

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)



А.А. Панфилов

« 31 » 08 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
«Основы организации гостиничного и ресторанного дела»**

для специальности среднего профессионального образования  
социально-экономического профиля  
43.02.10 Туризм

Владимир, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины профессиональной подготовки «Основы организации гостиничного и ресторанного дела» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.10 «Туризм» (утверждённым приказом № 474 от 07.05.2014 г.)

Кафедра-разработчик: «Туризм и сервис».

Рабочую программу составил: О.И. к.т.н. Ирина О.И., преподаватель КИТП ВлГУ.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТуС  
протокол № 1 от «31» 08 2020 года

Заведующий кафедрой «Туризм и сервис» О.И. Туркова А.Г.  
(наименование кафедры) (подпись) Ф.И.О.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии КИТП ВлГУ  
протокол № 1 от «31» августа 2020 года

Директор КИТП ВлГУ С.И. Н.Е. Мишулина

**Программа переутверждена:**

на \_\_\_\_\_ учебный год,  
протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(наименование кафедры) (подпись) Ф.И.О.

протокол заседания учебно-методической комиссии КИТП № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Директор КИТП ВлГУ \_\_\_\_\_ Н.Е. Мишулина

**Программа переутверждена:**

на \_\_\_\_\_ учебный год,  
протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(наименование кафедры) (подпись) Ф.И.О.

протокол заседания учебно-методической комиссии КИТП № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Директор КИТП ВлГУ \_\_\_\_\_ Н.Е. Мишулина

**Программа переутверждена:**

на \_\_\_\_\_ учебный год,  
протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(наименование кафедры) (подпись) Ф.И.О.

протокол заседания учебно-методической комиссии КИТП № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Директор КИТП ВлГУ \_\_\_\_\_ Н.Е. Мишулина

**Программа переутверждена:**

на \_\_\_\_\_ учебный год,  
протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(наименование кафедры) (подпись) Ф.И.О.

протокол заседания учебно-методической комиссии КИТП № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Директор КИТП ВлГУ \_\_\_\_\_ Н.Е. Мишулина

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы организации гостиничного и ресторанного дела» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.10 «Туризм».

Учебная дисциплина «Основы организации гостиничного и ресторанного дела» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии/специальности Туризм. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-3.2.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы «Основы организации гостиничного и ресторанного дела» направлено на достижение следующих целей:

формирование профессиональных компетенций, связанных с осуществлением деятельности в сфере гостеприимства – в гостиничном и ресторанном деле

*Задачами дисциплины* являются:

- ознакомление с основными этапами становления и развития гостиничного и ресторанного дела, особенностями его развития в разных странах мира;
- ознакомление с современным состоянием развития и определения перспектив развития рынка гостиничных услуг и услуг общественного питания;
- изучение систем классификации и типологии гостиниц и иных средств размещения; типов и классов предприятий общественного питания;
- обучение основам организации, функционирования гостиниц и иных средств размещения и предприятий ресторанной службы;
- ознакомление с требованиями к функциональным помещениям гостиниц и иным средствам размещения; различным группам помещений предприятий питания;

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1	-отличать типы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, модели организации гостиничного бизнеса.	- Положение о классификации гостиниц и иных средств размещения; -типы гостиничных предприятий, модели организации гостиничного бизнеса.
ОК 2	- организовывать собственную деятельность и деятельность коллектива исполнителей предприятия сервиса; -выбирать типовые методы и способы; - оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	- Правила предоставления гостиничных услуг в РФ; - особенности работы в отечественном ресторанном бизнесе; - закономерности развития гостиничного бизнеса, его особенности;
ОК 3	- владеть навыками принятия решений в различных стандартных и нестандартных ситуациях.	- типы и категории российских номеров, типы помещений гостиницы; - санитарно-гигиенические и противопожарные требования к ним.
ОК 4	- проводить поиск и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	-правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса; - применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.
ОК 5	- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и	- основные источники информации по объекту гостиничной деятельности; -работать с документооборотом предприятия.

	гостеприимства; -использовать средства информации для повышения эффективности предлагаемых услуг.	
ОК 6	- планировать мероприятия в сфере организации процесса сервиса, распределять функции, полномочия и ответственность между исполнителями.	- применять полученные знания в области-технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала.
ОК 7	-обеспечивать координацию действий персонала предприятий сферы гостеприимства питания; -разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала.	- эффективно применять полученные знания для решения вопросов в практической деятельности.
ОК 8	- планировать мероприятия в сфере организации процесса сервиса, распределять функции, полномочия и ответственность между исполнителями.	-самостоятельно находить и использовать источники правовой и профессиональной информации по объекту профессиональной деятельности; - применять полученные знания в области-технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала.
ОК 9	-ориентироваться в закономерностях развития гостиничного и ресторанного рынка, его особенностях.	- закономерности развития рынка гостиничных и ресторанных услуг, его особенности.
ПК 1.1	-применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала; - оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей.	- оценивать эффективность обратной связи на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса.
ПК 1.2	-применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала.	- правовые основы организации гостиничного хозяйства; - принципы составления меню и правила ценовой политики ресторана.
ПК 3.2	-оценивать эффективность обратной связи на предприятии общественного питания.	-обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; -выявлять потребности потребителей, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Всего	4 семестр
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>120</b>	<b>120</b>
в том числе:		
теоретическое обучение	40	40
лабораторные работы	-	-
практические занятия	20	20
курсовая работа (проект)	-	-
самостоятельная работа обучающихся	60	60
консультации		
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		диф.зачет

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы организации гостиничного и ресторанного дела»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. «Основы организации гостиничного дела»</b>			
<b>Тема 1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<i>ПК1.2</i> <i>ОК 1;</i> <i>ОК 4</i>
История развития гостиничной индустрии.	1. Предмет, цели и задачи курса «Основы организации гостиничного и ресторанного дела» 2. История развития индустрии гостеприимства 3. Развитие гостиничной индустрии на современном этапе	4	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1. Практическое задание по теме «Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий гостиничного хозяйства. ГОСТ 51185-2015 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования»	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1. Подготовка рефератов, докладов, презентаций 2. Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины		
	<b>Тематика рефератов, докладов и презентаций</b>		
	1. Основные модели организации гостиничного бизнеса. Модель Цезаря Ритца		
	2. Основные модели организации гостиничного бизнеса. Модель Кемонса Уильсона	6	
	3. Основные модели организации гостиничного бизнеса. «Добровольные» гостиничные цепочки		
	4. Международные гостиничные правила		
	5. Медицинские аспекты гостиничной индустрии		
	6. Профессиональная этика работников гостиниц		
	7. История развития гостиничного хозяйства		
	8. Особенности работы в сфере современного гостиничного бизнеса		
	9. Классификация средств размещения гостиничного типа		
	10. Материально-техническая структура гостиничного предприятия		
<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<i>ПК1.1</i>
Гостиничный	1. Гостиничный сервис.	4	<i>ОК 2;</i>

<p>сервис. Типы гостиничных предприятий. Туроперейтинг в гостиничной деятельности. Модели организации гостиничного бизнеса.</p>	<p>2. Типы гостиничных предприятий в зависимости от формы собственности, характера взаимоотношений между владельцем и менеджером гостиницы, цены номера; месторасположения; уровня комфорта; вместимости; продолжительности работы; форм организации питания гостей; продолжительности пребывания гостей; функционального назначения</p> <p>3. Туроперейтинг в гостиничной деятельности.</p> <p>4. Модели организации гостиничного бизнеса Цезаря Ритца и модели Кемина Уилсона.</p> <p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Подготовка рефератов, докладов, презентаций.</p> <p>2. Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p> <p><b>Тематика рефератов, докладов и презентаций</b></p> <p>1. Основные и дополнительные услуги гостиниц</p> <p>2. Службы гостиниц и особенности их функционирования</p> <p>3. Международная классификация гостиниц</p> <p>4. Современное состояние, тенденции и перспективы развития мирового гостиничного хозяйства</p> <p>5. Международные гостиничные цепи</p> <p>6. Современное состояние гостиничного бизнеса в России</p> <p>7. Мировые гостиничные цепи в России</p> <p>8. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России</p> <p>9. Российская система классификации гостиниц</p> <p>10. Гостиницы: понятие, типы и их характеристика</p>	<p>-</p> <p>6</p>	<p>ОК 3</p>
<p><b>Тема 3.</b> Независимые гостиницы, гостиничные цепи, гостиничные группы, ассоциации гостиниц. <b>Франчайзинг</b> в гостиничном бизнесе.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Гостиничные цепи, их признаки и примеры. Международная статистика гостиничных цепей.</p> <p>2. Группы гостиниц и ассоциации гостиниц. Примеры, условия вступления.</p> <p>3. Общественные организации отельеров.</p> <p>4. Франчайзинг в гостиничном бизнесе.</p> <p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>1. Практические занятия по теме «Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий гостиничного хозяйства»</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Подготовка рефератов, докладов, презентаций</p> <p>2. Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения</p>	<p>14</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>6</p>	<p>ПК 1.2 ПК 3.2 ОК 6 ОК 7 ОК 8; ОК 9</p>

	<p>дисциплины <b>Тематика рефератов, докладов и презентаций</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инфраструктура курортов и туристско-рекреационных зон</li> <li>2. Историческое развитие гостиничного бизнеса</li> <li>3. История и развитие института гостеприимства в России</li> <li>4. Караваннинг и перспективы развития</li> <li>5. Круизный отдых в индустрии гостеприимства.</li> <li>6. Малые отели и мини-гостиницы</li> <li>7. Международная безопасность в индустрии гостеприимства.</li> <li>8. Международные сети средств размещения</li> <li>9. Нормативно-правовая база функционирования гостиничных предприятий.</li> <li>10. Основные критерии, определяющие условия размещения</li> </ol>		
<p><b>Тема 4.</b> Правовые основы организации гостиничного хозяйства</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организационно-правовые формы гостиничных предприятий.</li> <li>2. Гражданский кодекс. Налоговый кодекс.</li> <li>3. Правила предоставления гостиничных услуг</li> </ol> <p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка рефератов, докладов, презентаций</li> <li>2. Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</li> </ol> <p><b>Тематика рефератов, докладов и презентаций</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности внешнеэкономической деятельности в гостиничном предприятии (прием иностранных туристов)</li> <li>2. Особенности размещения в сельском туризме</li> <li>3. Плавуние гостиницы</li> <li>4. Психология обслуживания в индустрии гостеприимства.</li> <li>5. Развитие гостеприимства в девятнадцатом и двадцатом веках.</li> <li>6. Системы молодежных отелей.</li> <li>7. Современное состояние индустрии гостеприимства в России и за рубежом.</li> <li>8. Современный этап состояния и тенденции развития гостиничного дела в России</li> <li>9. Социально-культурное значение и экологическое влияние индустрии гостеприимства.</li> <li>10. Структура индустрии гостеприимства. Типология средств размещения</li> </ol>	<p>10</p> <p>4</p> <p>-</p> <p>6</p>	<p>ПК 1.2 ПК 3.2 ПК 3.2 ОК 4 ОК 5 ОК 6; ОК 9</p>
<p><b>Тема 5.</b> Правила</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ (Утверждены</li> </ol>	<p>12</p> <p>4</p>	<p>ПК 1.1 ПК 1.2</p>



предоставления гостиничных услуг в РФ.	<p>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. Практическое занятие по теме «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>	4	ПК 3.2 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Подготовка рефератов, докладов, презентаций</p> <p>2. Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p> <p><b>Тематика рефератов, докладов и презентаций</b></p> <p>1. Сущность индустрии гостеприимства и ее сегменты.</p> <p>2. Таймшер в индустрии гостеприимства</p> <p>3. Технологичность обслуживания гостей в гостиницах</p> <p>4. Типы курортных гостиничных предприятий.</p> <p>5. Традиции гостеприимства и хлебосольства: исторический аспект</p> <p>6. Туристские базы, приюты и кемпинги</p>	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 3.2 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
Типы помещений гостиницы. Прилегающая территория.	<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>	2	
	<p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Подготовка к рейтинг-контролю, дифференцированному зачёту.</p> <p>2. Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p>	-	
	<b>Раздел 2. «Основы организации ресторанного дела»</b>	56	
<b>Тема 7.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	14	ПК 1.1

Общие основы и система понятий ресторанного бизнеса.	<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. Обслуживающий персонал: категории, функции.</p> <p>3. Требования к обслуживающему персоналу (менеджеру зала, бар-менеджеру, официанту, бармену, бариста, буфетчику сервис-бара, кассиру) и квалификационные характеристики.</p>	4	<p>ПК 1.2 ПК 3.2 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5</p>
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	<p>1. Практическое занятие по теме «Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий ресторанного бизнеса. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения»»</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Подготовка рефератов, докладов, презентаций</p> <p>2. Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p>	4	
	<b>Тематика рефератов, докладов и презентаций</b>		
	<p>1. История становления и развития предприятий питания в России и за рубежом.</p> <p>2. Предпосылки становления ресторанного дела в России.</p> <p>3. Традиции гостеприимства и хлебосольства: исторический аспект</p> <p>4. История и развитие института гостеприимства в России</p> <p>5. Состав и функциональные обязанности служб предприятий питания</p> <p>6. Общие требования к оборудованию предприятий ресторанного бизнеса</p> <p>7. Санитарные требования к помещениям, оборудованию и технологии обслуживания в системе питания.</p> <p>8. Столовая посуда, столовое белье, столовые приборы. История, современность, назначение</p> <p>9. Подготовка залов к обслуживанию посетителей (мебель, сервировка, подготовка официантов, контрольно-кассовое оборудование)</p> <p>10. Методы сервировки стола в ресторане</p>	6	
<p><b>Тема 8.</b> Характеристика помещений и</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Организационная структура служб ресторана. Функции и формы взаимодействия служб ресторана.</p>	10	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 1</p>
		4	

<p>служб ресторана</p>	<p>2. Торговые помещения для обслуживания потребителей: понятие, виды, назначение, характеристика.  3. Вспомогательные помещения: сервизная, 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>ОК 2  ОК 3  ОК 4  ОК 6  ОК 8</p>
	<p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>  <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  1. Подготовка рефератов, докладов, презентаций  2. Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины  <b>Тематика рефератов, докладов и презентаций</b>  1. 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)  2. Кулинарная (гастрономическая) характеристика блюд  3. Нормативно-правовое обеспечение ресторанного обслуживания  4. Ресторан как уникальная форма предприятия питания.  5. Особенности ресторанного обслуживания.  6. Ресторанный этикет.  7. Необычные рестораны мира.  8. Организационная структура служб ресторана.  9. Управление качеством в ресторане.  10. Реклама и маркетинг ресторана.</p>	<p>-</p> <p>6</p>	
<p><b>Тема 9.</b>  Организационная и производственная структура предприятия общественного питания.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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>12</p> <p>4</p> <p>2</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>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p>2</p>	

	<p>1. Практическое занятие «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></p> <p>1. Подготовка рефератов, докладов, презентаций</p> <p>2. Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p> <p><b>Тематика рефератов, докладов и презентаций</b></p> <p>1. Правила ресторанного обслуживания.</p> <p>2. Официант и метродотель в ресторане.</p> <p>3. Кодекс поведения обслуживающего персонала ресторана</p> <p>4. Профессиональная этика работника общественного питания</p> <p>5. Конфликтные ситуации, работа с возражениями в ресторане.</p> <p>6. Функция бара в ресторане.</p> <p>7. Меню, как инструмент продаж</p> <p>8. Классификация и характеристика столовой посуды (фарфоро-фаянсовая, керамическая, гончарная, деревянная, стеклянная, металлическая, пластмассовая), приборов и столового белья. Нормы оснащения.</p> <p>9. Интерьер ресторана.</p> <p>10. Услуги по организации досуга в предприятиях питания. Особенности организации досуга в предприятиях питания гостиниц.</p>	2	
<p><b>Тема 10.</b> Стандарты работы персонала ресторана.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Понятие корпоративных стандартов. Важность стандартизации в сфере общественного питания.</p> <p>2. Этапы разработки стандартов работы персонала.</p> <p>3. Обучение персонала ресторана стандартам работы.</p> <p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Подготовка рефератов, докладов, презентаций</p> <p>2. Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p> <p><b>Тематика рефератов, докладов и презентаций</b></p> <p>1. Назначение и оформление торговых залов, банкетных залов, коктейль-холлов, аванзалов, вестибюля, гардероба, буфетов и раздаточных.</p> <p>2. Стандартизация в общественном питании.</p> <p>3. Сертификация услуг предприятий питания.</p>	8	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 3.2 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 8 ОК 9</p>

	<p>4. Структура, функции и особенности функционирования предприятий питания. Классификация ресторанов.</p> <p>5. История становления и развития предприятий питания в России и за рубежом. Предпосылки становления ресторанного дела в России.</p> <p>6. Классификаций предприятий общественного питания. Формы собственности и организационно-правовой формы предприятий питания.</p> <p>7. Услуги общественного питания и требования к ним.</p> <p>8. Правила оказания услуг общественного питания.</p> <p>9. Закон «О защите прав потребителей».</p> <p>10. Требования, предъявляемые ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания к обслуживающему персоналу ресторанов. Конфликтные ситуации, работа с возражениями.</p>		
<p><b>Тема 11.</b> Особенности менеджмента маркетинга предприятий общественного питания.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Специфика ресторанного менеджмента: особенности набора персонала на различные позиции, контингент сотрудников.</p> <p>2. Цели маркетинга ресторана и его элементы.</p> <p>3. Клиентоориентированный подход в общественном питании.</p> <p>4. Способы продвижения услуг ресторана. Программы поощрения гостей.</p> <p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>1. Практическое занятие по теме «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. Изучение правил и стандартов ресторанного обслуживания».</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Подготовка рефератов, докладов, презентаций</p> <p>2. Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p> <p><b>Тематика рефератов, докладов и презентаций</b></p> <p>1. Требования к метрдотелю, официанту и бармену в соответствии с ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>2. Факторы, определяющие культуру обслуживания.</p> <p>3. Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений.</p> <p>4. Санитарные правила для предприятий питания.</p> <p>5. Особенности ресторанного обслуживания. Ресторанный этикет.</p>	<p><b>8</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p><i>ПК 1.1</i> <i>ПК 1.2</i> <i>ПК 3.2</i> <i>ОК 1</i> <i>ОК 2</i> <i>ОК 3</i> <i>ОК 4</i> <i>ОК 6</i> <i>ОК 8</i> <i>ОК 9</i></p>

<p>6. Организационная структура служб ресторана. Функции и формы взаимодействия служб ресторана.</p> <p>7. Правила ресторанного обслуживания. Стандарты качества.</p> <p>8. Показатели и критерии качественного обслуживания. Слагаемые культуры обслуживания на предприятиях питания.</p> <p>9. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Функция интерьера.</p> <p>10. Организация работы моечной столовой посуды.</p>	<p>6. Организационная структура служб ресторана. Функции и формы взаимодействия служб ресторана.</p> <p>7. Правила ресторанного обслуживания. Стандарты качества.</p> <p>8. Показатели и критерии качественного обслуживания. Слагаемые культуры обслуживания на предприятиях питания.</p> <p>9. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Функция интерьера.</p> <p>10. Организация работы моечной столовой посуды.</p>		
<p><b>Тема 12.</b> Подготовка к обслуживанию – зал ресторана и внешний вид официанта. Технология обслуживания гостей ресторана.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Подготовка зала к работе – этапы уборки, заготовка раздаточных материалов.</p> <p>2. Официант как лицо заведения – личная гигиена, внешний вид.</p> <p>3. Встреча гостя. Подача меню. Прием заказа.</p> <p>4. Поведение официанта в зале.</p> <p>5. Получение готовых блюд и напитков – бракеражный контроль.</p> <p>6. Техника подачи различных видов блюд. Расчет гостя.</p> <p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Подготовка рефератов, докладов, презентаций</p> <p>2. Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины</p> <p><b>Тематика рефератов, докладов и презентаций</b></p> <p>1. Классификация, виды, назначение различных видов посуды и столовых приборов.</p> <p>2. Зал как особая зона обслуживания. Функция заказа.</p> <p>3. Меню, как инструмент продаж. Функции, виды и формы меню. Оформление меню.</p> <p>4. Характеристика отдельных видов меню (со свободным выбором блюд, меню комплексных завтраков, обедов и ужинов).</p> <p>5. Понятия «статичное» и «циклическое» меню.</p> <p>6. Карта вин и коктейлей: понятие, назначение, правила составления и оформления</p> <p>7. Дизайн меню и карты вин. Порядок разработки и утверждения меню.</p> <p>8. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.</p> <p>9. Сервировка. Правила, стандарты и виды сервировки.</p> <p>10. Оборудование залов. Современные требования к мебели.</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>-</p>	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 3.2 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 8 ОК 9</p>
<p><b>Курсовой проект (работа)</b></p>		<p>-</p>	<p>-</p>

<i>не предусмотрена</i>			
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)</b>			
<b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</b>		-	-
<b>Промежуточная аттестация</b>			<i>дифференцированный зачет</i>
<b>Всего:</b>		120	

### 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 «Географии 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 с ФГОС СПО	Наличие в электронной библиотеке ВлГУ
1	2	3	4
<b>Основная литература</b>			
1. Николенко, П.Г. Гостиничная индустрия: Учебник и практикум для СПО / П.Г. Николенко, Е.А Шамин, Ю.С. Клюева. – 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.iprbooks.hop.ru/93759.html">http://www.iprbooks.hop.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» - 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»

### **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
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Характеристики демонстрируемых знаний, которые могут быть проверены</i>	<i>Какими процедурами производится оценка</i>
<p><b>Знания:</b></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>– 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 профессиональной информации по объекту профессиональной деятельности;</li> <li>– применять полученные знания в области-технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала.</li> <li>– закономерности развития рынка гостиничных и ресторанных услуг, его</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– уровень освоения учебного материала;</li> <li>– умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении профессиональных задач;</li> <li>– уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.</li> </ul>	<p>Устный опрос, Тестирование при проведении рейтинг-контроля, выполнение практических работ</p>

особенности.

– оценивать эффективность обратной связи на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса.

– правовые основы организации гостиничного хозяйства;

– принципы составления меню и правила ценовой политики ресторана.

– обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;

– выявлять потребности потребителей, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности

Умения:

– отличать типы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, модели организации гостиничного бизнеса;

– организовывать собственную деятельность и деятельность коллектива исполнителей предприятий сервиса;

– выбирать типовые методы и способы;

– оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач;

– владеть навыками принятия решений в различных стандартных и нестандартных ситуациях;

– проводить поиск и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;

– осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; использовать средства информации для повышения эффективности предлагаемых услуг;

– планировать мероприятия в сфере организации процесса сервиса, распределять функции, полномочия и ответственность между исполнителями;

– обеспечивать координацию действий персонала предприятий сферы гостеприимства питания;

– разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала;

– планировать мероприятия в сфере организации процесса сервиса, распределять функции, полномочия и

ответственность между исполнителями;

- ориентироваться в закономерностях развития гостиничного и ресторанного рынка, его особенностях;
- применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала;
- оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей;
- применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала;
- оценивать эффективность обратной связи на предприятии общественного питания.

**Рецензент (эксперт):**

*Сагодова О.М. ОО*  
(фамилия, инициалы)

*ген. директор*  
(занимаемая должность)

*ОО Универсалтур*  
(место работы)