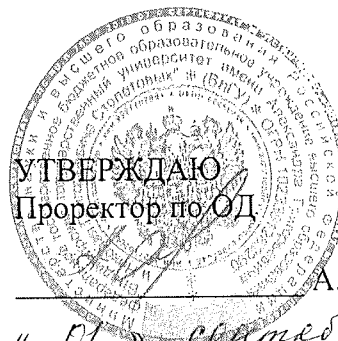


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)



А.А. Панфилов

« 01 » сентября 2021 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

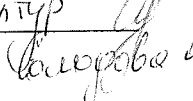
Владимир, 2021

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

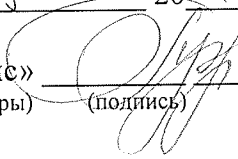
Кафедра-разработчик: «Туризм и сервис»

Рабочую программу составил:  Ирина О.И. к.т.н., доцент кафедры ТиС ВлГУ

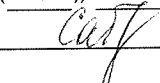
Рецензент

(представитель работодателя) ген. директор ООО «Визарчи универсалтур» 
(место работы, должность, ФИО, подпись)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Туризм и сервис» протокол № 1 от «30» 08 2021 года

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

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии по специальности 43.02.10 «Туризм» протокол № 1 от «30» 08 2021 года

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии КИТП ВлГУ протокол № 1 от «31» 08 2021 года
Директор КИТП ВлГУ  Н.Е. Мишулина

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 _____

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

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 профессионального учебного цикла 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 специальности 43.02.10 «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 следующей цели: формирование профессиональных компетенций, связанных с осуществлением деятельности в сфере гостеприимства – в гостиничном и ресторанном деле.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	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">-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 личностного 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	<ul style="list-style-type: none">- Положение о классификации гостиниц и иных средств размещения;- типы гостиничных предприятий, модели организации гостиничного бизнеса;- Правила предоставления гостиничных услуг в РФ;- особенности работы в отечественном ресторанном бизнесе;- закономерности развития гостиничного бизнеса, его особенности;- типы и категории российских номеров, типы помещений гостиницы;- санитарно-гигиенические и противопожарные требования к ним;- 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;- основные источники информации по объекту гостиничной деятельности;-работать с документооборотом предприятия;

	<p>ответственность между исполнителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> - применять полученные знания в области-технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала; - эффективно применять полученные знания для решения вопросов в практической деятельности; -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; - закономерности развития рынка гостиничных и ресторанных услуг, его особенности.
<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

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, формируемых способностей элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы организации гостиничного дела			
Тема 1. История развития гостиничной индустрии.	Содержание учебного материала 1. Предмет, цели и задачи курса «Основы организации гостиничного и ресторанныго дела» 2. История развития индустрии гостеприимства 3. Развитие гостиничной индустрии на современном этапе В том числе, практических занятий и лабораторных работ 1. Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий гостиничного хозяйства. Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, докладов, презентаций Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины	8 2 2 2 4	ПК 1.2 ОК 1, ОК 4
Тема 2. Гостиничный сервис. Типы гостиничных предприятий. Туроперейтинг в гостиничной деятельности. Модели организации гостиничного бизнеса.	Содержание учебного материала 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 пребывания гостей; 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. В том числе, практических занятий и лабораторных работ Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, докладов, презентаций. Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины	10 4 -	ПК 1.1 ОК 2, ОК 3
Тема 3. Независимые	Содержание учебного материала 1. Гостиничные цепи, их признаки и примеры. Международная статистика	14 4	ПК 1.2, ПК 3.2 ОК 6, ОК 7, ОК 8,

гостиницы, гостиничные цели, гостиничные группы, ассоциации гостиниц. 6 Франчайзинг гостиничном бизнесе.	гостиничных целей. 2. Группы гостиниц и ассоциации гостиниц. Примеры, условия вступления. 3. Общественные организации отелей. 4. Франчайзинг в гостиничном бизнесе.		ОК 9
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий гостиничного хозяйства»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, докладов, презентаций Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины	6	
Тема 4. <i>Правовые основы организации гостиничного хозяйства</i>	Содержание учебного материала	8	ПК 1.2, ПК 3.2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	1. Организационно-правовые формы гостиничных предприятий.	2	
	2. Гражданский кодекс. Налоговый кодекс.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
Тема 5. <i>Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.</i>	1. Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий гостиничного хозяйства	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, докладов, презентаций Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины	4	
	Содержание учебного материала	10	
	1. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ (Утверждены постановлением Правительства РФ от 09.10.2015 г. № 1085) 2. Обязательные бесплатные дополнительные гостиничные услуги согласно ППГУ РФ. 3. Расчетный час. Тарификация раннего заезда и позднего выезда по ППГУ РФ.	2	
Тема 6. <i>Типы помещений гостиницы.</i>	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5
	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»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, докладов, презентаций Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины	6	
	Содержание учебного материала	10	
1. Функции помещений гостиницы: Жилые помещения. Группа помещений общественного назначения. Административно-хозяйственные помещения.	6	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3,	

<i>Привлегающая территория.</i>	Инженерно-технические и подсобные помещения. 2. Планирование и размеры прилегающей к гостинице территории. 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: суит, апартаменты, студия, люкс, стандартные номера: первой, второй, третьей, четвертой, пятой категории.		ОК 4, ОК 5
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к рейтинг-контролю, дифференцированному зачёту. Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины	4	
	Раздел 2. Основы организации ресторанного дела	60	
Тема 7. <i>Общие основы и система понятий ресторанного бизнеса.</i>	Содержание учебного материала	10	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.2
	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. 2. Понятие «услуга». Классификация услуг общественного питания. Производственный и обслуживающий персонал: категории, функции.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. 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»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, докладов, презентаций Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины	6	
	Содержание учебного материала	8	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3 ОК 4, ОК 6, ОК 8
Тема 8. <i>Характеристика помещений и служба ресторана</i>	1. Организационная структура служб ресторана. Функции и формы взаимодействия служб ресторана. 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.	2	

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, докладов, презентаций Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины	6	
	Содержание учебного материала	10	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9
Тема 9. <i>Организационная и производственная структура предприятия общественного питания.</i>	1. Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.	2	
	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.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий ресторанного бизнеса: - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, докладов, презентаций Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины	6	
Тема 10. <i>Стандарты работы персонала ресторана.</i>	Содержание учебного материала	12	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9
	1. Понятие корпоративных стандартов. Важность стандартизации в сфере общественного питания.	4	
	2. Этапы разработки стандартов работы персонала.		
	3. Обучение персонала ресторана стандартам работы.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	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	
	2. Изучение правил и стандартов ресторанного обслуживания».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, докладов, презентаций	4	

	Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины	8	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9
Тема 11. Особенности менеджмента и маркетинга предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала 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. В том числе, практических занятий и лабораторных работ Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, докладов, презентаций Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины	4	
		-	
		4	
Тема 12. Подготовка ресторана к обслуживанию. Технологическое обслуживание гостей ресторана.	Содержание учебного материала 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. В том числе, практических занятий и лабораторных работ 1. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Изучение требований, предъявляемых к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню. Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, докладов, презентаций Изучение дополнительной литературы для углубленного изучения дисциплины	12	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9
		6	
		2	
		2	
		4	
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		120	
Всего:			

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 с ФГОС СПО	Наличие в электронной библиотеке ВлГУ
1	2	3	4
Основная литература			
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: https://urait.ru/bcode/447707
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: https://urait.ru/bcode/467415
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: http://www.iprbookshop.ru/93759.html .— ЭБС «IPRbooks»
Дополнительная литература			
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: http://www.iprbookshop.ru/40876.html .- ЭБС «IPRbooks»
2. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с.	2019	-	Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/999911

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"> - Положение о классификации гостиниц и иных средств размещения; - типы гостиничных предприятий, модели организации гостиничного бизнеса; - Правила предоставления гостиничных услуг в РФ; - особенности работы в отечественном ресторанном бизнесе; - типы и категории российских номеров, типы помещений гостиницы; - санитарно-гигиенические и противопожарные требования к предприятиям гостиничного бизнеса; - правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса; - основные источники информации по объекту гостиничной деятельности; - нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса; - знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала; - закономерности развития рынка гостиничных и ресторанных услуг, его особенности; - правовые основы организации гостиничного хозяйства; - принципы составления 	<ul style="list-style-type: none"> - знать «Положение о классификации гостиниц и иных средств размещения»; - знать типы гостиничных предприятий, модели организации гостиничного бизнеса; - знать «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ»; - знать особенности работы в отечественном ресторанном бизнесе; - знать типы и категории российских номеров, типы помещений гостиницы; - знать санитарно-гигиенические и противопожарные требования к предприятиям гостиничного бизнеса; - знать правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса; - знать основные источники информации по объекту гостиничной деятельности; - знать нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса; - знать технологию продаж, технику выяснения потребностей гостя, принципы обучения персонала; - знать закономерности развития рынка гостиничных и ресторанных услуг, его особенности; - знать правовые основы организации гостиничного хозяйства; - знать принципы составления меню и правила ценовой политики ресторана. 	<p>Устный опрос, Тестирование при проведении рейтинг-контроля Оценка результатов выполнения практической работы Зачет</p>

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

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
в рабочую программу учебной дисциплины
«Основы организации гостиничного и ресторанного дела»

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.10 «Туризм»

Номер изменения	Внесены изменения в части/разделы рабочей программы	Исполнитель Ф.И.О	Основание (номер и дата протокола заседания кафедры)
1			
2			

Зав. кафедрой _____ / _____