

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Колледж (на правах факультета
непрерывного профессионального образования)



УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

Т.М. Челей
«29» апреля 2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО
БИЗНЕСА»
основной профессиональной образовательной программы –
образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

Уровень профессионального образования
среднее профессиональное образование

Специальность
43.02.10 Туризм

Направленность образовательной программы
социально-экономический профиль
Форма обучения
очная

Год приема
2022

Санкт-Петербург
2022

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Результаты обучения по дисциплине
- 2 Место профессиональной дисциплины в структуре основной образовательной программы
- 3 Структура и содержание дисциплины
- 4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины
 - 4.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства
 - 4.2 Учебные издания
 - 4.3 Методическое обеспечение дисциплины
 - 4.4 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы
- 5 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1 Результаты обучения по дисциплине

Результаты обучения по дисциплине ОП.05 «Организация гостиничного и ресторанного бизнеса» представлены в таблице 1.

Таблица 1. Результаты обучения по дисциплине

№ п/п	Код и наименование компетенции	Знания, умения, практический опыт
1	ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - социальной значимости профессии специалиста по туризму в социальной сфере; - исторические этапы становления рынка услуг и развития методологии сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе <p>умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать сущность и социальную значимость специалиста по туризму в социальной сфере; - находить информацию о своей будущей профессии
2	ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации профессиональной деятельности - нормативных документов, законов и ГОСТов, регулирующих вопросы связанных с туристской и гостиничной деятельностью <p>умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять опыт, методы и способы решения в профессиональной деятельности
3	ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>знания</p> <ul style="list-style-type: none"> -принятия решения в стандартных и нестандартных ситуациях <p>умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
4	ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>знания</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществление поиска и использования информации <p>умения</p> <ul style="list-style-type: none"> нахождение информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития и ее использование
5	ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в	<p>знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - о использовании информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности

№ п/п	Код и наименование компетенции	Знания, умения, практический опыт
	профессиональной деятельности.	умения - демонстрировать навыки использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
6	ОК.06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	знания - особенностей работы в команде умения -взаимодействие с коллегами, руководством и потребителями.
7	ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	знания -способов и методов работы в команде для получения результата умения -развитие самоменеджмента работников; проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий
8	ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	знания - приёмов и методов личностного и профессионального роста умения -планирование повышения личностного и квалификационного уровня. Организация самостоятельных занятий при изучении повышения квалификации.
9	ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	знания -информационно-компьютерных технологий в области туристской индустрии умения -проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Анализ инноваций в области туристской деятельности.
10	ПК 1.3. Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта.	знания - структуру рекреационных потребностей, методы изучения и анализа запросов потребителя -технологии использования базы данных - статистику по туризму, профессиональную терминологию и принятые в туризме аббревиатуры умения - определять и анализировать потребности заказчика - выбирать оптимальный туристский продукт - составлять и анализировать базы данных по туристским продуктам и их характеристикам, проводить маркетинг существующих предложений

№ п/п	Код и наименование компетенции	Знания, умения, практический опыт
		<p>от туроператоров</p> <p>практический опыт - выявление и анализа потребностей заказчиков и подбора оптимального туристского продукта</p>
11	ПК 1.7. Оформлять документы строгой отчетности.	<p>знания -перечень документов</p> <p>умения -работать с данной группой документов</p>
12	П.К 3.1. Проводить маркетинговые исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.	<p>знания -характеристики турпродукта и методики расчёта его стоимости</p> <p>умения -проводить маркетинговые исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.</p> <p>практический опыт - проведение сравнительного анализа предложений туроператоров, разработки рекламных материалов и презентации турпродукта; создание востребованного турпродукта.</p>
13	П.К 4.1. Планировать деятельность подразделения .	<p>знания - планирования деятельности подразделения.</p> <p>умения -оперировать актуальными данными о туристских услугах, входящих в турпродукт и рассчитывать различные его варианты - определять и анализировать потребности заказчика - планирования деятельности подразделения</p>
14	П.К 4.2. Организовывать и контролировать деятельность подчиненных.	<p>знания - основы организации туристской деятельности; - правила организации обслуживания туристов в гостиницах и туристских комплексах; - приемы контроля качества предоставляемых туристу услуг;</p> <p>умения</p>

№ п/п	Код и наименование компетенции	Знания, умения, практический опыт
		<p>- контролировать качество предоставляемых туристу услуг размещения и питания;</p> <p>практический опыт -контроля качества предоставляемых туристу услуг; - оценивать качество туристского и гостиничного обслуживания туристов;</p>
15	П.К 4.3. Оформлять отчетно-планирующую документацию.	<p>знания -перечень документов</p> <p>умения - работать с данной группой документов</p> <p>практический опыт - составления строгой отчетности</p>

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 199 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 155 часов; самостоятельной работы обучающегося 44 часа.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина ОП. 05 Организация гостиничного и ресторанного бизнеса далее рабочая программа – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.10 Туризм, относится к профессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы

3 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость профессионального модуля ОП. 05 «Организация гостиничного и ресторанного бизнеса» – составляет 245 часов (таблица 2).

Содержание профессионального модуля ОП. 05 «Организация гостиничного и ресторанного бизнеса» представлено в таблице 3.

Таблица 3. Содержание дисциплины «Организация гостиничного и ресторанного бизнеса»

№ п/п	Форма образовательной деятельности	Содержание учебного материала	Количество часов / в том числе в форме практической подготовки	Код компетенции
1	2	3	4	5
Раздел 1. Технология и организация гостиничных услуг				
Тема 1. Введение в дисциплину организация гостиничного и ресторанного бизнеса. Предмет, задачи и цели изучения.				ОК 1, ОК 5, ОК 7
1	Лекция	1. Основные определения гостиничного хозяйства. 2. Основные определения ресторанного бизнеса.	2	ОК 4
2	Практическое занятие	1.изучение нормативно-правовой базы в туристской индустрии	2	
3	Самостоятельная работа обучающихся	1. составить перечень законов, постановлений, относящихся к гостиничному хозяйству (составить тест или кроссворд по закону (по выбору студента)	2	
Тема 2. Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом				
1	Лекция	1. История развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом; 2. Объемы и динамика мирового	2	

		рынка гостиничных услуг; 3. Место гостиничной индустрии в структуре туризма;		
2	Практическое занятие	1. Развитие гостиничного бизнеса в России; 2. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг в Санкт-Петербурге.	2	
3	Самостоятельная работа обучающихся	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.	2	
Тема 3. Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности				
1	Лекция	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.	2	ОК 2, ОК 5,
2	Практическое занятие	1. Становление классификации в России. 2. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц. 3. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения.	2	
3	Самостоятельная работа обучающихся	1. Охарактеризуйте основные типы индивидуальных средств размещения (квартиры, виллы, коттеджи и др. – по выбору студента), развивающиеся в вашем районе. Составьте таблицу по следующим критериям: а) Тип; б) Количество; в) Ценовая политика; г) Условия проживания.	1	
Тема 4. Международные гостиничные цепи и их место в структуре				

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

		определение и особенности договора. 4. Преимущества и недостатки сторон-участников при управлении по контракту.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1. Составить перечень гостиниц в Санкт-Петербурге, управляемых через договор франчайзинга, управление по контракту.	1	
Тема 6. Дизайн и проектирование гостиничных объектов				
	Лекция	1. Порядок создания гостиничного предприятия; 2. Базовые конфигурации гостиничных зданий; 3. Дизайн гостиничного интерьера.	4	ОК 2, ОК 9, ПК 4.2.
	Практическое занятие	1. Современное состояние гостиничного дизайна в России; 2. Фирменный стиль гостиницы и основные требования к нему	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1. Дайте характеристику стилям дизайна и приведите примеры стилей, используемые в отелях Санкт-Петербурга.	1	
Тема 7. Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования				ПК 1.3 ПК 4.1
1	Лекция	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.	4	
2	Практическое занятие	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	3	

		организации гостиничного обслуживания		
3	Самостоятельная работа обучающихся	<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> <p>Международные сокращения – (ВВ; НВ. . .)</p> <p>Расшифровка – только завтрак; полупансион...</p>	2	
Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах				
1	Лекция	<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. 	2	ОК 3, ОК 9 ПК 1.7
2	Практическое занятие	<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. 	2	
3	Самостоятельная работа обучающихся	<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 	2	

		гостиничном бизнесе»		
Раздел 2 Тенденции ресторанного бизнеса в современных условиях				ОК 5, ОК 9 ПК 4.3
Тема 2.1. Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы его развития.				
	Лекция	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.	2	
	Практическое занятие	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.	3	
	Самостоятельная работа обучающихся	Подготовить доклад 1. Особенности питания жителей зарубежных стран (страна по выбору студента) с оформлением в виде презентации.	2	
Тема 2.2. Классификация ресторанов.				ОК 2, ПК 1.7
	Лекция	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.	2	
	Практическое занятие	1. Концепция ресторанного сервиса. 2. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана. 3. Выбор места расположения. 4. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса. 5. Бизнес-география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	Самостоятельная работа: 1. Составить список самых необычных	2	

		<p>ресторанов города Санкт-Петербурга, оформить в виде таблицы (Название ресторана; Описание ресторана)</p> <p>2. Составить таблицу ресторанов по следующим характеристикам:</p> <p>a) Полно сервисные рестораны.</p> <p>b) Специализированные рестораны.</p> <p>c) Рестораны быстрого обслуживания.</p> <p>d) Рестораны национальной кухни.</p> <p>e) Семейные рестораны.</p> <p>f) Тематические рестораны</p>		
Тема 2.3. Организационная структура ресторана				
	Лекция	<p>1. Основные подразделения и службы ресторана. Группа «Офис или администрация». Группа «Сервис». Группа «Кухня». «Техническая» группа.</p> <p>2. Организационная структура ресторана.</p> <p>3. Организация подбора персонала.</p> <p>4. Метрдотель как главный распорядитель и организатор работы по подготовке и обслуживанию гостей в ресторане. Требования, предъявляемые к метрдотелю зала.</p>	2	ПК 4.1, ОК 6 ОК 7
	Практическое занятие	<p>1. Менеджмент ресторанного сервиса.</p> <p>2. Методы организации труда официантов.</p> <p>3. Кадровая политика ресторана.</p>	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	<p>Подготовить доклад по тематике</p> <p>1. Жалобы и конфликты с гостями ресторана.</p> <p>2. Управление конфликтами в ресторане.</p> <p>3. Морально-психологический климат в трудовом коллективе ресторана.</p> <p>Этическая культура ресторанного сервиса.</p> <p>4. Профессиональная этика работника ресторана.</p> <p>5. Кодекс профессиональной этики.</p> <p>Особенности профессионального поведения</p>	2	
Тема 2.4 Организация обслуживания в предприятиях питания				
	Лекция	<p>1. Задачи обслуживания на предприятиях питания</p> <p>2. Подготовка к обслуживанию</p>	2	

		<p>посетителей</p> <p>3. Организация и искусство обслуживания</p> <p>4. Сервировка стола, их виды.</p> <p>5. Организация обслуживания в предприятиях разных типов.</p> <p>6. Специальные формы обслуживания.</p> <p>7. Формирование и оформление меню ресторана. Виды меню.</p>		ОК 1, ПК 4.2.
	Практическое занятие	<p>Специальные формы обслуживания:</p> <p>1. Банкеты с полным и частичным обслуживанием.</p> <p>2. Тематические мероприятия.</p> <p>3. Кейтеринг.</p> <p>4. Мерчендайзинг.</p>	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	<p>Работа с конспектом лекции, с учебной и специальной литературой (в том числе интернет источники):</p> <p>1. Подготовка ресторана к приему посетителей.</p> <p>2. Основные правила сервировки. Встреча гостей.</p> <p>3. Последовательность подачи блюд и напитков.</p> <p>4. Расчет с гостями.</p>	1	
Тема 2.5. Особенности управления в ресторанном бизнесе				
1	Лекция	<p>1. Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса.</p> <p>2. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса.</p> <p>3. Развитие этнических ресторанов и ресторанов быстрого обслуживания. Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса</p>	2	ОК 2 ОК 7 ПК 4.1
2	Практическое занятие	<p>1. Маркетинговая политика ресторана. Маркетинг ресторана, его основные функции.</p> <p>2. Маркетинговая среда ресторана. Организация маркетинговых исследований услуг ресторана.</p>	2	
3	Самостоятельная работа обучающихся	<p>Подготовить доклады:</p> <p>1. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана.</p> <p>2. Атмосфера и дизайн ресторана. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля.</p>	2	

		<p>3. Организация рекламы и паблик 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.</p>		
Тема 2.6. Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса.				
1	Лекция	<p>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>	3	
2	Практическое занятие	Практические занятия: подготовка к дифференцированному зачёту.	3	
3	Самостоятельная работа обучающихся	подготовка к дифференцированному зачёту	1	ОК 1, ОК 5, ПК 1.7
Итого 199				
Итого по курсу				

Таблица 2. Структура дисциплины ОП 05 «Организация гостиничного и ресторанного бизнеса»

№ п/п	Формы образовательной деятельности		Количество часов		
			очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	заочная форма обучения
	МДК 01.01 Технология продаж и продвижение турпродукта				
1	лекции	всего	199	-	
2	практические занятия	всего	82	-	
		в том числе в форме практической подготовки	6	-	
3		самостоятельная работа	44	-	
		ИТОГО ПМ05	199	-	

4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства дисциплины ОП.05 «Организация гостиничного и ресторанного бизнеса» *представлен* в таблице 4.

Таблица 4. Программное обеспечение дисциплины

№ п/п	Программное обеспечение	Страна производства	Реквизиты документа
Лицензионное программное обеспечение			
1	Microsoft	США	Контракт на оказание услуг № 03721000213210000390001 от 22.12.2021
Свободно распространяемое программное обеспечение			
3	Adobe Acrobat reader DC,	США	открытое лицензионное соглашение GNU
4	Adobe Foxit Reader	США	открытое лицензионное соглашение GNU
5	WinRar	США	открытое лицензионное соглашение GNU
6	7Zip	США	открытое лицензионное соглашение GNU
7	Google Chrome	США	открытое лицензионное соглашение GNU
8	Mozilla Firefox	США	открытое лицензионное соглашение GNU
9	Linux	Финляндия	открытое лицензионное соглашение GNU
10	Scilab	Франция	открытое лицензионное соглашение GNU

4.2 Учебное обеспечение дисциплины

Учебное обеспечение профессионального модуля ОП.05 «Организация гостиничного и ресторанного бизнеса» представлено в таблице 5.

Таблица 5. Обеспеченность дисциплины учебными изданиями

№ п/п	Учебное издание	Вид учебного издания	Количество экземпляров (указывается только для печатных изданий)
Основная литература			
1	1. Можаяева Н. Г., Рыбачек Г. В. Организация туристской индустрии и география туризма, учебник для студ. сред. учеб. заведений, обучающихся по спец. 100401 "Туризм", Москва, Форум 2014 – 335 с.	Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490206 .	Электронный ресурс Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489816
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, 2022. — 449 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12518-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495428	Электронный ресурс Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/497757 .
3		Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	Электронный ресурс Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496782 .

		https://urait.ru/bcode/496874 .	
4		1. http://www.rha.ru/ - Российская гостиничная ассоциация. 2. http://www.new.frio.ru/ - Федерация рестораторов и отельеров. 3. http://www.ih-ra.com/ - Всемирная ассоциация гостиничных рестораторов - International Hotels & Restaurants Association.	Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491389 .

4.4 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем дисциплины ОП.05. «Организация гостиничного и ресторанного бизнеса» представлен в таблице 7.

Таблица 6. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№ п/п	Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	Режим доступа
1	Консультант Плюс	свободный
2	Официальный интернет-портал правовой информации	свободный http://pravo.gov.ru/links/kremlin/
3	Единый федеральный реестр туроператоров	https://tourism.gov.ru/operators/
4	Всемирная туристская организация	https://www.unwto.org/
5	Единый федеральный реестр турагентов	https://efrta.tourism.gov.ru/agents/
6	Федеральное агентство по туризму	https://tourism.gov.ru/

4.3 Методическое обеспечение дисциплины

Методическое обеспечение дисциплины ОП.05. «Организация гостиничного и ресторанного бизнеса» представлено в таблице 6.

Таблица 6. Обеспеченность дисциплины методическими изданиями

№ п/п	Методическое издание	Вид методического издания	Количество экземпляров (указывается только для печатных изданий)
1	Методические указания	электронное	https://nsportal.ru/npo-spo/sfera-

	по выполнению самостоятельных работ по ОП.05. «Организация гостиничного и ресторанного бизнеса»		obsluzhivaniya/library/2019/11/28/metodicheskie-rekomendatsii-po-vypolneniyu-5
2	Методические указания по выполнению практических работ по ОП.05. «Организация гостиничного и ресторанного бизнеса»	электронное	https://izh.profacademy.net/wp-content/uploads/2017/05/Adm.-gostinich-i-restoran-biznesa-32ch-obshherazv.pdf?ysclid=189x2bd626900066289

5 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение дисциплины ОП 05 «Организация гостиничного и ресторанного бизнеса» представлено в таблице 8.

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами.

Таблица 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, технических средств обучения используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1	2	3
1	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа:</p> <p>1) Кабинет права социального обеспечения аудитория № 1422 Комплектность: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф/стеллаж 1; автоматизированное рабочее место: персональный компьютер В 161 в составе ATX 200 G4620 DDR4/500 Gb/a+МОНИТОР ACER V226HQL диаг. 21.5д.+МЫШЬ+КЛАВ - 1 шт.; доска-экран 1 шт.; интерактивный проектор NEC U321Hi MT - 1 шт.; источник бесперебойного питания Nirron – 1шт.; сетевой фильтр Вуро 1.8 метра – 1 шт. Программное обеспечение Лицензионное программное обеспечение: ПО Microsoft Свободно распространяемое программное обеспечение: Adobe Acrobat reader DC, Adobe Acrobat reader DC, WinRar, 7Zip , Google Chrome Mozilla Firefox, Linux</p> <p>2) Учебная аудитория для занятий лекционного и семинарского типа № 2315 Комплектность: посадочные места по количеству обучающихся (стол учебный – 100 шт.; стул-скамейка – 100 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; стул преподавателя – 1 шт.); доска – 1 шт.; проектор BARCO DLP PHWX-8 – 1 шт.; настенный экран Targa HDTV (9:16) 491/193" 240X427 XT1000E; интерактивный проектор NEC U321Hi MT – 1 шт.; сетевой фильтр Вуро 1.8 метра – 1 шт.; акустическая колонка Behringer – 2 шт.; кронштейн ONSTAGE – 1 шт.; регулятор уровня и тембра Extron – 1 шт.; коммутатор Extron – 1 шт.; панель-переходник Kramer – 1 шт.; усилитель-распределитель Kramer – 1 шт.; контроллер Kramer – 1 шт.; мастер-контроллер Kramer – 1 шт.; комплект беспроводных микрофонов Behringer – 1 шт.; кабель TRIUMPH microUSB - USB A – 1 шт.; персональный компьютер – моноблок Lenovo – 1 шт. Программное обеспечение Лицензионное программное обеспечение: ПО Microsoft Свободно распространяемое программное обеспечение:</p>	<p>196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, дом 2, литера А</p> <p>196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, дом 2, литера А</p>

№ п/п	<p align="center">Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, технических средств обучения используемого программного обеспечения</p>	<p align="center">Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом</p>
	<p>Adobe Acrobat reader DC, Adobe Acrobat reader DC, WinRAR, 7Zip, Google Chrome Mozilla Firefox, Linux 3) кабинет профессиональных дисциплин № 2436 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 ACER V226HQL диаг. 21.5д.+МЫШЬ+КЛАВ - 1 шт.; доска-экран 1 шт.; интерактивный проектор NEC U321Hi MT - 1 шт.; источник бесперебойного питания Nippon – 1шт.; сетевой фильтр Вуро 1.8 метра – 1 шт.</p>	<p align="center">196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, дом 2, литера А</p>
2	<p>Учебная аудитория для проведения групповых консультаций Кабинет дисциплин права № 2410 Перечень основного оборудования посадочные места по количеству обучающихся; шкаф/стеллаж 1, Перечень технических средств обучения автоматизированное рабочее место: персональный компьютер В 161 в составе АТХ 200 G4620 DDR4/500 Gb/a+МОНИТОР ACER V226HQL диаг.21.5д.+МЫШЬ+КЛАВ - 1 шт.; доска-экран 1 шт.; интерактивный проектор NEC U321Hi MT - 1 шт.; источник бесперебойного питания Nippon – 1шт.; сетевой фильтр Вуро 1.8 метра – 1 шт Программное обеспечение Лицензионное программное обеспечение: ПО Microsoft Свободно распространяемое программное обеспечение: Adobe Acrobat reader DC, Adobe Acrobat reader DC, WinRAR, 7Zip, Google Chrome Mozilla Firefox, Linux</p>	<p align="center">196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, дом 2, литера А</p>
3	<p>Учебная аудитория для проведения текущего контроля Кабинет права социального обеспечения аудитория № 2430 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 ACER V226HQL диаг. 21.5д.+МЫШЬ+КЛАВ - 1 шт.; доска-экран 1 шт.; интерактивный проектор NEC U321Hi MT - 1 шт.; источник бесперебойного питания</p>	<p align="center">196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, дом 2, литера А</p>

№ п/п	<p align="center">Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, технических средств обучения используемого программного обеспечения</p>	<p align="center">Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом</p>
	<p>Nippon – 1 шт.; сетевой фильтр Вуро 1.8 метра – 1 шт. Программное обеспечение Лицензионное программное обеспечение: ПО Microsoft Свободно распространяемое программное обеспечение: Adobe Acrobat reader DC, Adobe Acrobat reader DC, WinRar, 7Zip , Google Chrome Mozilla Firefox, Linux Лицензионное программное обеспечение: ПО Microsoft, 1С: Предприятие. Свободно распространяемое программное обеспечение: Adobe Acrobat reader DC, 7Zip. Программное обеспечение Лицензионное программное обеспечение: ПО Microsoft Свободно распространяемое программное обеспечение: Adobe Acrobat reader DC, Adobe Acrobat reader DC, WinRar, 7Zip , Google Chrome Mozilla Firefox, Linux</p>	
4	<p>Учебная аудитория для проведения промежуточной аттестации 1) Кабинет права социального обеспечения аудитория № 1422 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 ACER V226HQL диаг. 21.5д.+МЫШЬ+КЛАВ - 1 шт.; доска-экран 1 шт.; интерактивный проектор NEC U321Hi MT - 1 шт.; источник бесперебойного питания Nippon – 1 шт.; сетевой фильтр Вуро 1.8 метра – 1 шт. Программное обеспечение Лицензионное программное обеспечение: ПО Microsoft Свободно распространяемое программное обеспечение: Adobe Acrobat reader DC, Adobe Acrobat reader DC, WinRar, 7Zip , Google Chrome Mozilla Firefox, Linux</p>	<p align="center">196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, дом 2, литера А</p>
5	<p>Учебная аудитория для организации самостоятельной работы 1) Аудитория № 1422</p>	<p align="center">196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, дом</p>

№ п/п	<p align="center">Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, технических средств обучения используемого программного обеспечения</p>	<p align="center">Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом</p>
	<p>Перечень основного оборудования: Комплектность: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф/стеллаж 1 Перечень технических средств обучения: Автоматизированное рабочее место: персональный компьютер В 161 в составе ATX 200 G4620 DDR4/500 Gb/a+МОНИТОР ACER V226HQL диаг. 21.5д. + МЫШЬ+КЛАВ - 1 шт.; доска-экран 1 шт.; интерактивный проектор NEC U321Hi MT - 1 шт.; источник бесперебойного питания Nirron – 1шт.; сетевой фильтр Вуро 1.8 метра – 1 шт. Программное обеспечение: Лицензионное программное обеспечение: ПО Microsoft Свободно распространяемое программное обеспечение: Adobe Acrobat reader DC, Adobe Acrobat reader DC, WinRar, 7Zip , Google Chrome Mozilla Firefox, Linux 2) Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет. Комплектность: посадочные места; 10 компьютеров в составе: Монитор: Acer V173 Клавиатура: Genius KB06x2 Мышь: Genius NetScroll 110 Системный блок: Win 7 Professional SP 1 x32 Процессор: Intel Celeron® CPU E140 2.00 Ghz RAM: 1Gb HDD: WDC WD2500AAJS-00L7A0 Видео: Intel G33/63V Express Chipset Family Сетевая карта: Realtek RTL8102E/RTL8103E CD/DVD HL-DT-JT DVDROM GH22NS40. Программное обеспечение Лицензионное программное обеспечение: ПО Microsoft Свободно распространяемое программное обеспечение: Adobe Acrobat reader DC, 7Zip.</p>	<p align="center">2, литера А</p> <p align="center">Адрес: 196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, литер А</p>
6	<p>Учебная аудитория для организации воспитательной работы 1) 1105, Актный зал Комплектность: посадочные места (460 мест); стол для заседаний 2; стул – кресло 6; трибуна 1; кресла мягкие с откидывающимися сидениями 460 шт.; скамейка 20 шт.; доска тройная 1; PTZ Камера DataVideo – 3шт.; WI-FI роутер Asus – 1шт.; графический эквалайзер DBX 131s – 3 шт.;</p>	<p align="center">196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, дом 2, литера А</p>

№ п/п	<p align="center">Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, технических средств обучения используемого программного обеспечения</p>	<p align="center">Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом</p>
	<p>графический эквалайзер DBX 231s – 1 шт.; директ-бокс Behringer – 2 шт.; коммутатор Extron – 1 шт.; конвертер Datavideo DAC-60 – 1 шт.; конденсаторный микрофон AKG C5 – 3 шт.; крепеж для камер выносной настенный (компл-т) – 2шт.; матричный коммутатор Extron – 1 шт.; набор кабелей и разъемов (ком-т) – 2 шт.; настольный конденсаторный микрофон AKG CGN321STS – 5 шт.; настольный монитор Datavideo – 1 шт.; персональный компьютер-моноблок Lenovo – 1 шт.; подвес – 2 шт.; подвес для прожекторов (ком-т) – 2 шт.; потоковый сервер Datavideo – 1 шт.; приемник HDMI Extron – 2 шт.; прожектор Ondeliht QF-1248 LED – 16 шт.; профессиональное крепление к стене DataVideo – 3 шт.; процессор управления Extron – 1 шт.; пульт световой Ondeliht OF PILOT 2000 – 1 шт.; пульт управления камерами Datavideo RMC-180 – 1шт.; рама для подвесаTurbosound LIVERPOOL TLX84-FLB- 2 шт.; распределительная коробка InvoTone – 1 шт.; сабвуфер Turbosound LIVERPOOL TLX215L – 2 шт.; светильник Ondeliht QF-1445 LED – 14 шт.; сенсорная панель Extron – 1 шт.; сетевой коммутатор HP – 1 шт.; спикер-процессор DBF DriveRack PA2 – 1шт.; студийный видеомагнитофон Datavideo HDR-70 – 1 шт.; сценический монитор Turbosound - 2 шт.; усилитель -распределитель Kramer – 1 шт.; усилитель Labgrippen C28:4 – 1 шт.; усилитель Labgrippen C48:4 – 2 шт.; усилитель Labgrippen E8:2 – 1 шт.; усилитель-распределитель KRAMER 1 – 1 шт.; цифровая вокальная радиосистема AKG – 2 шт.; цифровой видеомикшер Datavideo SE-700 – 1 шт.; цифровой микшер MIDAS – 1 шт.; цифровой ручной передатчик для радиосистемы AKG – 2 шт.; шкаф телекоммутационный Izett – 1 шт.; элемент линейного массива Turbosound LIVERPOOL TLX84 – 8 шт.; кинотеатральный проектор Varco BME RLS W 12 – 1 шт.; экран для проектора – 1 шт.</p> <p>Программное обеспечение: Лицензионное программное обеспечение: ПО Microsoft Свободно распространяемое программное обеспечение: Adobe Acrobat reader DC, 7Zip.1. 2) Актовый зал. Комплектность: посадочные места; экран DRAPER ROLLERAMIC 376*503, фортепиано YAMAHA YDP-142R цифровое, цвет Dark Rosewood.88, клавиш GHS полифония</p>	<p align="center">196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, литер А</p>

№ п/п	<p align="center">Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, технических средств обучения используемого программного обеспечения</p>	<p align="center">Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом</p>
	<p>128голоса,10тембров с компонентным кабелем 3mQuik, усилитель-распределитель VGA/XGA KRAMER VP-200N, универсальный малошумящий микшерный пульт премиум-класса BEHRINGER XENYX 2442 FX, система подавления звука Benginge, радиосистема вокальная с капсулем динамического микрофона SM58 SHURE BLX24E/SM58 K3E 606-638MHz, пульт управления Behringer LS 2412 EUROLIGHT, подвеска для проектора SMS PROJECTOR WLW, прожектор PAR-56P в ком-те с лампой PAR 56 300W 36 штук, прожектор зеркального шара MINISPOT, Прожектор линзовый ПТС 1000 ARTSPOT (6шт.), проектор EIKI LC-X85 с объективом EIKI AH-23132, проигрыватель dvd samsung sv-dvd v6500, пульт микшерный YAMAHA 01V96VCM, монитор PHILIPS 196V 4L AB2 ,18.5, монитор PHILIPS 190E3LSU/01 black(LED/LCD/Wide/1440[900/5ms/DVI), многофункциональный центр Epson Photo RX620, микрофон студийный Rode k2, напольный софит LOODLIGHT-4 (2шт.), двухантенная вокальная радиосистема с капсу SHURE, двухканальный 2/3 октавный графический эквалайзер с системой детектирования обратной связи BEHRINGER FBQ 1502 ULTRAPH PRO, динамический 16906 кардиоидный вокальный микрофон SHURE SM58-LC, компьютер INTEL PENTIUM 4 3.2 ГГц/DDR1*512 МВ/HDD 160G В КОМПЛ-ЦИИ, источник бесперебойного питания Back-UPS RS 800, Звуковоспроизводящая аппаратура EVM, Audio-Technica ATW 701/P UHF радиосист.петл.(микрофон – 5шт.).</p> <p>Лицензионное программное обеспечение: ПО Microsoft</p> <p>Свободно распространяемое программное обеспечение: Adobe Acrobat reader DC, 7Zip.</p>	

