


**Частное образовательное учреждение  
профессионального образования  
Брянский техникум управления и бизнеса**

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор ЧОУ ПО БТУБ**  
**Л.Л. Прокопенко**  
**«31» 28 2023 г.**



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

по специальности  
**43.02.10 «Туризм»**  
базовая подготовка

**Брянск 2023**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>

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

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.10 «Туризм» базовая подготовка.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Компетенции	Уметь	Знать
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p><b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.3</b> Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта</p> <p><b>ПК 1.7</b> Оформлять документы строгой отчетности</p> <p><b>ПК 4.1</b> Планировать деятельность подразделения</p> <p><b>ПК 4.2</b> Организовывать и контролировать деятельность подчиненных</p> <p><b>ПК 4.3</b> Оформлять отчетно-планирующую документацию</p>	<p>- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;</p> <p>- применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</p> <p>- применять инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей;</p> <p>- оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов;</p> <p>- применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг туристской деятельности;</p> <p>обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения.</p>	<p>- исторические становления рынка услуг и развития методологии сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе;</p> <p>- методы анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей и делать соответствующие выводы;</p> <p>- нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;</p> <p>- инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей.</p> <p>- основные правила и нормы обслуживания в ресторанном комплексе;</p> <p>- типы и классы ресторанов;</p> <p>- предметы сервировки, виды и правила сервировки стола; специальные формы</p>

		обслуживания в ресторанах;
--	--	----------------------------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	90
Объем образовательной программы	161
в том числе:	
лекции	44
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	46
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	
Самостоятельная работа	71
Промежуточная аттестация	Экзамен

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ п.п.	Темы дисциплины	Трудоемкость	Лекции и	ПЗ	СРС
<b>Раздел 1. Технология и организация гостиничных услуг</b>					
1	Тема 1.1 Введение в дисциплину организация гостиничного и ресторанного бизнеса. Предмет, задачи и цели	6	2	2	2
2	Тема 1.2. Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом	6	2	2	2
3	Тема 1.3. Классификация средств	12	4	4	4

	размещения: международный и национальный подходы, их особенности Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО: коллективные и индивидуальные средства размещения. Типология средств размещения, характеристика отдельных типов гостиниц (флотели, апартаменты и др.)				
4	Тема 1.4. Международные гостиничные цепи и их место в структуре международного туризма. Национальные гостиничные цепи. Предпосылки и история возникновения гостиничных цепей, преимущества объединения гостиничных предприятий в международные цепи. Типы гостиничных объединений: интегрированные гостиничные цепи и консорциумы.	10	3	3	4
5	Тема 1.5. Современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы. Определение франчайзинга, основные участники договора, его условия. Преимущества и недостатки для сторон-участников. Управление по контракту - особенности договора, преимущества и недостатки для сторон-участников. Особенности объединения в гостиничные консорциумы, типы консорциумов.	16	4	4	8
6	Тема 1.6. Дизайн и проектирование гостиничных объектов Порядок создания гостиничного предприятия. Базовые конфигурации гостиничных зданий. Дизайн гостиничного интерьера.	14	3	3	8
7	Тема 1.7. Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования	16	4	4	8
8	<b>Тема 1.8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах.</b> Виды услуг, оказываемых в гостинице. Предоставление бытовых и транспортных услуг в гостинице. Спортивно-оздоровительный сервис в гостиничных комплексах.	14	3	3	8
<b>Раздел 2. Тенденции ресторанного бизнеса в современных условиях</b>					
9	Тема 2.1 Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы его развития	6	2	2	2

<b>10</b>	Тема 2.2 Классификация ресторанов. Классификация предприятий общественного питания. Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др.	10	3	3	4
<b>11</b>	Тема 2.3 Организационная структура ресторана. Основные подразделения и службы ресторана. Группа «Офис или администрация». Группа «Сервис». Группа «Кухня». «Техническая» группа. Организационная структура ресторана Организация подбора персонала.	18	4	6	8
<b>12</b>	Тема 2.4 Организация обслуживания в предприятиях питания	13	3	3	7
<b>13</b>	Тема 2.5 Особенности управления в ресторанном бизнесе Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. Развитие этнических ресторанов и ресторанов быстрого обслуживания. Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса.	12	4	4	4
<b>14</b>	Тема 2.6 Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. Контролирующие органы и их полномочия. Проверка торгового предприятия: основания и цели. Права контролируемых предприятий. Оформление результатов проверок.	8	3	3	2
	Промежуточная аттестация: экзамен				
	Всего	161	44	46	71

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет 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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники

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, 2023. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518335>
2. *Николенко, П. Г.* Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 531 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17256-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532738>
3. *Николенко, П. Г.* Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218>
4. *Николенко, П. Г.* Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : администрирование отеля : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 444 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16405-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530952>
5. *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, 2023. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519925>
6. *Сологубова, Г. С.* Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513242>
7. *Тимохина, Т. Л.* Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512195>
8. *Чаблин, Б. В.* Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517876>

#### Дополнительные источники

1. *Батраева, Э. А.* Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513647>
2. *Боброва, О. С.* Организация коммерческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15346-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512484>

#### Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - <https://www.urait.ru>
2. Электронно-библиотечная система «IPRbooks» - <http://www.iprbookshop.ru>



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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий и по итогам изучения дисциплины.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<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; 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,</li> <li>творческие индивидуальные задания,</li> <li>- подготовка и защита рефератов,</li> <li>- экзамен</li> </ul>
<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</li> </ul>	<p>владеет навыками межличностных взаимоотношений с учетом социально-культурных особенностей общения; анализирует результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей; применяет нормативно- технологическую документацию,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практические занятия,</li> <li>- самостоятельная работа,</li> <li>творческие индивидуальные задания,</li> <li>подготовка и защита рефератов,</li> <li>- экзамен</li> </ul>

общения.	регламентирующую гостиничную деятельность; оценивает рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов; владеет и использует инструменты управления и контроля качества продукции и услуг туристской деятельности.	
----------	---	--