

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Вятский государственный университет»
(ВятГУ)
г. Киров

Утверждаю
Директор/Декан Соболева О. Н.



Номер регистрации
РПД_3-43.03.02.01_2021_124573
Актуализировано: 10.05.2021

Рабочая программа дисциплины
Организация ресторанного и гостиничного дела

	наименование дисциплины
Квалификация выпускника	Бакалавр
Направление подготовки	43.03.02 шифр
	Туризм наименование
Направленность (профиль)	3-43.03.02.01 шифр
	Технология и организация туроператорских и турагентских услуг наименование
Формы обучения	Очная наименование
Кафедра-разработчик	Кафедра туризма и управления персоналом (ОРУ) наименование
Выпускающая кафедра	Кафедра туризма и управления персоналом (ОРУ) наименование

Сведения о разработчиках рабочей программы дисциплины

Матафонова Татьяна Алексеевна

ФИО

Деветьярова Ирина Петровна

ФИО

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины	Целью дисциплины "Организация ресторанного и гостиничного дела" является формирование у обучающихся комплекса теоретических знаний и практических навыков организации ресторанного и гостиничного дела. Услуги питания и размещения являются основными услугами в сфере туризма, так как они направлены на удовлетворение физиологических потребностей людей в комфортном жилье и вкусной, разнообразной, здоровой пище
Задачи дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> 1. Овладение основными понятиями и терминами в области организации питания и размещения туристов 2. Изучение классификации предприятий размещения и питания туристов, требований, предъявляемых к ним 3. Освоение навыков организации ресторанного и гостиничного дела. 4. Изучение нормативно-правовой базы, регламентирующей организацию услуг питания и размещения туристов

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция УК-5

Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах		
Знает	Умеет	Владеет
Этнические, культурные особенности общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Выделять этнические, культурные особенности общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Навыками восприятия этнических, культурных особенностей общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Компетенция ПК-6

Способен формировать предложение услуг, обеспечивающих удовлетворение культурных, познавательных, физических потребностей, максимально соответствующим пожеланиям туриста		
Знает	Умеет	Владеет
основы организации ресторанного и гостиничного обслуживания	анализировать факторы, оказывающие влияние на сервисную деятельность и запросы потребителей	навыком формирования предложения ресторанных и гостиничных услуг

Структура дисциплины
Тематический план

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Шифр формируемых компетенций
1	Теоретические основы и историческое развитие ресторанного и гостиничного дела в России и за рубежом	ПК-6, УК-5
2	Организация гостиничного хозяйства и иных средств размещения туристов	ПК-6
3	Организация питания туристов в ресторанах и в других предприятиях общественного питания	ПК-6, УК-5
4	Подготовка и прохождение промежуточной аттестации	ПК-6, УК-5

Формы промежуточной аттестации

Зачет	6 семестр (Очная форма обучения)
Экзамен	Не предусмотрен (Очная форма обучения)
Курсовая работа	Не предусмотрена (Очная форма обучения)
Курсовой проект	Не предусмотрена (Очная форма обучения)

Трудоемкость дисциплины

Форма обучения	Курсы	Семестры	Общий объем (трудоемкость)		Контактная работа, час	в том числе аудиторная контактная работа обучающихся с преподавателем, час				Самостоятельная работа, час	Курсовая работа (проект), семестр	Зачет, семестр	Экзамен, семестр
			Часов	ЗЕТ		Всего	Лекции	Семинарские, практические занятия	Лабораторные занятия				
Очная форма обучения	3	6	180	5	136.5	104	52	52	0	43.5		6	

Содержание дисциплины

Очная форма обучения

Код занятия	Наименование тем занятий	Трудоемкость, академических часов
Раздел 1 «Теоретические основы и историческое развитие ресторанного и гостиничного дела в России и за рубежом»		46.00
Лекции		
Л1.1	История становления и развития ресторанного и гостиничного дела	4.00
Л1.2	Функции и характеристика гостиниц и иных средств размещения	4.00
Л1.3	Понятие и характеристика предприятий общественного питания	4.00
Семинары, практические занятия		
П1.1	Услуги питания и размещения в туристской индустрии	2.00
П1.2	Факторы развития ресторанного и гостиничного дела в России и в мире	2.00
П1.3	Современные тенденции развития гостиничного дела в России	4.00
П1.4	Тенденции и перспективы развития ресторанного дела в России и за рубежом	4.00
Самостоятельная работа		
С1.1	Франчайзинг в отельном бизнесе	12.00
Контактная внеаудиторная работа		
КВР1.1	Организация самостоятельной работы. Текущий контроль знаний	10.00
Раздел 2 «Организация гостиничного хозяйства и иных средств размещения туристов»		70.00
Лекции		
Л2.1	Типология и классификация гостиниц и иных средств размещения	4.00
Л2.2	Организационная структура служб гостиничного предприятия и их взаимосвязь	6.00
Л2.3	Основные требования, предъявляемые к организации гостиничного хозяйства	2.00
Л2.4	Содержание материально-технической базы гостиницы	4.00
Л2.5	Предметно-пространственная среда и дизайн гостиничного предприятия	4.00
Л2.6	Профессиональный этикет работников предприятий гостиничного хозяйства	4.00
Семинары, практические занятия		
П2.1	Порядок классификации предприятий гостиничного хозяйства России	4.00
П2.2	Организация служб гостиничного предприятия	6.00
П2.3	Нормативно-правовые документы, регламентирующие	4.00

	работу гостиниц и ресторанов	
П2.4	Основные требования к содержанию и эксплуатации зданий гостиничных предприятий	4.00
П2.5	Оценка качества и культуры обслуживания посетителей ресторанов и гостиниц	2.00
Самостоятельная работа		
С2.1	Мировые отельные брэнды: Мариотт, Хилтон, Холидей и др.	14.00
Контактная внеаудиторная работа		
КВР2.1	Организация самостоятельной работы. Текущий контроль знаний	12.00
Раздел 3 «Организация питания туристов в ресторанах и в других предприятиях общественного питания»		60.00
Лекции		
Л3.1	Ресторан как основной вид предприятий общественного питания туристов.	4.00
Л3.2	Меню как средство информации на предприятиях общественного питания	4.00
Л3.3	Персонал предприятий общественного питания: функции и обязанности	4.00
Л3.4	Этапы и содержание процесса обслуживания гостей предприятий общественного питания	2.00
Л3.5	Организация обслуживания посетителей в ресторане	2.00
Семинары, практические занятия		
П3.1	Классификация ресторанов	4.00
П3.2	Состав и порядок размещения блюд в меню	4.00
П3.3	Требования, предъявляемые к персоналу предприятий общественного питания	4.00
П3.4	Методы обслуживания гостей предприятий общественного питания	4.00
П3.5	Специальное и дополнительное обслуживание посетителей в ресторане	4.00
Самостоятельная работа		
С3.1	Структура, функции и назначение помещений ресторана	14.00
Контактная внеаудиторная работа		
КВР3.1	Организация самостоятельной работы. Текущий контроль знаний	10.00
Раздел 4 «Подготовка и прохождение промежуточной аттестации»		4.00
34.1	Подготовка к сдаче зачета	3.50
КВР4.1	Сдача зачета	0.50
ИТОГО		180.00

Содержание дисциплины данной рабочей программы используется при обучении по индивидуальному учебному плану, при ускоренном обучении, при применении дистанционных образовательных технологий и электронном обучении (при наличии).

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, повседневной работы. Обучающийся обязан посещать лекции, семинарские, практические и лабораторные занятия (при их наличии), получать консультации преподавателя и выполнять самостоятельную работу.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, методических указаний и разработок, указанных в программе, особое внимание уделить целям, задачам, структуре и содержанию дисциплины.

Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее основных положений. Тематика лекций определяется настоящей рабочей программой дисциплины.

Лекции – это систематическое устное изложение учебного материала. На них обучающийся получает основной объем информации по каждой конкретной теме. Лекции обычно носят проблемный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов.

Предполагается, что обучающиеся приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендованным программой. Часто обучающимся трудно разобраться с дискуссионными вопросами, дать однозначный ответ. Преподаватель, сравнивая различные точки зрения, излагает свой взгляд и нацеливает их на дальнейшие исследования и поиск научных решений. После лекции желательно вечером перечитать и закрепить полученную информацию, тогда эффективность ее усвоения значительно возрастает. При работе с конспектом лекции необходимо отметить материал, который вызывает затруднения для понимания, попытаться найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь за помощью к преподавателю.

Целью семинарских занятий является проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе.

Целью практических и лабораторных занятий является формирование у обучающихся умений и навыков применения теоретических знаний в реальной практике решения задач; восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса.

Семинарские, практические и лабораторные занятия в равной мере направлены на совершенствование индивидуальных навыков решения теоретических и прикладных задач, выработку навыков интеллектуальной работы, а также ведения дискуссий. Для успешного участия в семинарских, практических и лабораторных занятиях обучающемуся следует тщательно подготовиться.

Основной формой подготовки обучающихся к практическим (лабораторным) занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, статистическими данными и т.п.

Изучив конкретную тему, обучающийся может определить, насколько хорошо он в ней разобрался. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю. Практические (лабораторные) занятия предоставляют обучающемуся возможность творчески раскрыться, проявить инициативу и развить навыки публичного ведения дискуссий и общения.

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя выполнение различного рода заданий (изучение учебной и научной литературы, материалов лекций, систематизацию прочитанного материала, подготовку контрольной работы, решение

задач, подготовка докладов, написание рефератов, публикация тезисов, научных статей, подготовка и защита курсовой работы / проекта и другие), которые ориентированы на глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины.

Обучающимся рекомендуется систематически отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки.

Внутренняя система оценки качества освоения дисциплины включает входной контроль уровня подготовленности обучающихся, текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию, направленную на оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) при наличии).

При проведении промежуточной аттестации обучающегося учитываются результаты текущего контроля, проводимого в течение освоения дисциплины.

Процедура оценивания результатов освоения дисциплины осуществляется на основе действующих локальных нормативных актов ФГБОУ ВО «Вятский государственный университет», с которыми обучающиеся ознакамливаются на официальном сайте университета www.vyatsu.ru.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, в том числе учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающегося по дисциплине

Учебная литература (основная)

1) Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Гравчева, Л.Е. Чередниченко. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. - 179 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 149-152. - ISBN 978-5-7782-3095-8 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575278/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

2) Романович, Ж. А. Сервисная деятельность : учебник / Ж.А. Романович, С.Л. Калачев. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 284 с. : ил. - Библиогр.: с. 275 - 277. - ISBN 978-5-394-01274-7 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496155/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

Учебная литература (дополнительная)

1) Туризм и гостеприимство: теоретические, методологические и практические аспекты: сборник статей Всероссийской межвузовской научно-практической студенческой конференции Института туризма и гостеприимства (г. Москва) филиал ФГБОУ ВО «РГУТИС» (10 декабря 2018 г., г. Москва) : сборник научных трудов. - Москва|Берлин : Директ-Медиа, 2019. - 147 с. : ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4499-0251-1 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=562650/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

2) Современные проблемы и технологии в сфере туризма, гостиничного дела, сервиса. Государственное и муниципальное управление туристско-рекреационным комплексом: российский и зарубежный опыт: сборник материалов Международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых : материалы конференций. - Ростов-на-Дону|Таганрог : Южный федеральный университет, 2018. - 485 с. : табл., граф., схем., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9275-2993-3 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570937/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

Учебно-методические издания

1) Введение в индустрию гостеприимства : методическое пособие для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 43:03:03 «гостиничное дело», профиль: «гостиничная деятельность», «санаторно-

курортная деятельность», «ресторанная деятельность», «международные гостиничные технологии». - Сочи : СГУ, 2019. - 46 с. - Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/147786> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань. - Текст : электронный.

2) Корягина, Е. В. Организация гостиничного дела : практикум для бакалавров. направление подготовки 43.03.03 «гостиничное дело» / Е. В. Корягина. - Сочи : СГУ, 2017. - 28 с. - Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/147765> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань. - Текст : электронный.

3) Экспертиза и диагностика сервисной деятельности : учебно-методическое пособие по выполнению практических работ для студентов направления подготовки 43.03.01 "Сервис" / ВятГУ, ИЭМ, ФМиС, каф. СТТД ; сост. И. П. Девятьярова. - Киров : ВятГУ, 2020. - Б. ц.

4) Туризм: технология и организация туристского обслуживания : практикум по решению задач и кейсов для подготовки к государственной итоговой аттестации для студентов 4-го курса по направлению подготовки бакалавров фгос во 43.03.02 «туризм» всех форм обучения. - Сочи : СГУ, 2019. - 44 с. - Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/147783> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань. - Текст : электронный.

5) Сборник кейс-заданий : учебно-методическое пособие для организации контроля самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 "Сервис" и 43.03.02 "Туризм" для всех форм и профилей обучения / ВятГУ, ИЭМ, ФМиС, каф. СТТД ; сост. А. С. Касанов [и др.]. - Киров : ВятГУ, 2020. - 108 с. - Б. ц. - URL: <https://lib.vyatsu.ru> (дата обращения: 27.01.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

Электронные образовательные ресурсы

1) Портал дистанционного обучения ВятГУ [электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://mooc.do-kirov.ru/>

2) Раздел официального сайта ВятГУ, содержащий описание образовательной программы [электронный ресурс] / - Режим доступа: https://www.vyatsu.ru/php/programms/eduPrograms.php?Program_ID=3-43.03.02.01

3) Личный кабинет студента на официальном сайте ВятГУ [электронный ресурс] / - Режим доступа: <https://new.vyatsu.ru/account/>

4) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>

Электронные библиотечные системы (ЭБС)

- ЭБС «Научная электронная библиотека eLIBRARY» (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>)
- ЭБС «Издательства Лань» (<http://e.lanbook.com/>)
- ЭБС «Университетская библиотека online» (www.biblioclub.ru)
- Внутренняя электронно-библиотечная система ВятГУ (<http://lib.vyatsu.ru/>)

- ЭБС «ЮРАЙТ (<https://urait.ru>)

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- ГАРАНТ
- КонсультантПлюс
- Техэксперт: Нормы, правила, стандарты
- Роспатент (<https://www1.fips.ru/elektronnye-servisy/informatsionno-poiskovaya-sistema>)
- Web of Science® (<http://webofscience.com>)

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Демонстрационное оборудование

Перечень используемого оборудования
МУЛЬТИМЕДИА ПРОЕКТОР CASIO XJ-F210WN
Экран LUMA

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, в том числе лицензионное и свободно распространяемое ПО (включая ПО отечественного производства)

№ п.п	Наименование ПО	Краткая характеристика назначения ПО
1	Программная система с модулями для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ»	Программный комплекс для проверки текстов на предмет заимствования из Интернет-источников, в коллекции диссертация и авторефератов Российской государственной библиотеки (РГБ) и коллекции нормативно-правовой документации LEXPRO
2	Microsoft Office 365 ProPlusEdu ALNG SubsVL MVL AddOn toOPP	Набор веб-сервисов, предоставляющий доступ к различным программам и услугам на основе платформы Microsoft Office, электронной почте бизнес-класса, функционалу для общения и управления документами
3	Office Professional Plus 2016	Пакет приложений для работы с различными типами документов: текстами, электронными таблицами, базами данных, презентациями
4	Windows Professional	Операционная система
5	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	Антивирусное программное обеспечение
6	Справочная правовая система «Консультант Плюс»	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
7	Электронный периодический справочник ГАРАНТ Аналитик	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
8	Security Essentials (Защитник Windows)	Защита в режиме реального времени от шпионского программного обеспечения, вирусов.
9	МойОфис Стандартный	Набор приложений для работы с документами, почтой, календарями и контактами на компьютерах и веб браузерах

Обновленный список программного обеспечения данной рабочей программы находится по адресу:
https://www.vyatsu.ru/php/list_it/index.php?op_id=124573