Правила пожарной безопасности. Охрана труда сотрудников гостиницы. Обеспечение сохранности личного имущества гостей отеля. Угрозы, характерные для гостиничного предприятия. Система безопасности гостиницы.

Тема 8 Гостиничный продукт. Гостиничный тариф. Типы тарифов. Скидки. Специальные предложения

Определение и составляющие гостиничного тарифа. Типы тарифов: основной, дополнительный, сопутствующий. Специальные предложения. Виды скидок. Программы лояльности клиентов.

Тема 9. Эффективные методы ведения гостиничного хозяйства.

Показатели эффективности гостиничного хозяйства. Группы методов ведения гостиничного хозяйства: методы производства гостиничных услуг, методы продажи гостиничных услуг, методы управления. Загрузка. Коэффициент загрузки. Основной показатель эффективности деятельности гостиницы.

5 семестр

Тема 10. Классификация и характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов.

Классификация предприятий общественного питания по ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Альтернативные классификации, используемые в практике ресторанного бизнеса. Понятие ресторанного сервиса и его типы: французский, английский, американский, немецкий, русский. Значение качественного сервиса для процветания ресторана.

Тема 11. Организационная и производственная структура предприятий общественного питания.

Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания. Производственная структура предприятия общественного питания. Состав и назначение помещений, предназначенных для различных технологических процессов. Организационная структура ресторана: руководящий состав, офисные сотрудники, линейный персонал, технический персонал – функции, требования, особенности менеджмента. Этапы технологической цепочки в производстве пищи на предприятиях общественного питания.

Тема 12. Классификация услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания.

Тема 13. Материально-техническая база предприятий общественного питания. Оборудование залов. Мебель: назначение, виды, требования. Посуда и столовые приборы, столовое белье: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.

Тема 14. Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции. Требования к обслуживающему персоналу. Этическая культура ресторанного сервиса.

Тема 15. Стандарты работы персонала ресторана. Этическая культура ресторанного сервиса

Стандарты работы персонала ресторана. Культура общения с гостем.

Тема 16. Организация обслуживания потребителей в ресторане. Этапы

обслуживания.

Подготовка к обслуживанию. Подготовка зала к работе – этапы уборки, заготовка раздаточных материалов. Внешний вид официанта Официант как лицо заведения – личная гигиена, внешний вид. Этапы обслуживания: встреча гостя, подача меню, прием заказа. Поведение официанта в зале. Получение готовых блюд и напитков, бракеражный контроль. Техника подачи различных видов блюд. Расчет гостя. Технология обслуживания гостей ресторана.

Тема 17. Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии. Виды питания, предоставляемые при обслуживании туристов: полный пансион – (FB); полупансион – (HB); одноразовое питание (завтрак) – (BB), все включено в стоимость – All inclusive т.д.

Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс, их характеристика.

Обслуживание в предприятиях общественного питания на территории гостиниц: завтрак по меню со свободным выбором блюд, завтрак или обед в виде шведского стола.

Обслуживание проживающих в гостиницах по различному меню: континентального завтрака, расширенного завтрака, европейского завтрака, английского, американского завтрака, русского завтрака, завтрак с шампанским, поздний завтрак диетического завтрака, вегетарианского завтрака; завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский.

Тема 18. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню. Карта вин и коктейлей.

Содержание практических/лабораторных занятий по дисциплине 4 семестр

Тема 2. Независимые гостиницы, гостиничные цепи, гостиничные группы, ассоциации гостиниц. Франчайзинг в гостиничном бизнесе.

Определение гостиницы (пять основных признаков коллективного средства размещения гостиничного типа). Признаки и примеры гостиничных цепей. Международная статистика гостиничных цепей. Российские гостиничные цепи.

Группы гостиниц и ассоциации гостиниц. Примеры, условия вступления.

Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.

Тема 3. Правовые основы организации гостиничного хозяйства. Основные документы, регламентирующие деятельность гостиниц. Правовые формы организации гостиничного бизнеса.

Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.

Тема 4. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.

Изучение нормативного документа «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Утверждены постановлением Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от

30.11.2018). Обязательные бесплатные дополнительные гостиничные услуги согласно ППГУ РФ. Расчетный час. Тарификация раннего заезда и позднего выезда по ППГУ РФ.

Проводится в форме практического занятия, предполагает анализ ситуаций гостеприимства и решение задач на расчёт стоимости гостиничных услуг.

Тема 5. Порядок классификации гостиниц и иных средств размещения.

Изучение нормативного документа «Положение о классификации гостиниц», утвержденного постановлением Правительства РФ от 16.02.2019 N 158.

Критерии и системы оценок, применяемые при экспертной оценке гостиницы. Процедура классификации гостиницы.

Проводится в форме практического занятия с использованием группового анализа ситуаций.

Тема 6. Типы помещений гостиницы. Прилегающая территория.

Функциональные зоны прилегающей к гостинице территории: вход в отель, площадка для парковки автотранспорта, подъездные пути к помещениям вспомогательных служб, гараж, зоны отдыха и спортивные сооружения, зеленые насаждения. Требования, предъявляемые к планированию и размерам территории, прилегающей к гостинице

Проводится в форме выездного практического занятия (учебная экскурсия в гостиницу), предполагает анализ полученного материала.

Тема 7. Экономия, эргономия и экология гостиничного хозяйства

Методы ведения гостиничного хозяйства, позволяющие экономить ресурсы (типы ресурсов). Эргономика гостиничного хозяйства. Современные примеры экологических акций в гостиницах.

Проводятся как практическое занятие с применением метода проектов.

Тема 8 Гостиничный продукт. Гостиничный тариф. Типы тарифов. Скидки. Специальные предложения

Примеры типов гостиничного продукта. Определение основного гостиничного тарифа. Программы развития лояльности гостей.

Проводятся как практическое занятие с применением метода проектов

Тема 9. Показатели эффективности гостиничного хозяйства. Коэффициент загрузки. Разработка пакетов услуг. Типы тарифов. Скидки. Специальные предложения.

Проводятся как практическое занятие с применением метода проектов, решение задач на вычисление коэффициента загрузки гостиницы.

5 семестр

Тема 10. Классификация и характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов.

Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

Составление аналитической таблицы «Классификация предприятий питания различных типов по различным признакам, в соответствии с требованиями ГОСТ 30389-2013».

Проводится в форме практического занятия с использованием группового анализа ситуаций.

Тема 11. Организационная и производственная структура предприятий общественного питания.

Технологический процесс производства пищи на предприятиях общественного питания. Цехи предприятия общественного питания, помещения, предназначенные для различных технологических процессов. Организационная структура ресторана: руководящий состав, офисные сотрудники, линейный персонал, технический персонал – функции, требования, особенности менеджмента. Этапы технологической цепочки в производстве пищи на предприятиях общественного питания.

Проводится в форме практического занятия с использованием группового анализа ситуаций.

Тема 12. Классификация услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания

1. Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». Составление аналитической таблицы «Классификация услуг предприятий общественного питания».

2. Изучение требований стандарта ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

3. Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

4. Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в области безопасности продукции и услуг:

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Проводится в форме практического занятия с использованием группового анализа ситуаций.

Тема 13. Материально-техническая база предприятий общественного питания. Оборудование залов. Мебель: назначение, виды, требования. Посуда и столовые приборы, столовое белье: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования. Подготовка торговых помещений к обслуживанию

1. Изучение материально-технической базы предприятий общественного питания: оборудования залов, мебели: их назначения, видов, требований.

2. Изучение ассортимента посуды, столовых приборов, столового белья: видов, размеров (ёмкости), назначения, требований.

Проводится в форме практического занятия с использованием натуральных образцов посуды, приборов, столового белья.

Тема 14. Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции. Требования к обслуживающему персоналу. Этическая культура ресторанного сервиса.

Изучение классификации персонала, требований к основному персоналу предприятий питания, основных и дополнительных критериев оценки персонала предприятий общественного питания в соответствии с требованиями Межгосударственного стандарта ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания.

Требования к персоналу»

Изучение требований к персоналу различных групп в сфере услуг общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу. Этическая культура ресторанного сервиса.

Тема 15. Стандарты работы персонала ресторана. Культура общения с гостем, технология подготовки персонала.

Изучение стандартов работы персонала. Составление Кодекса поведения официанта
Проводится в форме практического занятия с использованием группового анализа ситуаций.

Тема 16. Организация обслуживания потребителей в ресторане. Этапы обслуживания. Технология обслуживания гостей ресторана.

Культура общения с гостем, технология подготовки персонала. Этапы обслуживания. Поведение в зале разных категорий персонала (менеджер, официанты, хостес, бармены, повара, тех.персонал). Техника малого разговора. Правила презентации блюд. Способы увеличения чека.

Проводится в форме практического занятия с использованием группового анализа ситуаций.

Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме.

Тема 17. Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии. Виды питания, предоставляемые при обслуживании туристов. Формы и методы обслуживания туристов.

Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»

Изучение форм обслуживания туристов; видов услуг питания в гостиничных предприятиях предоставляемые при обслуживании туристов: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д.

Составление меню завтраков: континентального, расширенного, европейского, английского, американского, русского, завтрака с шампанским, позднего завтрака, диетического, вегетарианского; завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.

Проводится в форме практического занятия с использованием группового анализа ситуаций.

Тема 18. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

Изучение требований, предъявляемых к составлению и оформлению меню, карты вин и карты коктейлей.

Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме занятия.

Изучение последовательности расположения блюд и закусок в меню. Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме занятия.

Проводится в форме практического занятия с использованием группового анализа ситуаций.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Гостиничное хозяйство и ресторанный сервис» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- Интерактивная лекция (темы № 2-18);
- Анализ ситуаций (темы № 2-18);
- Разбор конкретных ситуаций (тема №14;15;16)
- Другое:
- тестирование;
- индивидуальное собеседование,
- письменные ответы на вопросы.

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

4 семестр

Рейтинг-контроль №1

1. Номер повышенной комфортности, состоящий из трех и более комнат, в одной из которых находится extra bed (king size bed)

- а. сюит
- б. люкс
- в. студия

2. Гостиницей называется:

а. имущественный комплекс, предоставляющий услуги ночлега и имеющий 5 и более номеров

б. средство размещения, предоставляющее услуги ночлега, питания, оздоровительные услуги и другие дополнительные услуги

в. Коллективное средство размещения, состоящее из определенного количества номеров, предоставляющее набор услуг и сгруппированное в классы и категории в соответствии с предоставляемыми услугами и оборудованием номеров.

3. Момент начала (окончания) суток, до наступления которого гость обязан освободить номер, либо оплатить полностью или частично следующие сутки пребывания

- а. заезд
- б. гостевой цикл
- в. расчетный час

4. Расчетный час в гостинице

- а. определяется гостем
- б. устанавливается внутренними правилами конкретного средства размещения
- в. Установлен общепринятыми правилами предоставления гостиничных услуг

5. Услуга в индустрии гостеприимства – это:

- а. продукт, который производится, продается и потребляется одновременно
- б. результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя.

в. процесс, в производстве которого участвуют как производитель, так и потребитель.

6. Какое понятие соответствует данному определению: Гармоничное сочетание производства услуг, комфортной среды отдыха и ответственного подведения персонала в целях удовлетворения потребностей гостей при гарантии их безопасности, физического и психологического комфорта.

- а. гостеприимство
- б. туристский продукт
- в. индустрия гостеприимства

7. Гостевая карта – это:

- а. схема движения гостя по гостинице от рецепции до номера
- б. документ, составляемый после выезда гостя.
- в. Документ, дающий гостю право проходить в гостиницу и пользоваться услугами

для гостей.

8. Классификация средств размещения может быть по:

- а. местоположению
- б. типу службы питания
- в. количеству номеров
- г. цели путешествия
- д. уровню образования работающего персонала

9. Студия– это номер,

- а. в котором есть второй туалет для гостей
- б. состоящий из одной комнаты площадью не менее 25 м²
- в. состоящий из двух и более комнат и имеющий кухонное оборудование

10. Double – это номер

- а. с одной кроватью
- б. с двумя отдельными кроватями
- в. с большой двуспальной кроватью

11. Согласно Правилам предоставления гостиничных услуг в РФ руководство гостиницы

- а. имеет право изменить единый расчетный час с учетом местных особенностей
- б. не имеет право изменить единый расчетный час с учетом местных особенностей

12. Полный пансион – это:

- а. тип номера
- б. тип тарифа
- в. тип средства размещения

13. Что означает этот ряд понятий, какое слово лишнее в этом смысловом ряду:

Гостиница, отель, ботель, санаторий.

14. Что означает этот ряд понятий, добавьте недостающие понятия:

Заезд, выезд, бронирование...

15. Что означает этот ряд понятий, добавьте недостающие понятия:

Неосязаемость, несохраняемость,.....

Рейтинг-контроль №2

1. Услуга в индустрии гостеприимства – это:

- а. продукт, который производится , продается и потребляется одномоментно
- б. результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя.
- в. процесс, в производстве которого участвуют как производитель, так и потребитель.

2. Согласно Правилам предоставления гостиничных услуг в РФ при проживании не более суток плата взимается

- а. за сутки независимо от расчетного часа
- б. за 0,5 суток независимо от расчетного часа
- в. почасовая в зависимости от расчетного часа

3. Типы гостиничных номеров определяются по следующим основаниям:

- а. количеству койко-мест
- б. количеству комнат
- в. по функциональному назначению
- д. по типу уборки номера

4. Сюит– это номер,

- а. состоящий из трех и более комнат, имеющий гостевой туалет
- б. состоящий из одной комнаты площадью не менее 25 м²
- в. состоящий из двух и более комнат и имеющий кухонное оборудование

5. Single – это номер

- а. с одной кроватью
- б. с двумя отдельными кроватями
- в. с большой двуспальной кроватью

6. Отель – это:

- а. тип номера
- б. тип тарифа
- в. тип средства размещения

7. Период обслуживания гостя с момента предварительного заказа им места в гостинице до его отъезда из гостиницы - это

- а. основная услуга гостиницы
- б. гостевой цикл
- в. расчетный час

8. Минимальный тариф

- а. поселение возможно без документов
- б. по документу, удостоверяющему личность (паспорт, военный билет)
- в. по доверенности от организации

9. Расчетный час в гостинице

- а. определяется гостем
- б. устанавливается внутренними правилами конкретного средства размещения
- в. установлен общепринятыми правилами предоставления гостиничных услуг

10. Карта движения номерного фонда – это

- а. схема движения гостя по гостинице от рецепции до номера
- б. документ, составляемый на основе заявок на бронирование.
- в. Отчет о количестве проживающих в гостинице за определенный период времени.

11. Номер повышенной комфортности, состоящий из одной комнаты площадью не менее 25 м²

- а. сьюит
- б. люкс
- в. студия

12. Площадь с кроватью предназначенная для проживания одного человека

- а. средство размещения
- б. койко-место
- в. номер

13. Тип гостиничного предприятия с высоким уровнем комфорта и обслуживания, предоставляющий широкий выбор гостиничных услуг.

- а. апартамент-отель
- б. отель
- в. гостиница

14. Room & Breakfast (Bed & Breakfast) – это:

- а. тип номера
- б. тип тарифа
- в. тип средства размещения

15. Что означает этот ряд понятий, какие слова лишние в этом смысловом ряду:

Люкс, студия, дабл, сьюит, апартаменты, твин.

Рейтинг-контроль №3

1. Помещение, состоящее из одного или нескольких мест проживания, оборудованное в соответствии с требованиями к гостинце данной категории -

- а. средство размещения
- б. койко-место
- в. номер

2. Периодичность смены постельного белья при уборке номера определяется:

- а. желанием гостя
- б. согласно общепринятым правилам
- в. в соответствии с внутренними правилами гостиницы

3. Апартамент – это номер,

- а. в котором есть второй туалет для гостей
- б. состоящий из одной комнаты
- в. состоящий из двух и более комнат и имеющий кухонное оборудование

4. TWIN – это номер:

- а. с одной кроватью
- б. с двумя отдельными кроватями
- в. с большой двуспальной кроватью

5. Уборку в номере следует начинать с:

- а. замены мини-бара
- б. проветривания
- в. уборки остатков пищи и посуды

6. Кемпинг – это

- а. тип номера
- б. тип средства размещения
- в. тип тарифа

7. Расчетный час в гостинице это -

- а. момент начала (окончания) суток, до наступления которого гость обязан освободить номер либо оплатить полностью или частично следующие сутки пребывания
- б. продажная стоимость услуг гостиницы, объявленная производителем
- в. период проживания гостя в гостинице

8. Побудка гостя -

- а. платная дополнительная гостиничная услуга
- б. бесплатная дополнительная гостиничная услуга
- в. обязательная оставляющая основной гостиничной услуги

9. Основная услуга коллективного средства размещения гостиничного типа:

- а. проживание и питание
- б. проживание
- в. информирование

10. Согласно правилам предоставления гостиничных услуг, в РФ расчетный час в гостинице –

- а. 12 часов текущих суток
- б. 14 часов текущих суток
- в. 00 часов текущих суток

11. Период обслуживания гостя с момента предварительного заказа им места в гостинице до его отъезда из гостиницы - это

- а. основная услуга гостиницы
- б. гостевой цикл
- в. расчетный час

12. Количественный показатель спроса на гостиничные услуги

- а. тариф
- б. загрузка
- в. бронирование

13. Коэффициент загрузки номерного фонда – это

- а. отношение занятых номеров к общему количеству номеров гостиницы.
- б. документ, составляемый на основе заявок на бронирование.
- в. Отчет о количестве проживающих в гостинице за определенный период времени.

14. Какое понятие соответствует данному определению: совокупность предприятий, производство услуг которых опирается на принципы гостеприимства и удовлетворяет потребности туристов в ночлеге, еде, отдыхе.

- а. гостеприимство
- б. туристский продукт
- в. индустрия гостеприимства

15. Площадь с кроватью предназначенная для проживания одного человека

- а. средство размещения
- б. койко-место
- в. номер

16. Средство размещения, основной услугой которого является экскурсионная или транспортная по воде –

- а. ботель
- б. акватель
- в. флотель

17. Основное отличие стандартных номеров от номеров повышенной комфортности согласно отечественной классификации:

- а. наличие туалета
- б. площадь
- в. количество комнат

18. Only bed – это:

- а. тип номера
- б. тип тарифа
- в. тип средства размещения

19. Что означает этот ряд понятий, какие слова лишние в этом смысловом ряду:

Первая, вторая, третья, четвертая, пятая, шестая

20. Что означает этот ряд понятий, добавьте недостающие понятия:

All inclusive, only bed, bed & breakfast, half board...

Вопросы к зачету по дисциплине (4 семестр)

1. Гостиничное хозяйство (два определения)
2. Гостиничный бизнес
3. Модели организации гостиничного бизнеса
4. Отличия моделей организации гостиничного бизнеса
5. Признаки гостиницы
6. Средство размещения
7. Отличия специализированных средств размещения от средств размещения гостиничного типа
8. Примеры специализированных средств размещения
9. Примеры средств размещения гостиничного типа
10. Гостеприимство
11. Принципы гостеприимства
12. Услуга, характеристики услуги
13. Типы помещений гостиницы
14. Функциональное назначение жилого фонда
15. Функциональное назначение прилегающей территории
16. Функциональное назначение и примеры подсобных помещений
17. Функциональное назначение и примеры инженерно-технических помещений
18. Функциональное назначение и примеры административных помещений
19. Функциональное назначение и примеры общественных помещений
20. Определение «номер»
21. Определение «койко-место»
22. Определение «номерной фонд»
23. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного хозяйства
24. Функции всех документов
25. Типы организационно правовых форм гостиничных предприятий, примеры
26. Категории гостиничных номеров

27. Характеристика каждой категории номеров
28. Площади номеров и общественных помещений гостиницы
29. Типы номеров в зависимости от вида из окна
30. Типы номеров в зависимости от количества комнат, койко-мест
31. Тариф(определение)
32. Типы тарифов.
33. Типы тарифов по наполнению
34. Максимальный гостиничный тариф
35. Примеры базовых тарифов
36. Типы тарифов по каналам бронирования
37. Типы ресторанов (полносервесные, специализированные), примеры
38. Типы баров
39. Правила предоставления гостиничных услуг (основные положения)
40. Расчётный час, поздний заезд, ранний выезд
41. Бесплатные дополнительные гостиничные услуги
42. Минимальный тариф.
43. Три группы методов ведения гостиничного хозяйства, примеры
44. Методы управления гостиничным хозяйством (примеры).
45. Методы производства гостиничных услуг.
46. Тип обслуживания (примеры)
47. Методы обслуживания(примеры)
48. Операции в процессе обслуживания (примеры)
49. Методы продажи гостиничных услуг.
50. Типы бронирования.
51. Способы бронирования.
52. Каналы бронирования.
53. Коэффициент загрузки (определение, расчёт).

5 семестр

Рейтинг-контроль № 1

1. Предприятия общественного питания по времени функционирования могут быть...

- а. стационарными
- б. летними
- в. постоянно действующими и сезонными.

2. Предприятие питания, предоставляющее услуги по организации питания и досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные, алкогольные, прохладительные и другие виды напитков, кондитерских изделий, покупных товаров, называется....

- а. бар
- б. ресторан
- в. коктейль – бар

3. Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на классы...

- а. люкс, высший и первый
- б. первый, второй, третий
- в. высший и специализированные предприятия

4. Услуги по организации досуга включают:

- а. музыкальное обслуживание, проведение концертов, предоставление газет, журналов.
- б. бильярд, приготовление десертов
- в. настольные игры, видеопрограммы, вызов такси.

5. Помещение для встречи и ожидания гостей, которое располагается перед торговым или банкетным залом, называется:

- а. VIP - зал
- б. вестибюль
- в. аванзал

6. Прочие услуги включают в себя:

- а. прокат столового белья, посуды, приборов, продажу цветов, сувениров, предоставление принадлежностей для чистки обуви, чистку одежды, упаковку блюд и изделий после обслуживания потребителей; вызов такси, парковку личных автомашин;
- б. организацию музыкального обслуживания; проведение концертов, программ варьете и видеопрограмм; предоставление газет, журналов, настольных игр, бильярда;
- в. музыкальное обслуживание, проведение концертов, предоставление газет, журналов.

7. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий включают:

- а. изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, услугу повара, кондитера по изготовлению блюд, на дому.
- б. организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий;
- в. обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний, культурно-массовых мероприятий в зонах отдыха и т. д.;

8. Какой метод обслуживания используется в кофейнях:

- а. официантами;
- б. самообслуживание;
- в. оба метода

9. Большой выбор услуг, предоставляемых потребителям, комфортность и удобство размещения потребителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей, фирменный стиль, изысканность и оригинальность интерьера, это характеристика класса:

- а. люкс;
- б. высший;
- в. первый

10. По местонахождению, рестораны бывают: (Несколько вариантов ответа)

- а.. в жилых зданиях;
- б. в отдельно стоящих зданиях;
- в. на транспорте;
- г. в зонах отдыха

- д. на производственных предприятиях
- е. в учебных заведениях

11. Помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды и столовых приборов называется?

- а. кладовая
- б. сервизная
- в. моечная столовой посуды

12. Услуги по организации досуга включают:

- а. услугу питания
- б. услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции
- в. организацию музыкального обслуживания и проведения концертов
- г. все ответы правильные

13. Какие из нижеперечисленных предприятий питания относятся к специализированным?

- а. столовая, буфет, кафе общего типа, вокзальный ресторан
- б. шашлычная, пиццерия, кафе-кондитерская, ресторан китайской кухни
- в. закусочная общего типа, бар, блинная, ресторан

14. Мебельная конструкция, включающая необходимое технологическое, торговое и холодильное оборудование, предназначенное для приготовления, демонстрации, хранения и отпуска продукции бара называется...

- а. сервант
- б. барная стойка
- в. витрина

15. Сервизную оборудуют

- 1. шкафами, стеллажами
- 2. моечными ваннами, шкафами
- 3. посудомоечными машинами, стеллажами, шкафами

Рейтинг-контроль № 2

1. Торговое помещение ресторана, предназначенное для встречи и ожидания гостей перед банкетом, называется:

- 1. VIP - зал
- 2. вестибюль
- 3. аванзал

2. Помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды и приборов, называется...

- а. сервизная
- б. сервис - бар
- в. раздаточная

3. Аванзал всегда расположен перед..

- а. вестибюлем
- б. гардеробом
- в. торговым залом
- г. кухней

4. Помещение, в котором начинается обслуживание потребителей с гардеробом для верхней одежды, туалетными комнатами, называется...

- а. торговый зал
- б. вестибюль
- в. аванзал

5. Высота фуршетного стола

- а. 1000-1050 мм
- б. 1010-1020 мм
- в. 1020-1030 мм

6. Тарелка диаметром 270 – 290 мм, предназначенная для подачи вторых горячих блюд называется:

- а. глубокая столовая
- б. мелкая столовая
- с. закусочная

7. Высота обеденного стола...

- а. 690 ... 750мм.
- б. 890 ... 950мм.
- в. 1000 ... 1050мм.

8. Назовите вид салфетки, которая служит для сохранности одежды во время приема пищи и промокания уголков рта

- а. салфетка для коктейлей
- б. сервировочная салфетка
- в. индивидуальная салфетка

9. Как называется посуда, предназначенная для запекания и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов?

- а. икорница
- б. порционная сковорода
- в. кокильница

10. Столовый нож и вилка предназначены:

- а. для всех видов вторых блюд
- б. для всех видов вторых блюд, кроме рыбных.
- в. для всех видов вторых блюд, кроме блюд из птицы.

11. Нож для масла

- а. имеет серповидную форму с зубцами на конце
- б. имеет небольшие размеры и закруглённый край
- в. выполнен в виде лопатки

12. Фужер предназначен:

- а. для безалкогольных напитков
- б. соков
- в. шампанского
- г. минеральной воды
- д. столовых вин

13. Рюмка, предназначенная для подачи коньяка, имеет название

- а. рейнвейная
- б. сауэр
- в. снифтер

г. коблер

14. Эта посуда предназначена для кофе по-мексикански

а. чашка кофейная

б. пиала

в. чашка чайная

г. бокал айриш – кофе

15. Наперон– это:

а. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной

б. подкладка из фланели, используемая под основную скатерть;

в. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола

Рейтинг-контроль № 3

1. Какие факторы учитываются при составлении меню:

а. квалификация персонала;

б. сезонность;

в. интерьер зала;

г. количество мест в зале

2. Какие блюда располагаются в меню после горячих закусок?

а. гарниры

б. вторые горячие блюда из мяса

в. супы

3. Вид меню, который используется при организации питания туристов:

а. Цикличное меню

б. A la carte

в. Carte du jour

4. Специалист, отвечающий за подачу напитков в ресторане и дающий рекомендации по выбору вин и напитков, называется...

а. сомелье

б. бариста

в. хостес

5. К обслуживающему персоналу предприятий общественного питания относятся...

а. официант, бармен, метрдотель

б. метрдотель, кондитер, официант

в. гардеробщик, пекарь, сомелье

6. Блюдо, приготовляемое на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия называется...

а. индивидуальное

б. заказное

в. фирменное

7. Как называется карточка, находящаяся на столе у каждого гостя на банкете, с указанием фамилии?

а. кувертная карта

б. карта меню

в. карта коктейлей

8. Назовите вид меню, который составляется в каждом конкретном случае при приеме заказа с учетом пожелания заказчика, вида банкета и времени его проведения

- а. банкетное меню
- б. меню бизнес - ланча
- в. меню новогоднего ужина

9. Совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга, это...

- а. процесс обслуживания
- б. условия обслуживания
- в. метод обслуживания

10. Кто встречает гостей при входе в торговый зал?

- а. швейцар
- б. hostess
- в. сомелье

11. Документ, предназначенный для информирования об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках (выход блюда и цена), называется...

- а. карта вин
- б. меню
- в. карта коктейлей

12. С какой стороны официант подает меню гостю?

- а. слева
- б. справа
- в. стоя рядом с гостем

13. Документ с перечнем алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименованиях напитков и цен на них

- а. карта коктейлей
- б. карта вин
- в. меню шведского стола

14. Какие приборы используются при сервировке стола для завтрака?

- а. столовые нож и вилка
- б. десертные нож и вилка
- в. закусочные нож и вилка

15. На какой раздел просит обратить внимание официант при подаче меню гостям?

- а. десерты
- б. горячие закуски
- в. фирменные блюда

Вопросы для самостоятельной работы студентов

1. Какие изменения происходили в гостиничной индустрии Европы в XIX - начало XX вв.?
2. Когда началась «золотая эра» гостиничной индустрии Европы?
3. В чем различия развития гостиничной индустрии США от европейской.
4. Почему развитие гостиничной индустрии в России началось с постоянных дворов?
5. Какие особенности присущи гостиничной индустрии России советского периода?
6. Какими важнейшими тенденциями характеризуется современный этап развития гостиничной индустрии России?
7. Что такое гостиничный сервис?
8. Какая экономическая деятельность включается в туроперейтинг?
9. Что представляет собой гостиничное предприятие?
10. Расскажите о типологии гостиничных предприятий.
11. Какие права человека, защищенные Конституцией РФ, делают возможным гостиничный бизнес?
12. Перечислите несколько видов нормативных правовых документов, относимых к подзаконным актам.
13. Что такое сертификация?
14. Что такое сертификат соответствия?

Темы рефератов, докладов

1. История развития гостиничного хозяйства
2. Особенности работы в сфере современного гостиничного бизнеса
3. Классификация средств размещения гостиничного типа
4. Материально-техническая структура гостиничного предприятия
5. Основные и дополнительные услуги гостиниц
6. Службы гостиниц и особенности их функционирования
7. Международная классификация гостиниц
8. Современное состояние, тенденции и перспективы развития мирового гостиничного хозяйства
9. Международные гостиничные цепи
10. Современное состояние гостиничного бизнеса в России
11. Мировые гостиничные цепи в России
12. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России
13. Российская система классификации гостиниц
14. Гостиницы: понятие, типы и их характеристика
15. Инфраструктура курортов и туристско-рекреационных зон
16. Историческое развитие гостиничного бизнеса
17. История и развитие института гостеприимства в России
18. Караваннинг и перспективы развития
19. Круизный отдых в индустрии гостеприимства.
20. Малые отели и мини-гостиницы
21. Международная безопасность в индустрии гостеприимства.
22. Международные сети средств размещения
23. Нормативно-правовая база функционирования гостиничных предприятий.

24. Основные критерии, определяющие условия размещения
25. Особенности внешнеэкономической деятельности в гостиничном предприятии (прием иностранных туристов)
26. Особенности размещения в сельском туризме
27. Плавающие гостиницы
28. Психология обслуживания в индустрии гостеприимства.
29. Развитие гостеприимства в девятнадцатом и двадцатом веках.
30. Системы молодежных отелей.
31. Современное состояние индустрии гостеприимства в России и за рубежом.
32. Современный этап состояния и тенденции развития гостиничного дела в России
33. Социально-культурное значение и экологическое влияние индустрии гостеприимства.
34. Структура индустрии гостеприимства. Типология средств размещения
35. Сущность индустрии гостеприимства и ее сегменты.
36. Таймшер в индустрии гостеприимства
37. Технология обслуживания гостей в гостиницах
38. Типы курортных гостиничных предприятий.
39. Традиции гостеприимства и хлебосольства: исторический аспект
40. Туристские базы, приюты и кемпинги
41. Методы обслуживания потребителей, их характеристика.
42. Выбор формы обслуживания в зависимости от типа предприятия питания, вида приема пищи.
43. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню.
44. Меню бизнес-ланча и бранча.
45. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.
46. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика.
47. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы.
48. Пищевые религиозные обряды и особенности организации питания верующих или паломников.
49. Особенности организации кейтеринга (на примере конкретного предприятия).
50. Традиции питания и пищевые религиозные обряды.
51. Правила этикета и нормы поведения за столом.
52. Классификация и характеристика вин.
53. Факторы, определяющие качество. Принципы обеспечения качества.
54. Организация рекламы в ресторане.
55. Обеспечение безопасности в ресторане.
56. История становления и развития предприятий питания в России и за рубежом.
57. Предпосылки становления ресторанного дела в России.
58. Традиции гостеприимства и хлебосольства: исторический аспект
59. История и развитие института гостеприимства в России
60. Состав и функциональные обязанности служб предприятий питания
61. Общие требования к оборудованию предприятий ресторанного бизнеса
62. Санитарные требования к помещениям, оборудованию и технологии обслуживания в системе питания.

63. Столовая посуда, столовое белье, столовые приборы. История, современность, назначение
64. Подготовка залов к обслуживанию посетителей (мебель, сервировка, подготовка официантов, контрольно-кассовое оборудование)
65. Методы сервировки стола в ресторане
66. Методы обслуживания гостей в ресторане (встреча и размещение, прием заказа, получение продукции и блюд, методы переноски и подачи блюд, правила подачи закусок, холодных и горячих блюд, десертов и напитков, расчеты и уборка использованных приборов)
67. Кулинарная (гастрономическая) характеристика блюд
68. Нормативно-правовое обеспечение ресторанного обслуживания
69. Ресторан как уникальная форма предприятия питания.
70. Особенности ресторанного обслуживания.
71. Ресторанный этикет.
72. Необычные рестораны мира.
73. Организационная структура служб ресторана.
74. Управление качеством в ресторане.
75. Реклама и маркетинг ресторана.
76. Правила ресторанного обслуживания.
77. Официант и метродотель в ресторане.
78. Кодекс поведения обслуживающего персонала ресторана
79. Профессиональная этика работника общественного питания
80. Конфликтные ситуации, работа с возражениями в ресторане.
81. Функция бара в ресторане.
82. Меню, как инструмент продаж
83. Классификация и характеристика столовой посуды (фарфоро-фаянсовая, керамическая, гончарная, деревянная, стеклянная, металлическая, пластмассовая), приборов и столового белья. Нормы оснащения.
84. Интерьер ресторана.
85. Услуги по организации досуга в предприятиях питания. Особенности организации досуга в предприятиях питания гостиниц.
86. Назначение и оформление торговых залов, банкетных залов, коктейль-холлов, аванзалов, вестибюля, гардероба, буфетов и раздаточных.
87. Стандартизация в общественном питании.
88. Сертификация услуг предприятий питания.

Вопросы к зачёту с оценкой (5 семестр)

1. Классификация предприятий общественного питания по ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
2. Понятие ресторанного сервиса и его типы: французский, английский, американский, немецкий, русский.
3. Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
4. Производственная структура предприятия общественного питания. Состав и назначение помещений, предназначенных для различных технологических процессов.

6. Этапы технологической цепочки в производстве пищи на предприятиях общественного питания.

7. Организационная структура ресторана: руководящий состав, офисные сотрудники, линейный персонал, технический персонал – функции, требования, особенности менеджмента.

8. Классификация услуг общественного питания.

9. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг

10. Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания.

11. Оборудование торговых залов предприятий общественного питания. Мебель: назначение, виды, требования.

12. Посуда и столовые приборы, столовое белье: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования.

13. Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции.

14. Требования к обслуживающему персоналу.

15. Стандарты работы персонала ресторана.

16. Этическая культура ресторанного сервиса

17. Организация обслуживания потребителей в ресторане. Этапы обслуживания.

18. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Подготовка зала к работе – этапы уборки, подготовка посуды и приборов, предварительная сервировка.

19. Подготовка персонала к обслуживанию Внешний вид официанта. Требования к личной гигиене

20. Этапы обслуживания: встреча гостя, подача меню, прием заказа.

21. Правила поведения официанта в зале. Получение готовых блюд и напитков, бракеражный контроль.

22. Техника подачи различных видов блюд.

23. Правила расчет гостя.

24. Технологии обслуживания гостей в ресторане.

25. Виды питания, предоставляемые при обслуживании туристов: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д.

26. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс, их характеристика.

27. Обслуживание в предприятиях общественного питания на территории гостиниц: завтрак по меню со свободным выбором блюд, завтрак или обед в виде шведского стола.

28. Обслуживание проживающих в гостиницах по различному меню: (континентального завтрака, расширенного завтрака, европейского завтрака, английского, американского завтрака, русского завтрака, завтрак с шампанским, поздний завтрак диетического завтрака, вегетарианского завтрака; завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский).

29. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

30. Средства информации: понятие, назначение, характеристика.

31. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню.

31. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению карты вин и коктейлей.

32. Санитарные требования к процессу обслуживания.

33. Поведение персонала во внестатных ситуациях.

34. Виды дополнительных услуг в ресторанном бизнесе.

35. Программа производственного контроля на предприятиях общественного питания.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Книгообеспеченность

Наименование литературы: автор, название, вид издания, издательство	Год издания	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ	
		Количество экземпляров изданий в библиотеке ВлГУ в соответствии с ФГОС ВО	Наличие в электронной библиотеке ВлГУ
1		3	4
Основная литература*			
<i>Тимохина, Т. Л.</i> Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М.: Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт	2019		https://bibli-online.ru/book/tehnologii-gostinichnoy-deyatelnosti-teoriya-i-praktika-432904
<i>Тимохина, Т. Л.</i> Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М.: Юрайт, 2019. — 331 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08193-0. — — Текст : электронный // ЭБС Юрайт	2019		https://bibli-online.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-432903
3 <i>Сологубова, Г. С.</i> Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт	2019	-	https://bibli-online.ru/book/organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obshchestvennogo-pitaniya-427592

Дополнительная литература*			
1. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов: учебное пособие для академического бакалавриата / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 98 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-11735-6 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-8149-2644-9 (Изд-во ОмГТУ). — Текст : электронный // ЭБС Юрайт	2019		https://bibli-online.ru/book/obsluzhivani-e-v-gostinichnom-komplekse-osobyh-kategoriy-klientov-446040
2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 338 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт			https://bibli-online.ru/book/marketing-gostinichnogo-predpriyatiya-432906
3. Ушаков, Р. Н. Инновационные технологии формирования и развития ресурсного потенциала гостиничного предприятия [Текст]. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2015. – 230 с; ISBN 978-5-4475-4027-2	2019		Электронный каталог РГБ
Интернет-ресурсы			
1. Федеральное агентство по туризму			https://www.russiatourism.ru/contents/statistika/
2. Библиотека ГОСТов и нормативных документов			http://libgost.ru/
3. Журнал для начинающих и опытных предпринимателей			http://bsnss.net/
4. Федеральный портал поддержки малого и среднего предпринимательства: новости, гид предпринимателя, господдержка малого и среднего предпринимательства.			http://smb.gov.ru/
5. Портал индустрии гостеприимства			http://.horeca.ru
6. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса. Ведущий портал в индустрии гостеприимства России и СНГ.			http://.frontdesk.ru
7. Всё про гостиницы, отели			http://.new-hotel.ru

8. Сайт об этикете и правилах поведения			http://.proeticet.ru
Перечень программного обеспечения			
1. пакет MS-Office			
Перечень информационных справочных систем			
1.СПС Консультант Плюс (инсталированный ресурс ВлГУ Электронная библиотечная система Владимирского государственного университета (http://elibrari.ru) 2.Информационно-справочные отрасле- вые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу. «Вестник РАГА» – электронный журнал; 3 Маркетинг в России и за рубежом 4 Менеджмент в России и за рубежом 5.Современный отель			http://library.vlsu.ru/

7.2. Периодические издания

1. «Гостиница и ресторан: бизнес и управление» - Издательство ООО «Издательство Хоспитэлити». Ведущий специализированный журнал для профессионалов индустрии гостеприимства.

2. «Гостиничное дело» - ИД «Панорама». Профессиональный журнал для специалистов в организационной, маркетинговой и финансово-хозяйственной сферах деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

3. «Отдел продаж» - ИД «Ресторанные ведомости». Издание, предназначенное для профессионалов ресторанного и гостиничного бизнеса.

4. «Отель»-Издательство «Хэппи Пресс». Периодическое издание, посвященное вопросам гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства.

5. «Отель. Современный бизнес» - Издательство ООО «Наша деловая пресса». Специализированный журнал для профессионалов отельного бизнеса.

6. Журнал «Академия гостеприимства», Издательство «Медиа про»

7.3 Интернет-ресурсы

1. <http://ctI.tpu.ru/files/profiip.pdf>

2. www.best-manager.ru

3. www.frontdesk.ru

4. www.horeca.ru

5. www.nark-rspp.ru

6. www.new-hotel.ru

7. www.proeticet.ru

8. www.prohotel.ru

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий практического/лабораторного 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 спец. оборудования. Практические/лабораторные работы проводятся в аудиториях 102, 103 учебного корпуса № 5.

Перечень используемого лицензионного программного обеспечения: Microsoft Office.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.02 «Туризм»

Рабочую программу составил: доцент, к.э.н. М.С. Земскова

Рецензент

(представитель работодателя) Зам. директора ООО «Золотые ворота» Т. В. Захарова
(место работы, должность, ФИО, подпись)



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры КиГ
протокол № 13 от 12.04.2016 года
Заведующий кафедрой: к.э.н., доцент О. Б. Ярьс

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии
направления 43.03.02 «Туризм»
протокол № 9 от 21.04.2016 года.
Председатель комиссии _____

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

Рабочая программа одобрена на 2017/2018 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 1.09.2017 года

Заведующий кафедрой Т.С. Ефр Тумцова П.Г.

Рабочая программа одобрена на 2018/2019 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 30.08.2018 года

Заведующий кафедрой Т.С. Ефр Тумцова П.Г.

Рабочая программа одобрена на 2018/2019 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 30.08.2018 года

Заведующий кафедрой Т.С. Ефр - Тумцова П.Г.

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 _____