

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ С.Г. Страданченко

10.06. 2021 г.

Гостинично-ресторанный сервис

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Колледж экономики и сервиса**

Учебный план 43.02.14-2021-1-КГД9.plx
специальность 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Квалификация **Специалист по гостеприимству**

Форма обучения **очная**

Часов по учебному плану	48	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		зачет с оценкой 7
контактная работа	48	
самостоятельная работа	0	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	уп	рп		
Неделя	12,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	28	28	28	28
Практические	20	20	20	20
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Итого	48	48	48	48

Программу составил(и):

преподаватель *И.И. Могильная* _____

Рецензент(ы):

генеральный директор ООО "Восток" *И.К. Зверева* _____
преподаватель высшей квалификационной категории КЭС *И.Ю. Бабенко* _____

Рабочая программа дисциплины

Гостинично-ресторанный сервис

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1552)

составлена на основании учебного плана:

специальность 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

утвержденного Учёным советом ИСОиП (филиала)ДГТУ в г. Шахты от 10.06.2021 г. протокол № 9

Рабочая программа одобрена на заседании педагогического совета
Колледжа экономики и сервиса

Протокол от 25.05 2021г. № 9

Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.

Директор КЭС *Зибров В.А.* _____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование теоретических знаний и практических навыков в области
1.2	гостиничного и ресторанного сервиса, подготовка обучающихся к изучению
1.3	других дисциплин, создание базы для формирования профессиональных
1.4	компетенций, обеспечивающих подготовку выпускников, востребованных на
1.5	рынке труда. Дисциплина призвана развивать у обучающихся
1.6	профессиональное мышление, инициативу и интуицию, а также способность
1.7	к разработке туристских продуктов

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОП
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Техническое обеспечение гостиницы
2.1.2	Индустрия гостеприимства
2.1.3	Сервисная деятельность
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
2.2.2	Технология организации процесса питания
2.2.3	Учебная практика "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания"
2.2.4	Производственная практика (по профилю специальности) "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания"

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
ПК 2.3.: Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	

ПК 2.2.: Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
--

ПК 2.1.: Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ОК 06.: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
--

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- цели, задачи, принципы, структуру объектов гостиничных услуг и услуг ресторанов;
3.1.2	- основные принципы и модели гостиничного и ресторанного сервиса, используя общие сведения о структуре размещения и питания;
3.2	Уметь:
3.2.1	владеть основными понятиями в области гостиничного и ресторанного сервиса;

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Актив и Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы его развития.						

1.1	Классификация предприятий питания, Структура, функции службы питания /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1. ПК 2.3.	Э1 Э2 Э3	0	
1.2	Классификация предприятий питания /Пр/	7	2	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1. ПК 2.3.	Э1 Э2 Э3	0	
1.3	Основные понятия. Предмет и задачи службы питания. История развития ресторанного бизнеса. Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса. /Лек/	7	4	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1. ПК 2.3.	Э1 Э2	0	
1.4	Современное состояние и основные направления развития ресторанного бизнеса. /Пр/	7	2	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1. ПК 2.3.	Э1 Э2 Э3	0	
1.5	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. /Лек/	7	4	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1. ПК 2.3.	Э1 Э2 Э3	0	
1.6	Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнес /Пр/	7	2	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1. ПК 2.3.	Э1 Э2 Э3	0	
1.7	2. Составить таблицу ресторанов по следующим характеристикам: а) Полно сервисные рестораны. б) Специализированные рестораны. в) Рестораны быстрого обслуживания. г) Рестораны национальной кухни. д) Семейные рестораны. е) Тематические рестораны. /Пр/	7	4	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1. ПК 2.3.	Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 2. Организационная структура ресторана						
2.1	Основные подразделения и службы ресторана. Группа «Офис или структура ресторана администрация». Группа «Сервис». Группа «Кухня». «Техническая» группа. Организационная структура ресторана. /Лек/	7	4	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1. ПК 2.3.	Э1 Э2 Э3	0	
2.2	Кадровая политика ресторана. Организация подбора персонала /Пр/	7	2	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1. ПК 2.3.	Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 3. Особенности управления в ресторанном бизнесе						
3.1	Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. . /Лек/	7	4	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1. ПК 2.3.	Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

3.2	Развитие этнических ресторанов и ресторанов быстрого обслуживания. Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса	7	2	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1. ПК 2.3.	Э1 Э2 Э3	0	
3.3	Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. /Лек/	7	4	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1.	Э1 Э2 Э3	0	
3.4	Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. Контролирующие органы и их полномочия. Проверка торгового предприятия: основания и цели. Права контролируемых предприятий. Оформление результатов проверок.	7	4	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1. ПК 2.3.	Э1 Э2 Э3	0	
3.5	Анимация в гостинично-ресторанной деятельности /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1.	Э1 Э2 Э3	0	
3.6	Анимационная программа /Пр/	7	4	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1.	Э1 Э2 Э3	0	
3.7	Деловая этика и этикет в гостинично-ресторанной деятельности /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 06. ПК 2.2. ПК 2.1.	Э1 Э2 Э3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Содержатся в фонде оценочных средств

5.2. Темы письменных работ

Программой не предусмотрено

5.3. Перечень видов оценочных средств

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1 Основная литература

Э 1	Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 332 с. - (Профессиональное образование). - 18ВИ 978-5-534-09961-4. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: https://biblio-online.ru/bcode/429037 (Основная)	ЭБС
-----	---	-----

6.1.2 Дополнительная литература

Э2	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, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487545	ЭБС
Э3	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автохова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 268 с. - (Профессиональное образование). - 18ВМ 978-5-534-07919-7. - Текст : электронный, // ЭБС Юрайт [сайт]. - RL: https://biblio-online.ru/bcode/437750	ЭБС

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
ЛЗ.1	сост.: И. И. Могильная, преподаватель высш. категории КЭС ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты	Технология организации процесса питания: учеб. пособие для подготовки обучающихся специальности 43.02.14 "Гостиничное дело" очной и заочной форм обучения	Шахты: ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты, 2020	ЭБС

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

6.2.1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub
-------	---

6.2.2	ЭБС издательства «Лань» - https://e.lanbook.com/
6.2.3	ЭБС IPRbooks - https://www.iprbookshop.ru/
6.2.4	ЭБС «Znaniium.com» - https://znaniium.com/
6.2.5	ЭБС Юрайт - https://urait.ru/
6.2.6	База электронных учебно-методических материалов ИСОиП - https://libdb.sssu.ru/
6.3. Перечень информационных технологий	
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows; (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Trend Micro Office Scan Enterprise Security; (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Microsoft Office; (лицензионное ПО)
6.3.1.4	Браузер Google Chrome (свободно распространяемое ПО);
6.3.1.5	Adobe Acrobat Reader (свободно распространяемое ПО).
6.3.1.6	АСУ "Эдельвейс"
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	- Справочная правовая система «Консультант Плюс»
6.3.2.2	- Информационно - правовая система «Законодательство России»
6.3.2.3	- Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека»
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Кабинет «Организация продаж гостиничного продукта» Кабинет «Инженерные системы гостиницы и охрана труда» Кабинет «Организация деятельности сотрудников службы питания» Кабинет «Организация деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда» Лаборатория «Служба бронирования гостиничных услуг» Столы ученические, стулья ученические, доска классная меловая, комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья, блендер, кофемашина, льдогенератор, салат-бар, шкаф винный. Переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран проекционный, системный блок), автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место обучающегося.
7.2	Помещение для самостоятельной работы. Кабинет для самостоятельной работы обучающихся. Столы ученические, стулья ученические, компьютерные столы, доска классная, полка книжная, тумба. Персональные компьютеры, подключенные к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты.
7.3	Помещение для самостоятельной работы. Библиотека. Персональный компьютер, подключенный к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и информационной системе ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты.
7.4	Помещение для самостоятельной работы. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет. Персональные компьютеры, подключенные к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты.
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	
Прилагаются	