

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
"Дальневосточный государственный университет путей сообщения"  
(ДВГУПС)

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой

(к802) Международные коммуникации,  
сервис и туризм

Щекина Е.Г., канд.  
культурологии, доцент



24.05.2022

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины Организация питания и средств размещения

43.03.02 Туризм

Составитель(и): ст. преподаватель, Кулян-Козионова М.Э.

Обсуждена на заседании кафедры: (к802) Международные коммуникации, сервис и туризм

Протокол от 11.05.2022г. № 12

Обсуждена на заседании методической комиссии учебно-структурного подразделения: Протокол от 24.05.2022 г. № 5

г. Хабаровск  
2022 г.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК РНС

\_\_ \_\_\_\_\_ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры (к802) Международные коммуникации, сервис и туризм

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2023 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Щекина Е.Г., канд. культурологии, доцент

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК РНС

\_\_ \_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры (к802) Международные коммуникации, сервис и туризм

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Щекина Е.Г., канд. культурологии, доцент

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК РНС

\_\_ \_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры (к802) Международные коммуникации, сервис и туризм

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Щекина Е.Г., канд. культурологии, доцент

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК РНС

\_\_ \_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры (к802) Международные коммуникации, сервис и туризм

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Щекина Е.Г., канд. культурологии, доцент

Рабочая программа дисциплины Организация питания и средств размещения  
разработана в соответствии с ФГОС, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от  
08.06.2017 № 516

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **заочная**

**ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	108	Виды контроля на курсах:
в том числе:		зачёты (курс) 3
контактная работа	12	контрольных работ 3 курс (1)
самостоятельная работа	92	
часов на контроль	4	

**Распределение часов дисциплины по семестрам (курсам)**

Курс	3		Итого	
	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	92	92	92	92
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

### 1. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1	Виды услуг; услуга как сочетание процессов производства (выполнения) услуги и обслуживания конкретного потребителя (заказчика); значение процесса обслуживания для удовлетворения потребностей населения в услугах; основные составляющие процесса обслуживания; требования к услугам и обслуживанию; основные направления улучшения обслуживания населения; Теоретические основы гостиничной деятельности. понятийный аппарат; правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; организация функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу. Теоретические основы организации питания; понятийный аппарат; правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность в сфере общественного питания; основы производственно-технологической деятельности предприятий питания; особенности, виды и профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу.
-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код дисциплины:	Б1.О.15
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Сервисная деятельность
2.1.2	Профессиональная этика и этикет
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Организационно-управленческая практика Организация транспортного обслуживания в туризме

### 3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### ПК-1: Вырабатывает управленческие решения на основе результатов анализа деятельности туристского предприятия и предпочтений потребителя

**Знать:**

Тенденции развития отраслей экономики, имеющие отношение к организуемой торгово-промышленной выставке.  
Основные виды маркетинговых коммуникаций.  
Методы разработки рекламных и информационных текстов.

**Уметь:**

Разрабатывать тексты рекламных и информационных сообщений.  
Определять значение факторов и событий внешней среды для проекта торгово-промышленной выставки.

**Владеть:**

Навыками подготовки текстов пресс-релизов, пост-релизов, новостей для размещения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и деловых изданиях.  
Навыками принятия управленческих решений на основе результатов анализа деятельности туристского предприятия и предпочтений потребителя.

#### ОПК-2: Способен осуществлять основные функции управления туристской деятельностью

**Знать:**

Основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов туристской сферы.

**Уметь:**

Определять цели и задачи управления структурными подразделениями объектов туристской сферы.

**Владеть:**

Навыками осуществления контроля деятельности структурных подразделений объектов туристской сферы.

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Лекционные занятия						

1.1	Предприятие общественного питания как социально-экономическая система. Цели и задачи общественного питания. Особенности деятельности предприятий питания. Виды услуг; услуга как сочетание процессов производства (выполнения) услуги и обслуживания конкретного потребителя (заказчика) /Лек/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
1.2	Основы организации обслуживания на предприятиях. Введение в дисциплину. Понятие "обслуживание". Принципы обслуживания. Виды организации процесса обслуживания на предприятиях сервиса. Значение процесса обслуживания для удовлетворения потребностей населения в услугах; основные составляющие процесса обслуживания; требования к услугам и обслуживанию; основные направления улучшения обслуживания населения. /Лек/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
1.3	Теоретические основы организации питания; понятийный аппарат; правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность в сфере общественного питания; основные правила и нормы в общественном питании. Правила оказания услуг общественного питания. Права и обязанности исполнителя услуг, потребителя. Классификация услуг общественного питания, требования к ним. /Лек/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
1.4	Основы производственно-технологической деятельности предприятий питания; особенности, виды и профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу. Типы и классы предприятий общественного питания. Классификация предприятий питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Классификация предприятий на классы, их характеристика. Структура предприятий общественного питания. /Лек/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
1.5	Теоретические основы гостиничной деятельности. понятийный аппарат; правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; /Лек/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	

1.6	Основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; организация функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; /Лек/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
1.7	Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу. /Лек/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
1.8	Международные гостиничные и ресторанные сетевые цепочки. Известные международные бренды. Схема управления. Методы завоевания рынка. Стратегический инвестор, финансовый инвестор. Российские сетевые игроки. Управляющая компания, как прообраз сетевых гостиничных и цепочек. Ресторанный сетевой принцип по направлению «продуктовой линейки». /Лек/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
<b>Раздел 2. Практические занятия</b>							
2.1	Договор. Виды договоров. Договоры с гостиницами. 1. Договор – добровольное волеизъявление сторон. 2. Виды договоров по типам деятельности предприятий размещения и питания. 3. Различия и единство заключения договора с предприятием на рынке услуг. /Пр/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
2.2	Тарифы. Понятие и виды. Условия применения. 1. Система ценообразования в гостиничном секторе. Актуальность определения гибкой системы тарифов для динамичного развития предприятия размещения. 2. Условия применения тарифов на внешнем и внутреннем рынках. Взаимосвязь спроса и предложения. /Пр/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
2.3	Классификация предприятий питания. 1. Система классификаций предприятий питания «Общепита», как основа. Классификация предприятий питания на современном этапе. 2. Полносервисные рестораны. Рестораны тематические, специализированные. Продукция, определившая векторы развития предприятий питания 3. Виды обслуживания. /Пр/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	

2.4	Система классификации гостиниц и других средств размещения. 1. Знакомство с Системой классификации. 2. Теоретическое использование модели на примерах гостиниц города Хабаровска. 3. Зарубежная классификация. /Пр/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
2.5	Предприятие питания в гостиничном комплексе. 1. Предприятие питания в гостиничном комплексе, как неотъемлемая часть полносервисного обслуживания и создания единого продукта. Продуктовый портфель. 2. Единство системы оплаты. Номенклатура пунктов питания, их форма собственности, система подчинения на едином предприятии размещения. /Пр/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
2.6	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов 1. Инновационные и стратегические технологии энергосбережения, оптимизации труда, повышения качества обслуживания клиента, сохранение имущественно- материальных активов. 2. Профессиональные химические средства, инвентарь, техника, оборудование. 3. Система жизнеобеспечения, безопасности и контроля. /Пр/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
2.7	Разработка фирменной стратегии. Lovemarks. 1. Графическое построение основ восприятия торговой марки. 2. «Дао успеха» - Путь к потребителю услуг. /Пр/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
2.8	Меню, как основной документ. Виды меню. 1. Определение концепции предприятия питания. Составление меню. 2. Меню – концептуальный документ. Меню определяется, как презентация блюд ресторана. Особенности составления меню. 3. Виды меню. Исторический аспект, появление современных понятий. Понятие «гастрономический интерес». /Пр/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	

2.9	<p>Специальное питание. Кейтринг: сущность, виды.</p> <p>1. Специализация питания, как инструмент повышения качества обслуживания потребителя.</p> <p>2. Специальное питание – кодировка в глобальных системах бронирования и продаж. Унификация кодировок в индустрии туризма: сектор гостеприимства, сектор транспорта, сектор питания.</p> <p>3. Спецпитание: производство и необходимость. Учет пожеланий, схема учета и контроля над исполнением. /Пр/</p>	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
2.10	<p>Ценообразование в сфере ОП.</p> <p>1. Принципы ценообразования. Первая формула для предприятия по производству питания. Виды и способы расчета с предприятием.</p> <p>2. Факторы, влияющие на формирование цен в гостиничном и ресторанном бизнесе. /Пр/</p>	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
2.11	<p>Работа с претензиями.</p> <p>1. Жалоба как подарок.</p> <p>2. Система контроля качества. Минусы и плюсы. /Пр/</p>	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
2.12	<p>Управление качеством и система «б Сигма». Различия.</p> <p>1. Управление качеством, как сегмент устаревшего менеджмента. «б Сигма» - принципиальное отличие. Метод предопределения. Снижение полученных рекламаций «до нуля».</p> <p>2. Элементы бережливого производства. Расчеты потерь клиентов. /Пр/</p>	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
2.13	<p>Потребности клиентов. Анкетирование.</p> <p>1. Цели анкетирования.</p> <p>2. Анкета – тайный инструмент работы с конкурентами.</p> <p>3. Составление анкет. /Пр/</p>	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
2.14	<p>Принципы управления издержками.</p> <p>1. Системы поощрения клиентов.</p> <p>2. Почему системы «скидок» ведут к негативным последствиям?</p> <p>3. Как избежать потерь при разработке систем «лояльный клиент»? /Пр/</p>	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	

2.15	Качество обслуживания гостя. 1. Расчет потерь на примере любого отеля. 2. Причины снижения доходности гостиничного предприятия. /Пр/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
2.16	Система управления трудовыми ресурсами. 1. Планирование персонала. 2. Должностная инструкция. /Пр/	3	0,5	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
<b>Раздел 3. Самостоятельная работа студентов</b>							
3.1	РАБОТА С ЛИТЕРАТУРНЫМИ И INTERNET-ИСТОЧНИКАМИ, ЭЛЕКТРОННЫМИ БИБЛИОТЕКАМИ. ПОДГОТОВКА К ЗАЧЕТУ. /Ср/	3	56	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
3.2	ПОДГОТОВКА ДОКЛАДА НА ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ И РАЗРАБОТКА ПРЕЗЕНТАЦИИ К ДОКЛАДУ /Ср/	3	26	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
3.3	НАПИСАНИЕ ПИСЬМЕННОЙ РАБОТЫ ПО ЗАДАННОЙ ТЕМЕ /Ср/	3	10	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	
<b>Раздел 4. Промежуточная аттестация</b>							
4.1	/Зачёт/	3	4	ПК-1 ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10 Э11 Э12	0	

#### 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Размещены в приложении

#### 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### 6.1. Рекомендуемая литература

##### 6.1.1. Перечень основной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Чернов В.А., Затесова О.М., Кулинич Н.А.	Системы классификации в индустрии гостеприимства: учеб. пособие	Хабаровск: Изд-во ДВГУПС, 2019,
Л1.2	Сологубова Г. С.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2022, <a href="https://urait.ru/bcode/488005">https://urait.ru/bcode/488005</a>
Л1.3	Абрамова Е.В., Гречаник О.В., Скрыльникова Ю.В., Синаторов А.Л.	Гостиничный бизнес = Hotel Business: учебное пособие	Хабаровск: Изд-во ДВГУПС, 2022,
<b>6.1.2. Перечень дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Джум Т. А., Ольшанская С. А.	Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2015, <a href="http://znanium.com/go.php?id=478441">http://znanium.com/go.php?id=478441</a>
Л2.2	Зайко Г. М., Джум Т. А.	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2015, <a href="http://znanium.com/go.php?id=504888">http://znanium.com/go.php?id=504888</a>
Л2.3	Васюкова А., Любецкая Т. Р.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Москва: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2015, <a href="http://znanium.com/go.php?id=512131">http://znanium.com/go.php?id=512131</a>
Л2.4	Бураковская Н. В., Лукина О. В., Солодовникова Ю. Р.	Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2022, <a href="https://urait.ru/bcode/495813">https://urait.ru/bcode/495813</a>
<b>6.1.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Ковынева Л.В., Курбанова Л.М., Щекина Е.Г.	От реферата до выпускной квалификационной работы: метод. пособие	Хабаровск: Изд-во ДВГУПС, 2018,
Л3.2	Мишурова И. В., Бандурина Е. Н., Гудикова О. В., Карпова О. К., Комарова Н. С., Мишурова И. В.	Менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе: учебное пособие	Ростов-на-Дону: Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2017, <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=567420">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=567420</a>
<b>6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)</b>			
Э1	информационный портал Хорека		<a href="http://www.horeca.ru">http://www.horeca.ru</a>
Э2	сайт некоммерческого партнерства «Академия гостеприимства»		<a href="http://www.nha.ru">http://www.nha.ru</a>
Э3	ЭБС ДВГУПС		<a href="http://lib.festu.khv.ru/elektronnyj-dostup/175-elektronnyj-dostup">http://lib.festu.khv.ru/elektronnyj-dostup/175-elektronnyj-dostup</a>
Э4	Информационный портал "Про отели"		<a href="http://prohotel.ru/">http://prohotel.ru/</a>
Э5	Федерация Рестораторов и Отельеров		<a href="http://www.friro.ru">http://www.friro.ru</a>
Э6	ЭБС ДВГУПС		<a href="http://lib.festu.khv.ru/elektronnyj-dostup/175-elektronnyj-dostup">http://lib.festu.khv.ru/elektronnyj-dostup/175-elektronnyj-dostup</a>
Э7	Научная электронная библиотека ELIBRARY		<a href="http://www.eLIBRARY.RU">http://www.eLIBRARY.RU</a>
Э8	Научная электронная библиотека открытого доступа «КИБЕРЛЕНИНКА»		<a href="http://www.cyberleninka.ru">http://www.cyberleninka.ru</a>
Э9	ЭБС "Лань"		<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
Э10	ЭБС Знаниум		<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Э11	ЭБС Юрайт		<a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a>
Э12	ЭБС Университетская библиотека ONLINE		<a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a>

### 6.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

#### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

Office Pro Plus 2007 - Пакет офисных программ, лиц.45525415

Windows XP - Операционная система, лиц. 46107380

Free Conference Call (свободная лицензия)

Zoom (свободная лицензия)

#### 6.3.2 Перечень информационных справочных систем

- Информационно-справочная система Консультант (<http://www.consultant.ru/>)

## 7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Аудитория	Назначение	Оснащение
2402	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	комплект учебной мебели: столы, стулья, меловая доска, интерактивная доска
3241	Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	комплект учебной мебели: столы, стулья, доска, тематические плакаты
249	Помещения для самостоятельной работы обучающихся. Читальный зал НТБ	Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи Компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС.
343	Помещения для самостоятельной работы обучающихся. Читальный зал НТБ	Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи. Компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС.
3317	Помещения для самостоятельной работы обучающихся. Читальный зал НТБ	Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи Компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС.
1303	Помещения для самостоятельной работы обучающихся. Читальный зал НТБ	Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи Компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС.
423	Помещения для самостоятельной работы обучающихся. зал электронной информации	Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи Компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС.
3322	Помещения для самостоятельной работы обучающихся. Читальный зал НТБ	Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи Компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС.

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1) РАБОТА С ЛИТЕРАТУРНЫМИ И INTERNET-ИСТОЧНИКАМИ, ЭЛЕКТРОННЫМИ БИБЛИОТЕКАМИ

В рамках самостоятельной подготовки особое внимание должно быть уделено работе с информационными материалами. Ввиду обилия информации и насыщенности книжного рынка, в ходе самоподготовки возникает необходимость осваивать методику поиска литературы и оценки содержащейся в ней информации. Наиболее традиционными и привычными являются следующие способы поиска информационных материалов: работа с библиографическими изданиями в библиотеках; изучение специальных выпусков отсылок к литературе, систематизированных по отраслям экономики, разделам, либо конкретным проблемам; использование библиотечных каталогов, которые в настоящее время представлены преимущественно в виде компьютерной информации.

Выделяют несколько способов оценки научного текста: во-первых, определение предназначенности работы - полемическая, альтернативная, острокритическая, традиционная; во-вторых, сопоставление даты издания книги или журнала и изменений в экономической, политической, социальной и др. сфере государства, учитывая тенденции развития науки (например, выбирая учебник желательно руководствоваться именно этим способом); в-третьих, сопоставление хотя бы нескольких литературных источников, для того, чтобы в полной мере оценить степень разработанности и изученности рассматриваемого объекта и предмета; в-четвертых, консультирование с ведущим преподавателем по вопросам того или иного издания. Обязательный элемент самостоятельной работы с информационными материалами – подготовка доклада.

### 2) ПОДГОТОВКА ДОКЛАДА НА ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ

Подготовка и выступление на практическом занятии является важной частью процесса обучения, успех которых во многом зависит от самоорганизованности и целеустремленности обучающегося в изучении поставленных вопросов.

Доклад – это сообщение или документ, содержимое которого представляет информацию и отражает суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Целью доклада является информирование аудитории в рамках заданной темы. Доклад может включать в себя такие элементы как рекомендации или другие мотивационные предложения.

Представленный доклад оценивается по следующим критериям:

1. Содержательная часть материала (полнота изложения, точность и достоверность);

2. Логичность и ясность изложения;
3. Время выступления 7-10 мин.;
4. Знание терминологии и ориентирование в теме;
5. Умение ответить на вопросы.

Таким образом, максимальное количество баллов за доклад является сум-мой баллов по каждому критерию и равняется 5 баллам.

Прежде чем приступить к написанию доклада, важно ясно представить себе тех, кто будет его слушать. Доклад должен быть составлен так, чтобы смысл его был доступен для понимания всей аудитории. Допустимо пользоваться специальной терминологией, ранее использованной во время лекций. Перед автором стоит задача - изложить доклад так, чтобы все могли бы без труда его понять одновременно. Необходимо заинтересовать слушателей выбранной темой и выбрать ранее неизвестные или малоизвестные факты, чтобы придать докладу новизну. Поэтому искусство сделать доклад интересным придает ему еще большую ценность и значительно усиливает шансы на хороший прием.

Наглядности текста способствует умелое использование иллюстраций, примеров, графических материалов.

Общий объем доклада - не более 2-х страниц компьютерного текста (до 100 строк или 8 тысяч знаков (с пробелами)), размер шрифта -12.

### 3) РАЗРАБОТКА ПРЕЗЕНТАЦИИ К ДОКЛАДУ

Для наглядности и более полного восприятия аудиторией материала рекомендуется подготовить презентацию доклада.

Презентация оценивается по следующим критериям:

#### 1. Содержание

- соответствие слайдов тексту доклада;
- оптимальность текста (отсутствие лишнего текста, представление на слайдах лаконичных формулировок, отражающих структуру доклада, основные выводы работы);
- корректность текста презентации (использование научной терминологии, отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок).

#### 2. Техническая обработка презентации

- общий дизайн (логичность, эстетичность оформления презентации, не-противоречивость дизайнера и содержания презентации);
- легко читаемый текст, сочетание фона с графическими элементами.

#### 3. Графическое представление материала

- наличие рисунков, фотографий, диаграмм, таблиц;
- привлекательность графических объектов, их соответствие содержанию;

#### 4. Процедура презентации

- активность участников проекта;
- проявленные коммуникативные навыки;
- доступное представление презентации (ее связь с речью выступающего).

#### 5. Количество слайдов: 10-15

Таким образом, максимальное количество баллов за презентацию является суммой баллов по каждому критерию и равняется 5 баллам.

При разработке презентации необходимо учитывать следующие требования к ее оформлению:

А. Необходимо соблюдать единый стиль оформления слайдов.

В. Стараться использовать «холодные» тона (синий, зеленый), не отвлекающие внимания от основного содержания слайдов.

С. При использовании цветов не злоупотреблять их количеством. Как правило, достаточно применять три цвета (один для фона, один для заголовков, один для текста). При этом, фон и текст презентации должны быть контрастных цветов.

Д. При подготовке презентации для учебных целей допускается использование анимационных эффектов в умеренном количестве. Анимация не должна отвлекать внимания от основного содержания на слайде.

Е. Информация, содержащаяся в слайдах, должна быть краткой и лаконичной, с минимальным количеством предлогов, наречий и прилагательных. Особо следует обратить внимание на заголовки, которые должны передавать суть поставленного вопроса и привлекать внимание аудитории.

Ф. Рекомендуется горизонтальное расположение информации относительно страницы слайда. При этом, важная информация должна располагаться в центре экрана, а под картинками необходимо делать подписи.

Г. Для полноценного восприятия и легкого усвоения материала презентации рекомендуется придерживаться следующих параметров шрифтов:

- для заголовков размер шрифта не менее 32;
- для информации размер шрифта не менее 24;
- использования однотипного шрифта в одной презентации;
- использования жирных шрифтов, курсивов или подчеркивания для выделения информации;
- соблюдения мер в использовании прописных букв;
- нумерация слайдов (размер шрифта для номера слайда не менее 28).

Н. Допускается использование рамок, границ, заливок; разных цветов шрифтов, стрелок и т. д. для выделения особо важной информации.

И. Важно помнить, что информация для презентации не должна полностью копировать текст доклада. Как правило, объем информации должен отражать ключевые позиции пунктов по каждому вопросу.

Ж. Особо следует обратить внимание на подбор иллюстративного материала. Поскольку большинство рассматриваемых вопросов отражают туристскую специфику, рекомендуется использовать фотографии, карты, картинки, подкрепляющих текст и способствующих полноценному усвоению материала.

## 4) НАПИСАНИЕ ПИСЬМЕННОЙ РАБОТЫ ПО ЗАДАННОЙ ТЕМЕ

Требования, предъявляемые к письменным работам, представлены в методическом пособии: От реферата до выпускной квалификационной работы : метод. пособие по выполнению письменных работ / Л.В. Ковынева, Л.М. Курбанова, Н.Г. Щекина. – Хабаровск : Изд-во ДВГУПС, 2018. – 63 с.,

Тематики:

Тема 1. Развитие предприятий питания в России с начала 20 века.

История питейных заведений.

Клиентоориентированные заведения (кабаки, рестораны, постоялые дворы, харчевни). Их развитие.

Формирование индустрии общественного питания в довоенные и послевоенные годы в СССР.

Тема 2. Технологический гостиничный цикл.

Структура гостиницы. Цикл обслуживания гостя от бронирования до выезда.

Обслуживание питанием в отеле. Дополнительные услуги.

Тема 3. Меню. Виды меню.

Меню, как основной документ предприятия общественного питания. Принципы создания.

Виды меню по направлению работы ресторана (винная карта, сигарная карта, меню «а ля карт» и т.п.).

Товарооборот предприятия на примере работы меню, как документа.

Тема 4. Ценообразование гостиничных услуг.

Тарифы. Виды тарифов. Условия применения.

Методы применения. Схема выхода на внешний рынок. Работа на внутреннем рынке.

Тема 5. Виды специального питания.

Особенности предоставления такого питания. Организация питания для детей и дошкольников.

Методы организации такого производства (столовые, санатории и т.п.).

Тема 6. Безопасность услуг в средствах размещения.

Системы безопасности в отеле. Электронные ключи. Какие бывают системы.

Характеристики служб безопасности. Инженерно-техническая, пожарная, служба безопасности и т.п.

Тема 7. Ресторанные сети.

Глобальные ресторанные сети.

Особенности работы на международном рынке.

Организация сетей в России на современном этапе развития

Тема 8. Квалификационные требования для работников гостиниц.

Должностные инструкции. Назначение.

Уровень подготовки персонала. Квалификация.

Основные требования к персоналу служб отеля.

Тема 9. Особенности полносервисного ресторана.

Понятие «полносервисный ресторан». Структура.

Особенности работы в составе гостиничного комплекса. Виды обслуживания. Расчеты.

Тема 10. Инженерно-техническое оснащение гостиничного комплекса.

Энергосберегающие технологии.

Инновационные технологии. Требования к оснащению отеля.

Профессиональная мебель, оборудование.

Тема 11. Виды банкетов. Спецификация.

Банкет, как метод проведения мероприятия.

Специфика работы в соответствии с видами банкетов.

Составление меню для банкетов различных форм проведения.

Стоимость банкета.

Тема 12. Российская и международная классификации гостиниц и других средств размещения.

Нормативные документы. Международная конвенция. Правила предоставления гостиничных услуг. Система классификации отелей.

Классификация отелей. Схема.

Классифицированные отели Дальнего востока РФ.

Тема 13. Кейтринг.

Понятие. Роль. Место в управлении организацией и характерные особенности обслуживания.

Особенности работы кейтринговых предприятий. Положительные и отрицательные стороны этого бизнеса. Транспортный кейтринг. Особенности. Примеры.

Тема 14. Основные службы отеля.

Характеристика служб отеля. Зависимость наличия тех или иных видов служб от размера номерного фонда.

Структура управления гостиничным предприятием.

(По согласованию с преподавателем студенты могут самостоятельно выбрать тему)

#### 5) ПОДГОТОВКА К ЗАЧЕТУ

При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, образовательные Интернет-ресурсы. Студенту рекомендуется также в начале учебного курса познакомиться со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами практических занятий;
- учебниками, пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету.

Подготовка к зачету осуществляется по вопросам, приведенным в ОМ.

После этого у студента должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть в процессе освоения дисциплины. Систематическое выполнение учебной работы на практических занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета.

Проведение учебного процесса может быть организовано с использованием ЭИОС университета и в цифровой среде (группы в социальных сетях, электронная почта, видеосвязь и др. платформы). Учебные занятия с применением ДОТ проходят в соответствии с утвержденным расписанием. Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся проводится с применением ДОТ.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа людей с инвалидностью

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа людей с инвалидностью предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме, в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме, в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.