

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Фейгельман Наталия Владимировна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 10.05.2021 12:38:56  
Уникальный программный ключ:  
7320cc04697f2406afb213160141971ff321e42ecf58366b5e9f71236d8e4b5b



**Частное образовательное учреждение  
профессионального образования  
Тульский техникум Экономики и управления**

ПРИНЯТА  
Педагогическим Советом  
Протокол № 5 от «27» августа 2020г.  
Председатель  Н.В. Фейгельман

УТВЕРЖДАЮ  
 Н.В. Фейгельман  
Директор



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05 Организация гостиничного и ресторанного бизнеса**

по специальности  
43.02.10 «Туризм»  
(очная форма)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.10 Туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 474.

Организация-разработчик: Частное образовательное учреждение профессионального образования Тульский техникум Экономики и управления

Разработчик:  
преподаватель Щербакова Е.С.

Председатель ПЦК «Сфера услуг» Е.С. Щербакова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА»

## 1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «**Организация гостиничного и ресторанного бизнеса**» является дисциплиной вариативной части профессионального учебного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.10 «Туризм».

Учебная дисциплина «**Организация гостиничного и ресторанного бизнеса**» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.10 «Туризм».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК: ОК1 – ОК9, ПК: ПК1.3, ПК 1.7, ПК4.1-4.3.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1	- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;	– исторические этапы становления рынка услуг и развития методологии сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе;
ОК 2		
ОК 3		
ОК 4		
ОК 5		
ОК 6		
ОК 7		
ОК 8		
ОК 9		
ПК 1.3	- применять инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей;	– методы анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей и делать соответствующие выводы;
ПК 1.7		
ПК 4.1		
ПК 4.2		
ПК 4.3		
	- применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг туристской деятельности;	– нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
	- обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения.	
		– основные правила и нормы обслуживания в ресторанном комплексе;
		– типы и классы ресторанов;
		– предметы сервировки, виды и правила сервировки стола; специальные формы обслуживания в ресторанах;

## 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>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>245</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>81</b>
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	<b>93</b>
Самостоятельная работа	<b>71</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	Другая форма контроля, Зачет, Дифференцированный зачет

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Организация гостиничного и ресторанного бизнеса

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Технология и организация гостиничных услуг</b>		<b>128</b>	
<b>Тема 1.1 Введение в дисциплину организация гостиничного и ресторанного бизнеса. Предмет, задачи и цели изучения.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9
	1. Основные определения гостиничного хозяйства. 2. Основные определения ресторанного бизнеса.		
	<b>Практические занятия:</b> 1. Изучение нормативно-правовой базы в туристской индустрии	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Составить перечень законов, гостов и постановлений, относящихся к гостиничному хозяйству (составить тест или кроссворд по закону (по выбору студента))	3	
<b>Тема 1.2. Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9
	1. История развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом;	2	
	2. Объемы и динамика мирового рынка гостиничных услуг;	2	
	3. Место гостиничной индустрии в структуре туризма;	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>6</b>	
	1. Развитие гостиничного бизнеса в России;	4	
	2. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг в Туле	2	

	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить список выдающихся организаторов гостиничного бизнеса.</li> <li>2. Подготовить доклад о международной гостиничной цепи (по выбору студента). Составить список международных гостиничных цепей.</li> </ol>	4 2 2	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3
<b>Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности</b>	1. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО: коллективные и индивидуальные средства размещения.	2	
	2. Особенности национальных подходов к классификации гостиниц: классификация гостиниц в США, Великобритании, Греции, Китае и пр.	2	
	3. Типология средств размещения, характеристика отдельных типов гостиниц (флотели, апартаменты и др.)	2	
	<b>Практические занятия:</b>	6	
	1. Становление классификации в России. 2. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц. 3. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения.	2 2 2	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Охарактеризуйте основные типы индивидуальных средств размещения (квартиры, виллы, коттеджи и др. – по выбору студента), развивающиеся в вашем районе. Составьте таблицу по следующим критериям: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Тип;</li> <li>b) Количество;</li> <li>c) Ценовая политика;</li> <li>d) Условия проживания.</li> </ol> </li> </ol>	4	
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	3	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3
<b>Международные гостиничные цепи и их место в структуре</b>			

<b>международного туризма. Национальные гостиничные цепи.</b>	1. Предпосылки и история возникновения гостиничных цепей, преимущества объединения гостиничных предприятий в международные цепи. Типы гостиничных объединений: интегрированные гостиничные цепи и консорциумы.	2	
	2. Десятка крупнейших гостиничных цепей, их характеристика, основные бренды. Проникновение международных гостиничных на российский туристский рынок, особенности формирования национальных гостиничных цепей	1	
	<b>Практические занятия:</b> 1. Определение гостиничной цепи. Типы гостиничных объединений. Преимущества объединения гостиниц в цепи. 2. Повышение конкурентоспособности гостиниц за счет объединения. Международные гостиничные цепи в России. Особенности формирования национальных гостиничных цепей.	<b>3</b> 1 2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Рассмотреть международные гостиничные цепи, выделить отличительные особенности, оформить в виде таблицы.	<b>6</b>	
<b>Тема 1.5. Современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту,</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3
	1. Определение франчайзинга, основные участники договора, его условия. Преимущества и недостатки для сторон-участников.	2	
	2. Управление по контракту –особенности договора, преимущества и недостатки для сторон-участников. 3. Особенности объединения в гостиничные консорциумы, типы консорциумов.	2 2	



<b>гостиничные консорциумы.</b>	<b>Практические занятия:</b> 1. Управление гостиничными предприятиями по договору франчайзинга: определение и особенности договора. 2. Объединения гостиниц в консорциумы и их типы. Управление по контракту: определение и особенности договора. 3. Преимущества и недостатки сторон-участников при управлении по контракту.	6 2 2 2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Составить перечень гостиниц города, управляемых через договор франчайзинга, управление по контракту.	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3
<b>Тема 1.6. Дизайн и проектирование гостиничных объектов</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7
	1. Порядок создания гостиничного предприятия;	2	ОК 8,ОК 9,ПК 1.3
	2. Базовые конфигурации гостиничных зданий;	2	ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3
	3. Дизайн гостиничного интерьера.	2	
	<b>Практические занятия:</b> 1. Современное состояние гостиничного дизайна в России; 2. Фирменный стиль гостиницы и основные требования к нему.	6 4 2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Дайте характеристику стилям дизайна и приведите примеры стилей, используемые в отелях Калуги.	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3
<b>Тема 1.7. Особенности</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7

<b>организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования</b>	1. Службы гостиниц, и особенности их функционирования. Организационная структура современной гостиницы.	2	ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3
	2. Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности. Служба приема и размещения. Административная служба. Служба безопасности. Служба питания. Финансовая и коммерческая службы. Инженерная служба.	2	
	<b>Практические занятия:</b> 1. Изучение видов организационных структур управления. Принципы построения организационных структур управления гостиничным предприятием. 2. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Основные положения и требования к гостиничным предприятиям, права и обязанности сторон при организации гостиничного обслуживания	4 2 2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3

	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  1. Работа с конспектом лекций:  Порядок бронирования мест и номеров в гостинице.  Порядок регистрации и размещения гостей.  Документация, необходимая для учета использования номерного фонда.  Порядок регистрации иностранных гостей.  Правила расчета оплаты за проживание.  2. В общении между собой и в деловой документации профессионалы сферы гостеприимства применяют различные специфические обозначения подразделений и их сокращения, в том числе на английском языке. Заполните таблицу.</p>	<p>4 2  2</p>																																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="481 954 1034 970">Международные сокращения</th> <th data-bbox="1034 954 1590 970">Расшифровка</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td data-bbox="481 970 1034 994">BB</td><td data-bbox="1034 970 1590 994"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 994 1034 1018">HB</td><td data-bbox="1034 994 1590 1018"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1018 1034 1042">FB</td><td data-bbox="1034 1018 1590 1042"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1042 1034 1066">ALL INCL</td><td data-bbox="1034 1042 1590 1066"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1066 1034 1090">DBL</td><td data-bbox="1034 1066 1590 1090"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1090 1034 1114">TRPL</td><td data-bbox="1034 1090 1590 1114"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1114 1034 1137">SYIT</td><td data-bbox="1034 1114 1590 1137"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1137 1034 1161">EXTRA BED</td><td data-bbox="1034 1137 1590 1161"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1161 1034 1185">INF</td><td data-bbox="1034 1161 1590 1185"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1185 1034 1209">CHL</td><td data-bbox="1034 1185 1590 1209"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1209 1034 1233">ADT</td><td data-bbox="1034 1209 1590 1233"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1233 1034 1257">BELLMAN</td><td data-bbox="1034 1233 1590 1257"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1257 1034 1281">Doorman</td><td data-bbox="1034 1257 1590 1281"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1281 1034 1305">Porter</td><td data-bbox="1034 1281 1590 1305"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1305 1034 1329">Walk-in guest</td><td data-bbox="1034 1305 1590 1329"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1329 1034 1353">Guest relation manager</td><td data-bbox="1034 1329 1590 1353"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1353 1034 1377">Maids</td><td data-bbox="1034 1353 1590 1377"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1377 1034 1401">Housekeeping department</td><td data-bbox="1034 1377 1590 1401"></td></tr> <tr><td data-bbox="481 1401 1034 1425">Reservation department</td><td data-bbox="1034 1401 1590 1425"></td></tr> </tbody> </table>	Международные сокращения	Расшифровка	BB		HB		FB		ALL INCL		DBL		TRPL		SYIT		EXTRA BED		INF		CHL		ADT		BELLMAN		Doorman		Porter		Walk-in guest		Guest relation manager		Maids		Housekeeping department		Reservation department			<p>OK 1,OK 2,OK 3,OK 4,OK 5,OK 6,OK 7 OK 8,OK 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3</p>
Международные сокращения	Расшифровка																																										
BB																																											
HB																																											
FB																																											
ALL INCL																																											
DBL																																											
TRPL																																											
SYIT																																											
EXTRA BED																																											
INF																																											
CHL																																											
ADT																																											
BELLMAN																																											
Doorman																																											
Porter																																											
Walk-in guest																																											
Guest relation manager																																											
Maids																																											
Housekeeping department																																											
Reservation department																																											

	Front office Front desk Reception Food & Beverage Controller Long book Lobby Lobby bar Bucket folio Room service Pool bar		
<b>Тема 1.8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3
	1. Виды услуг, оказываемых в гостинице.	2	
	2. Предоставление бытовых и транспортных услуг в гостинице.	2	
	3. Спортивно-оздоровительный сервис в гостиничных комплексах.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	8	
	1. Формы экскурсионного сервиса в структуре дополнительных услуг гостиниц.	4	
2. Велнес-технологии как новое предложение в системе обслуживания в гостиницах.	4		
<b>Самостоятельная работа:</b>	6		
1. Составить список гостиниц, имеющих номерной фонд для гостей, имеющих ограничения по здоровью.	2		
2. Перечислить требования к номерному фонду (к содержанию и оснащению номера) для гостей, имеющих ограничения по здоровью.	2		
3. Подготовить доклады на тему «Специальные маркетинговые программы и технологии обслуживания, пиар-деятельность в гостиничном бизнесе»	2		

Раздел 2. Тенденции ресторанного бизнеса в современных условиях		113	
<b>Тема 2.1</b> <b>Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы его развития.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3
	1. Основные понятия. Предмет и задачи службы питания. История развития ресторанного бизнеса.	2	
	2. Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса.	2	
	3. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса.	2	
	Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса.		
<b>Практические занятия:</b>	8	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3	
1. История развития ресторанного дела в России и СССР.	2		
2. Современное состояние и основные направления развития ресторанного бизнеса.	2		
3. Государственное регулирование развития предприятий общественного питания.	4		
<b>Самостоятельная работа:</b>	6		
Подготовить доклад			
1. Особенности питания жителей зарубежных стран (страна по выбору студента) с оформлением в виде презентации.			
<b>Тема 2. 2</b> <b>Классификация ресторанов.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7
	1. Классификация предприятий общественного питания.	2	
	2. Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания.	2	
	3. Основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др.	2	

	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>1. Концепция ресторанного сервиса. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана. Выбор места расположения.</p> <p>2. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса.</p> <p>3. Бизнес-география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания.</p>	<p>10 6 2 2</p>	<p>ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7</p>
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>1. Составить список самых необычных ресторанов города, оформить в виде таблицы</p> <p>2. Составить таблицу ресторанов по следующим характеристикам:</p> <p>а) Полно сервисные рестораны.</p> <p>б) Специализированные рестораны.</p> <p>с) Рестораны быстрого обслуживания.</p> <p>д) Рестораны национальной кухни.</p> <p>е) Семейные рестораны.</p> <p>ф) Тематические рестораны.</p>	<p>4 2 2</p>	
<p><b>Тема 2.3.</b> <b>Организационная структура ресторана</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1. Основные подразделения и службы ресторана. Группа «Офис или администрация». Группа «Сервис». Группа «Кухня». «Техническая» группа.</p> <p>2. Организационная структура ресторана. Организация подбора персонала.</p> <p>3. Метрдотель как главный распорядитель и организатор работы по подготовке и обслуживанию гостей в ресторане. Требования, предъявляемые к метрдотелю зала.</p>	<p>6 2 2 2</p>	<p>ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3</p>
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>1. Менеджмент ресторанного сервиса.</p> <p>2. Методы организации труда официантов. Кадровая политика ресторана.</p>	<p>8 4 4</p>	<p>ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3</p>

	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить доклад по тематике</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Жалобы и конфликты с гостями ресторана.</li> <li>2. Управление конфликтами в ресторане.</li> <li>3. Морально-психологический климат в трудовом коллективе ресторана. Этическая культура ресторанного сервиса.</li> <li>4. Профессиональная этика работника ресторана.</li> <li>5. Кодекс профессиональной этики. Особенности профессионального поведения</li> </ol>	6	
<p><b>Тема 2.4</b> <b>Организация обслуживания в предприятиях питания</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Задачи обслуживания на предприятиях питания. Подготовка к обслуживанию посетителей</li> <li>2. Организация и искусство обслуживания. Сервировка стола, их виды. Организация обслуживания в предприятиях разных типов. Специальные формы обслуживания.</li> <li>3. Формирование и оформление меню ресторана. Виды меню.</li> </ol>	8 2 4 2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3
	<p><b>Практические занятия:</b> Специальные формы обслуживания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Банкеты с полным и частичным обслуживанием.</li> <li>2. Тематические мероприятия.</li> <li>3. Кейтеринг.</li> <li>4. Мерчендайзинг.</li> </ol>	8 2 2 2 2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Работа с конспектом лекции, с учебной и специальной литературой (в том числе интернет источники):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка ресторана к приему посетителей.</li> <li>2. Основные правила сервировки. Встреча гостей.</li> <li>3. Последовательность подачи блюд и напитков.</li> <li>4. Расчет с гостями.</li> </ol>	4	

<b>Тема 2.5 Особенности управления в ресторанном бизнесе</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса. 2. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. 3. Развитие этнических ресторанов и ресторанов быстрого обслуживания. Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса.	8 2 2 4	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3
	<b>Практические занятия:</b> 1. Маркетинговая политика ресторана. Маркетинг ресторана, его основные функции. 2. Маркетинговая среда ресторана. Организация маркетинговых исследований услуг ресторана.	8 4 4	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить доклады: 1. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. 2. Атмосфера и дизайн ресторана. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля. 3. Организация рекламы и публичных рилейшнз в ресторанном сервисе. Продвижение ресторанных услуг. 4. Презентация ресторана. 5. Дизайн и техническая эстетика в ресторане. 6. Свет и цвет в интерьере. 7. Музыка как элемент формирования фирменного стиля. 8. Шоу-программы.	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3
<b>Тема 2.6 Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7
	1. Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. Контролирующие органы и их полномочия. Проверка торгового предприятия: основания и цели. 2. Права контролируемых предприятий. 3. Оформление результатов проверок.	4 2 2	ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3
	<b>Практические занятия:</b> подготовка к дифференцированному зачёту.	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4



	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка к дифференцированному зачёту	6	4,ОК 5,ОК 6,ОК 7 ОК 8,ОК 9,ПК 1.3 ПК 1.7,ПК 4.1,ПК 4.2,ПК 4.3
<b>Промежуточная аттестация</b>		2 др. ф. контроля, зачет, диф. зачет	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>245</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Лаборатория учебный гостиничный номер, Кабинет «Географии туризма» оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска, книжный шкаф, стенды, дидактический материал; техническими средствами обучения: компьютер, мультимедийный проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 332 с. — (Профессиональное образование)
2. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика.- М.:Издательство Юрайт,2017.-336с.

##### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт
2. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 449 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12518-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт
3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт
4. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - <https://www.biblio-online.ru>
5. Электронно-библиотечная система ««IPRBooks»» - <http://www.iprbookshop.ru>

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт
2. Боброва, О. С. Организация коммерческой деятельности : учебник и практикум для СПО / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 332 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01668-0. [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- исторические этапы становления рынка услуг и развития методологии сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе;</li> <li>- методы анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей и делать соответствующие выводы;</li> <li>- нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;</li> <li>- инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей.</li> <li>- основные правила и нормы обслуживания в ресторанном комплексе;</li> <li>- типы и классы ресторанов;</li> <li>- предметы сервировки, виды и правила сервировки стола;</li> <li>- специальные формы обслуживания в ресторанах</li> </ul>	<p>знает этапы становления рынка услуг и развития методологии сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе; знает методы анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей, делает соответствующие выводы; знает нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей; основные правила и нормы обслуживания в ресторанном комплексе; знает типы и классы ресторанов; предметы сервировки, виды и правила сервировки стола; специальные формы обслуживания в ресторанах.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практические занятия,</li> <li>- самостоятельная работа, творческие индивидуальные задания,</li> <li>- подготовка и защита рефератов.</li> </ul>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;</li> <li>- применять нормативно-технологическую</li> </ul>	<p>владеет навыками межличностных взаимоотношений с учетом социально-культурных особенностей общения; анализирует результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практические занятия,</li> <li>- самостоятельная работа, творческие индивидуальные задания, подготовка и защита рефератов.</li> </ul>

<p>документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей;</li> <li>- оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов;</li> <li>- применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг туристской деятельности;</li> <li>- обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения.</li> </ul>	<p>обслуживания потребителей;</p> <p>применяет нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;</p> <p>оценивает рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов;</p> <p>владеет и использует инструменты управления и контроля качества продукции и услуг туристской деятельности.</p>	
--	---	--