

**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)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КИТП




Н.Е. Мишулина  
2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**  
**«Основы организации гостиничного и ресторанного дела»**  
43.02.10 Туризм  
Специалист по туризму

Владимир, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы организации гостиничного и ресторанного дела» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.10 «Туризм» (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 г. № 474) (далее – ФГОС СПО)

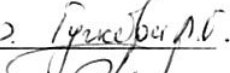
Кафедра-разработчик: «Туризм и сервис»

Рабочую программу учебной дисциплины составил ст. препод. каф. ТиС Кравцова Е.Р.   
(должность, Фамилия И.О. подпись)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Туризм и сервис»  
протокол № 1 от «30» августа 2022 года

Заведующий кафедрой «Туризм и сервис», Гужова Л.Г.   
(наименование кафедры, Фамилия И.О. подпись)

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии специальности 43.02.10 Туризм  
протокол № 1 от «30» августа 2022 года

Председатель УМК специальности 43.02.10 Туризм ТиС зав. кафедр. Гужова Л.Г.   
(наименование кафедры, Фамилия И.О. подпись)

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии КИТП  
протокол № 1 от «31» 08 2022 года

### ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Программа переутверждена на \_\_\_\_\_ учебный год  
Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Программа переутверждена на \_\_\_\_\_ учебный год  
Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Программа переутверждена на \_\_\_\_\_ учебный год  
Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Программа переутверждена на \_\_\_\_\_ учебный год  
Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре ППСЗ:

Учебная дисциплина «Основы организации гостиничного и ресторанного дела» является частью профессионального учебного цикла ППСЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.10 «Туризм».

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент освоит следующие умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.	<ul style="list-style-type: none"><li>-отличать типы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, модели организации гостиничного бизнеса;</li><li>- организовывать собственную деятельность и деятельность коллектива исполнителей предприятий сервиса;</li><li>-выбирать типовые методы и способы;</li><li>- оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач;</li><li>- владеть навыками принятия решений в различных стандартных и нестандартных ситуациях;</li><li>- проводить поиск и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li><li>- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;</li><li>-использовать средства информации для повышения эффективности предлагаемых услуг;</li><li>- планировать мероприятия в сфере организации процесса сервиса, распределять функции, полномочия и ответственность между исполнителями;</li><li>-обеспечивать координацию действий персонала предприятий сферы гостеприимства питания;</li><li>-разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала;</li><li>-планировать мероприятия в сфере</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Положение о классификации гостиниц и иных средств размещения;</li><li>- типы гостиничных предприятий, модели организации гостиничного бизнеса;</li><li>- Правила предоставления гостиничных услуг в РФ;</li><li>- особенности работы в отечественном ресторанном бизнесе;</li><li>- закономерности развития гостиничного бизнеса, его особенности;</li><li>- типы и категории российских номеров, типы помещений гостиницы;</li><li>- санитарно-гигиенические и противопожарные требования к ним;</li><li>- правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса;</li><li>- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса;</li><li>- основные источники информации по объекту гостиничной деятельности;</li><li>-работать с документооборотом предприятия;</li><li>- применять полученные знания в области-технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала;</li><li>- эффективно применять полученные знания для решения вопросов в практической деятельности;</li><li>-самостоятельно находить и использовать источники правовой и</li></ul>

	<p>организации процесса сервиса, распределять функции, полномочия и ответственность между исполнителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в закономерностях развития гостиничного и ресторанного рынка, его особенностях.</li> </ul>	<p>профессиональной информации по объекту профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять полученные знания в области-технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала;</li> <li>- закономерности развития рынка гостиничных и ресторанных услуг, его особенности.</li> </ul>
<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала;</li> <li>- оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей;</li> <li>-применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала;</li> <li>-оценивать эффективность обратной связи на предприятии общественного питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать эффективность обратной связи на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса;</li> <li>- правовые основы организации гостиничного хозяйства;</li> <li>- принципы составления меню и правила ценовой политики ресторана;</li> <li>-обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>-выявлять потребности потребителей, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.</li> </ul>

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	120
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	28
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа	50
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы организации гостиничного и ресторанныго дела»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы организации гостиничного дела</b>			
<b>Тема 1.</b> История развития гостиничной индустрии.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Предмет, цели и задачи курса «Основы организации гостиничного и ресторанныго дела» 2. История развития индустрии гостеприимства 3. Развитие гостиничной индустрии на современном этапе <b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b> 1. Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий гостиничного хозяйства.	10  2  4	<i>ПК 1.2</i> <i>ОК 1, ОК 4</i>
<b>Тема 2.</b> Гостиничный сервис. Типы гостиничных предприятий. Туроперейтинг в гостиничной деятельности. Модели организации гостиничного бизнеса.	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов, докладов, презентаций Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины <b>Содержание учебного материала</b> 1. Гостиничный сервис. 2. 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 3. Туроперейтинг в гостиничной деятельности. 4. Модели организации гостиничного бизнеса Цезаря Ритца и модели Кеминга Уилсона. <b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов, докладов, презентаций. Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины	4  4  8  4	<i>ПК 1.1</i> <i>ОК 2, ОК 3</i>
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	<i>ПК 1.2, ПК</i>

<p>Независимые гостиничные цепи, гостиничные группы, ассоциации гостиниц. Франчайзинг в гостиничном бизнесе.</p>	<p>1.Г.Гостиничные цепи, их признаки и примеры. Международная статистика гостиничных цепей.</p> <p>2.Группы гостиниц и ассоциации гостиниц. Примеры, условия вступления.</p> <p>3. Ответственные организации отелей.</p> <p>4. Франчайзинг в гостиничном бизнесе.</p>	4	<p>3.2 ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</p>
	<p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>1.Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий гостиничного хозяйства</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовка рефератов, докладов, презентаций.</p> <p>Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p>	4	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.Организационно-правовые формы гостиничных предприятий.</p> <p>2. Гражданский кодекс. Налоговый кодекс.</p> <p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>1.Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий гостиничного хозяйства</p>	10	
<p><b>Тема 4.</b> Правовые основы организации гостиничного хозяйства.</p>	<p>1.Организационно-правовые формы гостиничных предприятий.</p> <p>2. Гражданский кодекс. Налоговый кодекс.</p>	2	<p>ПК 1.2, ПК 3.2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9</p>
	<p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>1.Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий гостиничного хозяйства</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовка рефератов, докладов, презентаций</p> <p>Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p>	4	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ (Утверждены постановлением Правительства РФ от 09.10.2015 г. № 1085)</p> <p>2. Обязательные бесплатные дополнительные гостиничные услуги согласно ППГУ РФ.</p> <p>3. Расчетный час. Тарификация раннего заезда и позднего выезда по ППГУ РФ.</p> <p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>1. Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий гостиничного хозяйства. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовка рефератов, докладов, презентаций</p> <p>Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p>	12	
<p><b>Тема 5.</b> Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.</p>	<p>1. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ (Утверждены постановлением Правительства РФ от 09.10.2015 г. № 1085)</p> <p>2. Обязательные бесплатные дополнительные гостиничные услуги согласно ППГУ РФ.</p> <p>3. Расчетный час. Тарификация раннего заезда и позднего выезда по ППГУ РФ.</p>	4	<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5</p>
	<p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>1. Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий гостиничного хозяйства. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовка рефератов, докладов, презентаций</p> <p>Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p>	4	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	
	<p><b>Тема 6.</b></p>	10	

<p>Типы помещений гостиницы. Прилегающая территория.</p>	<p>1. Функции помещений гостиницы: Жилые помещения. Группа помещений общественного назначения. Административно-хозяйственные помещения. Инженерно-технические и подсобные помещения.</p> <p>2. Планирование и размеры прилегающей к гостинице территории.</p> <p>3. Типы и категории номеров российских гостиниц. Типы номеров в зависимости от количества комнат, количества койко-мест, вида из окна, функционального назначения. Номера повышенной комфортности: сюит, апартаменты, студия, люкс, стандартные номера: первой, второй, третьей, четвертой, пятой категории.</p> <p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p>4</p>	<p>1.2, ПК 3.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовка к рейтинг-контролю, дифференцированному зачёту.</p> <p>Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p>	<p>6</p>	
	<p><b>Раздел 2. Основы организации ресторанного дела</b></p>	<p><b>58</b></p>	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>10</b></p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5</p>
<p><b>Тема 1.</b> Общие основы и система понятий ресторанного бизнеса.</p>	<p>1. Классификация предприятий общественного питания по ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Альтернативные классификации, используемые в практике ресторанного бизнеса.</p> <p>2. Понятие «услуга». Классификация услуг общественного питания. Производственный и обслуживающий персонал: категории, функции.</p> <p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p>2</p>	
	<p>1. Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий ресторанного бизнеса:</p> <p>- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»</p> <p>- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»</p>	<p>4</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовка рефератов, докладов, презентаций</p> <p>Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p>	<p>4</p>	
<p><b>Тема 2.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>8</b></p>	<p>ПК 1.1, ПК</p>



<p>Характеристика помещений и служб ресторана.</p>	<p>1. Организационная структура служб ресторана. Функции и формы взаимодействия служб ресторана.  2. Торговые помещения для обслуживания потребителей: понятие, виды, назначение, характеристика.  3. Вспомогательные помещения: сервисная, моечная столовой посуды, раздаточная.  4. Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика. Помещение для нарезки хлеба: назначение, организация работы. Требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов.</p> <p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Подготовка рефератов, докладов, презентаций  Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p>	<p>4</p>	<p>1.2  ОК 1, ОК 2,  ОК 3  ОК 4, ОК 6,  ОК 8</p>
<p><b>Тема 3.</b>  Организационная и производственная структура предприятия общественного питания.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.  2. Цехи предприятия общественного питания, помещения, предназначенные для различных технологических процессов.  3. Организационная структура ресторана: руководящий состав, офисные сотрудники, линейный персонал, технический персонал – функции, требования, особенности менеджмента.  4. Этапы технологической цепочки в производстве пищи на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>1. Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий ресторанного бизнеса:  - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Подготовка рефератов, докладов, презентаций  Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p>	<p>12</p> <p>4</p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2  ОК 1, ОК 2,  ОК 3, ОК 4,  ОК 6, ОК 8,  ОК 9</p>
<p><b>Тема 4.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p>10</p>	<p>ПК 1.1, ПК</p>

Стандарты работы персонала ресторана.	1. Понятие корпоративных стандартов. Важность стандартизации в сфере общественного питания. 2. Этапы разработки стандартов работы персонала. 3. Обучение персонала ресторана стандартам работы.	2	1.2, ПК 3.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>		
	1. Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий ресторанного бизнеса. Изучение требований к обслуживающему персоналу (менеджеру зала, бар-менеджеру, официанту, бармену, бариста, буфетчику сервис-бара, кассиру) по ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». 2. Изучение правил и стандартов ресторанного обслуживания».	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов, докладов, презентаций Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины	4	
Тема 5. Особенности менеджмента маркетинга предприятий общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9
	1. Специфика ресторанного менеджмента: особенности набора персонала на различные позиции, контингент сотрудников. 2. Цели маркетинга ресторана и его элементы. 3. Клиентоориентированный подход в общественном питании. 4. Способы продвижения услуг ресторана. Программы поощрения гостей.	4	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов, докладов, презентаций Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины	4	
Тема 6. Подготовка ресторана к обслуживанию. Технологія обслуживания гостей ресторана.	<b>Содержание учебного материала</b>	10	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9
	1. Подготовка зала к работе – этапы уборки, заготовка раздаточных материалов. 2. Официант как лицо заведения – личная гигиена, внешний вид. Правила поведения официанта в зале 3. Встреча гостя. Подача меню. Прием заказа. 4. Получение готовых блюд и напитков – бракеражный контроль 5. Техника подачи различных видов блюд. Расчет гостя.	4	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>		
	1. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Изучение требований, предъявляемых к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню.	2	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>          Подготовка рефератов, докладов, презентаций          Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p>	4	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Всего:</b>		<b>120</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины «Основы организации гостиничного и ресторанного дела» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «География туризма», оснащенный оборудованием: учебные посадочные места, доска, наглядные пособия, техническими средствами обучения: компьютер с доступом в Интернет и лицензионными программами, телевизор.

#### 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

##### 3.2.1. Книгообеспеченность

Наименование литературы: автор, название, вид издания, издательство	Год издания	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ
		Количество экземпляров изданий в библиотеке ВлГУ в соответствии / Наличие в электронном каталоге ЭБС
1	2	3
<b>Основная литература</b>		
1. Николенко, П.Г. Гостиничная индустрия: Учебник и практикум для СПО / П.Г. Николенко, Е.А. Шамин, Ю.С. Ключева. – М.: Юрайт, 2020. – 449 с.	2020	Режим доступа: <a href="https://urait.ru/bcode/447707">https://urait.ru/bcode/447707</a>
2. Николенко, П.Г. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : администрирование отеля.- учебник и практикум для СПО / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. – М.: Юрайт, 2020. – 451 с	2020	Режим доступа: <a href="https://urait.ru/bcode/467415">https://urait.ru/bcode/467415</a>
3. Уварова, А.К. Ресторанный бизнес в туризме [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.К. Уварова. — Электрон. текстовые данные. — Алматы: Казахский национальный университет им. аль-Фараби, 2017. — 290 с.	2017	Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/93759.html">http://www.iprbookshop.ru/93759.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
<b>Дополнительная литература</b>		
1. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Троицкий мост, 2017. — 352 с.	2017	Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/40876.html">http://www.iprbookshop.ru/40876.html</a> .- ЭБС «IPRbooks»
2. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с.	2019	Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/999911">http://znanium.com/catalog/product/999911</a>

##### 3.2.2. Периодические издания

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление. – М.: Издательство «Хоспитэлити»
2. Гостиничное дело – М.: ИД «Панорама».
3. Отдел продаж – М.: ИД «Ресторанные ведомости».
4. Отель – М.: Издательство «Хэппи Пресс»
5. Современный бизнес. Отель. – СПб.: Издательство ООО «Наша деловая пресса»
6. Академия гостеприимства. – М.: Издательство «Медиа про»

##### 3.2.3. 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>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Положение о классификации гостиниц и иных средств размещения;</li> <li>- типы гостиничных предприятий, модели организации гостиничного бизнеса;</li> <li>- Правила предоставления гостиничных услуг в РФ;</li> <li>- особенности работы в отечественном ресторанном бизнесе;</li> <li>- типы и категории российских номеров, типы помещений гостиницы;</li> <li>- санитарно-гигиенические и противопожарные требования к предприятиям гостиничного бизнеса;</li> <li>- правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса;</li> <li>- основные источники информации по объекту гостиничной деятельности;</li> <li>- нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса;</li> <li>- знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала;</li> <li>- закономерности развития рынка гостиничных и ресторанных услуг, его особенности;</li> <li>- правовые основы организации гостиничного хозяйства;</li> <li>- принципы составления меню и правила ценовой политики ресторана</li> </ul>	<p>Характеристики демонстрируемых знаний, которые могут быть проверены</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать «Положение о классификации гостиниц и иных средств размещения»;</li> <li>- грамотно формулировать типы гостиничных предприятий, модели организации гостиничного бизнеса;</li> <li>- знать «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ»;</li> <li>- рационально использовать особенности работы в отечественном ресторанном бизнесе;</li> <li>- понимать типы и категории российских номеров, типы помещений гостиницы;</li> <li>- знать санитарно-гигиенические и противопожарные требования к предприятиям гостиничного бизнеса;</li> <li>- знать правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса;</li> <li>- последовательно излагать основные источники информации по объекту гостиничной деятельности;</li> <li>- знать нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса;</li> <li>- понимать технологию</li> </ul>	<p>Какими процедурами производится оценка</p> <p>Устный опрос, Тестирование при проведении рейтинг-контроля</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Зачет</p>

	<p>продаж, технику выяснения потребностей гостя, принципы обучения персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разбираться в закономерности развития рынка гостиничных и ресторанных услуг, его особенности;</li> <li>- знать правовые основы организации гостиничного хозяйства;</li> <li>- понимать принципы составления меню и правила ценовой политики ресторана.</li> </ul>	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>- выявлять потребности потребителей, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;</li> <li>- оценивать эффективность обратной связи на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса;</li> <li>- применять полученные знания в области-технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала;</li> <li>- самостоятельно находить и использовать источники правовой и профессиональной информации по объекту профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективно применять полученные знания для решения вопросов в практической деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь обеспечить эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>- уметь выявлять потребности потребителей, работать в «контактной зоне»;</li> <li>- уметь оценивать эффективность обратной связи на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса;</li> <li>- уметь применять полученные знания в области-технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, принципов обучения персонала;</li> <li>- уметь самостоятельно находить и использовать источники правовой и профессиональной информации по объекту профессиональной деятельности;</li> <li>- уметь эффективно применять полученные знания для решения вопросов в практической деятельности</li> </ul>	<p>Устный опрос, Тестирование при проведении рейтинг-контроля Оценка результатов выполнения практической работы Зачет</p>