

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Колледж
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Специальность
43.02.10 Туризм
(код и наименование специальности подготовки)

Квалификация
Специалист по туризму

Уровень программы подготовки
Базовый

Форма обучения
Очная

Санкт-Петербург
2021

Автор

преподаватель



(подпись)

Иванова М.Б.

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа (на правах факультета непрерывного профессионального образования) от 20 апреля 2021 г., протокол № 4.

Председатель

педагогического совета



(подпись)

Челей Т.М.

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии по специальности 43.02.10 Туризм от 19 апреля 2021 г., протокол № 9

Председатель УМК



(подпись)

Ямковая И.Н.

СОГЛАСОВАНО

Зав. библиотекой



(подпись)

Борош Н.А.

Начальник отдела
информационных
технологий



(подпись)

Чижиков А.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.10 «Туризм».

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования (ППСЗ).

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов:

Дисциплина ОП.05 Организация гостиничного и ресторанного бизнеса входит в профессиональный цикл образовательной программы (ППСЗ) по данной специальности.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Основной целью дисциплины является раскрыть особенности становления и развития гостиничного и ресторанного дела в структуре развития туризма и формирование у студентов целостной системы знаний об исторических этапах развития туризма. Показать основы функционирования гостиничного и ресторанного предприятия в современных условиях сферы услуг.

Задачи дисциплины:

- ознакомление студентов со знаниями, опытом и навыками, выработанными практикой предшествующих поколений в области туристской деятельности.
- выявление исторических условий, которые повлияли на формирование современной системы гостеприимства в России и за рубежом.
- раскрыть современные тенденции развития гостиничного и ресторанного дела в России и за рубежом.

Учебная дисциплина участвует в реализации профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.3. Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта.

ПК 1.7. Оформлять документы строгой отчетности.

ПК 3.1. Проводить маркетинговые исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.

ПК 4.1. Планировать деятельность подразделения.

ПК 4.2. Организовывать контролировать деятельность подчинённых.

ПК 4.3. Оформлять отчетно-планирующую документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- исторические этапы становления рынка услуг и развития методологии сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе;
- методы анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей и делать соответствующие выводы;
- нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей.
- основные правила и нормы обслуживания в ресторанном комплексе;
- типы и классы ресторанов;
- предметы сервировки, виды и правила сервировки стола;
- специальные формы обслуживания в ресторанах;

уметь:

- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;
- применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;

- применять инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей;
- оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов;
- применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг туристской деятельности;
- обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 304 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 215 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 89 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	304
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	216
в том числе:	
– теоретическое обучение	103
– практические занятия	112
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	89
В том числе:	
– подготовка и защита рефератов;	
– выполнение творческих индивидуальных заданий;	
– работа с конспектом лекций;	
– работа с учебной и специальной литературой (в том числе с интернет источниками)	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета, 4 семестр</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация гостиничного и ресторанного бизнеса

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Технология и организация гостиничных услуг			
Тема 1. Введение в дисциплину организация гостиничного и ресторанного бизнеса. Предмет, задачи и цели изучения.	Содержание учебного материала: 1. Основные определения гостиничного хозяйства. 2. Основные определения ресторанного бизнеса.	2	2
	Практические занятия: 1. Изучение нормативно-правовой базы в туристской индустрии	2	2
	Самостоятельная работа: 1. составить перечень законов, гостов и постановлений, относящихся к гостиничному хозяйству (составить тест или кроссворд по закону (по выбору студента)	8	2
Тема 2. Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом	Содержание учебного материала: 1. История развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом; 2. Объемы и динамика мирового рынка гостиничных услуг; 3. Место гостиничной индустрии в структуре туризма;	8	1
	Практические занятия: 1. Развитие гостиничного бизнеса в России; 2. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг в Санкт-Петербурге.	8	1
	Самостоятельная работа: 1. Составить список выдающихся организаторов гостиничного бизнеса. 2. Подготовить доклад о международной гостиничной цепи (по выбору студента) 3. Составить список международных гостиничных цепей, расположенных в Санкт-Петербурге.	8	3

<p>Тема 3. Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО: коллективные и индивидуальные средства размещения. 2. Особенности национальных подходов к классификации гостиниц: классификация гостиниц в США, Великобритании, Греции, Китае и пр. 3. Типология средств размещения, характеристика отдельных типов гостиниц (флотели, апартаменты и др.) 	8	1
	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Становление классификации гостиниц в России. 2. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц. 3. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. 	8	2
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>1. Охарактеризуйте основные типы индивидуальных средств размещения (квартиры, виллы, коттеджи и др. – по выбору студента), развивающиеся в вашем районе. Составьте таблицу по следующим критериям:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Тип; b) Количество; c) Ценовая политика; d) Условия проживания. 	8	2
<p>Тема 4. Международные гостиничные цепи и их место в структуре международного туризма. Национальные гостиничные цепи.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предпосылки и история возникновения гостиничных цепей, преимущества объединения гостиничных предприятий в международные цепи. 2. Типы гостиничных объединений: интегрированные гостиничные цепи и консорциумы. 3. Десятка крупнейших гостиничных цепей, их характеристика, основные бренды. Проникновение международных гостиничных на российский туристский рынок, особенности формирования национальных гостиничных цепей 	8	3
	<p>Практические занятия:</p>	8	2

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Определение гостиничной цепи. Типы гостиничных объединений. 2. Преимущества объединения гостиниц в цепи. 3. Повышение конкурентоспособности гостиниц за счет объединения. 4. Международные гостиничные цепи в России. 5. Особенности формирования национальных гостиничных цепей. 		
	<p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рассмотреть международные гостиничные цепи, выделить отличительные особенности, оформить в виде таблицы. 	6	2
<p>Тема 5. Современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>	8	1
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Определение франчайзинга, основные участники договора, его условия. Преимущества и недостатки для сторон-участников. 2. Управление по контракту –особенности договора, преимущества и недостатки для сторон-участников. 3. Особенности объединения в гостиничные консорциумы, типы консорциумов. 		
	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Управление гостиничными предприятиями по договору франчайзинга: определение и особенности договора. 2. Объединения гостиниц в консорциумы и их типы. 3. Управление по контракту: определение и особенности договора. 4. Преимущества и недостатки сторон-участников при управлении по контракту. 	8	2
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить перечень гостиниц в Санкт-Петербурге, управляемых через договор франчайзинга, управление по контракту. 	6	2

Тема 6. Дизайн и проектирование гостиничных объектов	Содержание учебного материала:	8	1
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Порядок создания гостиничного предприятия; 2. Базовые конфигурации гостиничных зданий; 3. Дизайн гостиничного интерьера. 		
	Практические занятия:	8	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Современное состояние гостиничного дизайна в России; 2. Фирменный стиль гостиницы и основные требования к нему. 		
	Самостоятельная работа:	6	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте характеристику стилям дизайна и приведите примеры стилей, используемые в отелях Санкт-Петербурга. 		
Тема 7. Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования	Содержание учебного материала:	8	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Службы гостиниц, и особенности их функционирования. 2. Организационная структура современной гостиницы. 3. Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности. 4. Служба приема и размещения. 5. Административная служба. 6. Служба безопасности. 7. Служба питания. 8. Финансовая и коммерческая службы. 9. Инженерная служба. 		
	Практические занятия:	8	3
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение видов организационных структур управления 2. Принципы построения организационных структур управления гостиничным предприятием. 3. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации 4. Основные положения и требования к гостиничным предприятиям, права и обязанности сторон при организации гостиничного обслуживания 		

	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>1. Работа с конспектом лекций:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Порядок бронирования мест и номеров в гостинице. 2. Порядок регистрации и размещения гостей. 3. Документация, необходимая для учета использования номерного фонда. 4. Порядок регистрации иностранных гостей. 5. Правила расчета оплаты за проживание. <p>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> <table border="1" data-bbox="450 655 1547 1409"> <thead> <tr> <th>Международные сокращения</th> <th>Расшифровка</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>BB</td><td></td></tr> <tr><td>HB</td><td></td></tr> <tr><td>FB</td><td></td></tr> <tr><td>ALL INCL</td><td></td></tr> <tr><td>DBL</td><td></td></tr> <tr><td>TRPL</td><td></td></tr> <tr><td>SYIT</td><td></td></tr> <tr><td>EXTRA BED</td><td></td></tr> <tr><td>INF</td><td></td></tr> <tr><td>CHL</td><td></td></tr> <tr><td>ADT</td><td></td></tr> <tr><td>BELLMAN</td><td></td></tr> <tr><td>Doorman</td><td></td></tr> <tr><td>Porter</td><td></td></tr> <tr><td>Walk-in guest</td><td></td></tr> <tr><td>Guest relation manager</td><td></td></tr> <tr><td>Maids</td><td></td></tr> <tr><td>Housekeeping department</td><td></td></tr> <tr><td>Reservation department</td><td></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		6	2
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																																											

	<table border="1"> <tr><td>Front office</td><td></td></tr> <tr><td>Front desk</td><td></td></tr> <tr><td>Reception</td><td></td></tr> <tr><td>Food & Beverage</td><td></td></tr> <tr><td>Controller</td><td></td></tr> <tr><td>Long book</td><td></td></tr> <tr><td>Lobby</td><td></td></tr> <tr><td>Lobby bar</td><td></td></tr> <tr><td>Backet folio</td><td></td></tr> <tr><td>Room service</td><td></td></tr> <tr><td>Pool bar</td><td></td></tr> </table>	Front office		Front desk		Reception		Food & Beverage		Controller		Long book		Lobby		Lobby bar		Backet folio		Room service		Pool bar			
Front office																									
Front desk																									
Reception																									
Food & Beverage																									
Controller																									
Long book																									
Lobby																									
Lobby bar																									
Backet folio																									
Room service																									
Pool bar																									
Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах	Содержание учебного материала:	8	1																						
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виды услуг, оказываемых в гостинице. 2. Предоставление бытовых и транспортных услуг в гостинице. 3. Спортивно-оздоровительный сервис в гостиничных комплексах. 																								
	Практические занятия:	8	2																						
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формы экскурсионного сервиса в структуре дополнительных услуг гостиниц. 2. Велнес-технологии как новое предложение в системе обслуживания в гостиницах. 																								
	Самостоятельная работа:	6	3																						
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Составить список гостиниц, имеющих номерной фонд для гостей, имеющих ограничения по здоровью. 2. Перечислить требования к номерному фонду (к содержанию и оснащению номера) для гостей, имеющих ограничения по здоровью. 3. Подготовить доклады на тему «Специальные маркетинговые программы и технологии обслуживания, пиар-деятельность в гостиничном бизнесе» 																								

Раздел 2 Тенденции ресторанного бизнеса в современных условиях

Тема 1 Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы его развития.	Содержание учебного материала:	8	1
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия. Предмет и задачи службы питания. 2. История развития ресторанного бизнеса. 3. Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса. 4. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. 5. Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса. 		
	Практические занятия:	8	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. История развития ресторанного дела в России и СССР. 2. Современное состояние и основные направления развития ресторанного бизнеса. 3. Государственное регулирование развития предприятий общественного питания. 		
Тема 2 Классификация ресторанов.	Самостоятельная работа:	6	2
	Подготовить доклад		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности питания жителей зарубежных стран (страна по выбору студента) с оформлением в виде презентации. 		
Тема 2 Классификация ресторанов.	Содержание учебного материала:	8	1
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация предприятий общественного питания. 2. Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания. 3. Основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др. 		
	Практические занятия:	10	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Концепция ресторанного сервиса. 2. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана. 		

	<p>3.Выбор места расположения. 4.Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса. 5. Бизнес-география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания.</p>						
	<p>Самостоятельная работа: 1.Составить список самых необычных ресторанов города Санкт-Петербурга, оформить в виде таблицы</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Название ресторана</th> <th style="width: 50%;">Описание ресторана</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2.Составить таблицу ресторанов по следующим характеристикам: - Полно сервисные рестораны. - Специализированные рестораны. - Рестораны быстрого обслуживания. - Рестораны национальной кухни. - Семейные рестораны. - Тематические рестораны.</p>	Название ресторана	Описание ресторана			7	2
Название ресторана	Описание ресторана						
Тема 3 Организационная структура ресторана	<p>Содержание учебного материала: 1. Основные подразделения и службы ресторана. Группа «Офис или администрация». Группа «Сервис». Группа «Кухня». «Техническая» группа. 2.Организационная структура ресторана. 3. Организация подбора персонала. 4. Метрдотель как главный распорядитель и организатор работы по подготовке и обслуживанию гостей в ресторане. Требования, предъявляемые к метрдотелю зала.</p>	8	2				
	<p>Практические занятия: 1. Менеджмент ресторанного сервиса. 2. Методы организации труда официантов. 3. Кадровая политика ресторана.</p>	10	1				
	<p>Самостоятельная работа: Подготовить доклад по тематике</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жалобы и конфликты с гостями ресторана. 2. Управление конфликтами в ресторане. 3. Морально-психологический климат в трудовом коллективе ресторана. Этическая культура ресторанного сервиса. 	8	2				

	<ul style="list-style-type: none"> 4. Профессиональная этика работника ресторана. 5. Кодекс профессиональной этики. Особенности профессионального поведения 		
<p>Тема 4 Организация обслуживания в предприятиях питания</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Задачи обслуживания на предприятиях питания 2. Подготовка к обслуживанию посетителей 3. Организация и искусство обслуживания 4. Сервировка стола, их виды. 5. Организация обслуживания в предприятиях разных типов. 6. Специальные формы обслуживания. 7. Формирование и оформление меню ресторана. Виды меню. 	8	2
	<p>Практические занятия:</p> <p>Специальные формы обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Банкеты с полным и частичным обслуживанием. 2. Тематические мероприятия. 3. Кейтеринг. 4. Мерчендайзинг. 	8	1
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Работа с конспектом лекции, с учебной и специальной литературой (в том числе интернет источники):</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Подготовка ресторана к приему посетителей. 2. Основные правила сервировки. Встреча гостей. 3. Последовательность подачи блюд и напитков. 4. Расчет с гостями. 	6	2
<p>Тема 5 Особенности управления в ресторанном бизнесе</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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

	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Маркетинговая политика ресторана. Маркетинг ресторана, его основные функции. 2. Маркетинговая среда ресторана. Организация маркетинговых исследований услуг ресторана. 	10	1
	<p>Самостоятельная работа: Подготовить доклады:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	8	3
Тема 6 Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса.	<p>Содержание учебного материала</p>	5	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. 2. Контролирующие органы и их полномочия. 3. Проверка торгового предприятия: основания и цели. 4. Права контролируемых предприятий. 5. Оформление результатов проверок. 		
	<p>Практические занятия: Подготовка документации для представления надзорным органам</p>	9	3
ВСЕГО:		305	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

1) Кабинет гуманитарных и социальных дисциплин: 196601, Санкт-Петербург, г. Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, строение 2, этаж 2 (помещение № 2420).
Комплектность: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф/стеллаж 1; автоматизированное рабочее место: персональный компьютер В 161 в составе АТХ 200 G4620 DDR4/500 Gb/a+МОНИТОР ACERV226HQL диаг.21.5д.+МЫШЬ+КЛАВ - 1 шт.; доска-экран 1 шт.; интерактивный проектор NECU321HiMT - 1 шт.; источник бесперебойного питания Nirron – 1шт.; сетевой фильтр Вуро 1.8 метра – 1 шт.

Лицензионное программное обеспечение:

ПО Microsoft (ОС Windows 10, MS Office 2013)

Свободно распространяемое программное обеспечение:

Adobe Acrobat reader DC, 7Zip.

2) Кабинет менеджмента и экономики организации. 196601, Санкт-Петербург, г. Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, строение 2, этаж 1 (помещение № 1401).
Комплектность: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф/стеллаж 1; автоматизированное рабочее место: персональный компьютер В 161 в составе АТХ 200 G4620 DDR4/500 Gb/a+МОНИТОР ACERV226HQL диаг.21.5д.+МЫШЬ+КЛАВ - 1 шт.; доска-экран 1 шт.; интерактивный проектор NECU321HiMT - 1 шт.; источник бесперебойного питания Nirron – 1шт.; сетевой фильтр Вуро 1.8 метра – 1 шт.

Лицензионное программное обеспечение:

ПО Microsoft (ОС Windows 10, MS Office 2013)

Свободно распространяемое программное обеспечение:

Adobe Acrobat reader DC, 7Zip.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты. : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2019. — 277 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07062-8. — URL: <https://book.ru/book/931917>
2. Ковальчук, А.П. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : учебное пособие / Ковальчук А.П. — Москва : КноРус, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-406-07576-0. — URL: <https://book.ru/book/935931>

3. **Радченко, Л.А.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>.

Дополнительные источники:

1. Любецкая, Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах. : учебник / Любецкая Т.Р. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06591-4. — URL: <https://book.ru/book/93052>
2. **Организация бронирования и продаж гостиничного продукта :** учебное пособие / Пасько О.В., под ред., Горяинов К.С., Никольская Е.Ю., Суворова И.Н., Федорчукова С.Г. — Москва : КноРус, 2020. — 187 с. — ISBN 978-5-406-01707-4. — URL: <https://book.ru/book/938278>.

Интернет-ресурсы:

1. Российская гостиничная ассоциация - <http://www.rha.ru/>
2. Федерация рестораторов и отельеров - <http://www.new.frio.ru/> -
3. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association - <http://www.ih-ra.com/>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы; – применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; – применять инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей; – оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов; – применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг туристской деятельности; – обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения. 	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.3, 1.7, ПК 3.1. ПК 4.1, 4.2, 4.3</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертной оценки на практических занятиях; – защита результатов практических работ; – взаимоконтроль обучающихся деятельности друг друга и результатов работы; – фронтальный опрос; – индивидуальный устный опрос.
	<p>ОК 1 - 9</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p>

<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - исторические этапы становления рынка услуг и развития методологии сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе; - методы анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей и делать соответствующие выводы; - нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; - инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей. - основные правила и нормы обслуживания в ресторанном комплексе; - типы и классы ресторанов; - предметы сервировки, виды и правила сервировки стола; - специальные формы обслуживания в ресторанах; 	<p>ПК 1.3, 1.7, ПК 3.1. ПК 4.1, 4.2, 4.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимоконтроль обучающихся деятельности друг друга и результатов работы; - фронтальный опрос; - индивидуальный устный опрос; - письменного тестирования.
--	--	---