

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Сочинский государственный университет»

Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАГИ)

Сочи), проректор

Дата подписания: 19.02.2026 18:43:10

Уникальный программный ключ:

e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fdef5de

**СОГЛАСОВАНО**

Декан факультета Туризма и сервиса

А.Р. Давыдович

2025 год

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. проректора

В.П. Ермакова

2025 год

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация ресторанного дела

**Шифр и направление подготовки** 43.03.03 Гостиничное дело  
**Квалификация (степень) выпускника** бакалавр  
**Профиль подготовки:** Гостиничная деятельность  
**Форма** очная  
**Выпускающая кафедра** Гостиничного и ресторанного бизнеса  
**Кафедра-разработчик рабочей программы** Гостиничного и ресторанного бизнеса  
**Год** 2025

Семестр	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборатор. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
7	72/2	18	18	-	36	-	Зачет
Итого	72/2	18	18	-	36	-	Зачет

Сочи 2025 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины Материально-техническая база  
гостиничных предприятий

Рабочую программу составила: Баль Н.В., к.э.н., доцент кафедры ГиРБ

*Баль Н.В.*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА**

Заведующий

*Сердюкова Надежда Константиновна*

подпись

Сердюкова Надежда  
Константиновна

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует  
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ

*Владимир*

подпись

*Омиченко Е.В.*

Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям  
Отдел качества образования и  
методического обеспечения

*Петрова Л.В.*

подпись

*Петрова Л.В.*

Ф.И.О.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД**

Рабочая программа переутверждена на 202\_\_/202\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

---

---

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202\_\_/202\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

---

---

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202\_\_/202\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

---

---

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
ФИО

## 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Организация ресторанного дела» является приобретение студентами знаний, умений и навыков, необходимых для эффективного управления ресторанным предприятием, включая понимание бизнес-процессов, организации производства и обслуживания, а также формирование компетенций для работы в коллективе и управления им в условиях ресторанного бизнеса.

Основными задачами дисциплины являются:

- изучение процессов управления рестораном;
- изучение методов планирования, организации и контроль бизнес-процессов ресторанным предприятием;
- получение знаний и практических навыков по анализу рынка и тенденций, разработке меню, контролю качества и соблюдению санитарных норм

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ

### 43.03.03 Гостиничная деятельность

Дисциплина относится к части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений.

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ПК-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Реклама и PR в индустрии гостеприимства Сервисная практика Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Технологии гостиничной деятельности Технологии туристско-экскурсионного обслуживания Организация гостиничного дела Туристские дестинации Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Организация питания в гостиничных комплексах Основы предпринимательской деятельности Маркетинг гостиничных услуг Имиджелогия Организация барного дела Сервисная практика

## 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
ПК-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений	<p><u>Знать:</u> принципы управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><u>Уметь:</u> организовывать процесс управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><u>Владеть:</u> навыками управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса	<p><u>Знать:</u> основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><u>Уметь:</u> применять основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><u>Владеть:</u> основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей	<p><u>Знать:</u> принципы управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><u>Уметь:</u> организовывать процесс управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><u>Владеть:</u> навыками управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

#### 4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1 Тематический план дисциплины

№ темы	Наименование темы дисциплины	ОФО				
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	8,5	2	2	-	4,5
2	Формирование и оформление меню ресторана.	8,5	2	2	-	4,5
3	Технологический процесс в ресторане.	8,5	2	2	-	4,5
4	Трудовой коллектив ресторана и его структура	8,5	2	2	-	4,5

5	Подготовка и процесс обслуживания гостей. Основные типы и формы ресторанного обслуживания	8,5	2	2	-	4,5
6	Технологические процессы производства продукции ресторанного хозяйства	12,5	4	4	-	4,5
7	Организация товароснабжения предприятий ресторанного бизнеса	8,5	2	2	-	4,5
8	Организация складского и тарного хозяйства	8,5	2	2	-	4,5
<b>Зачёт</b>						
<b>ИТОГО:</b>		72	18	18	-	36

#### 4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	Классификация ресторанов по типам кухни, по уровню обслуживания и ассортименту, по месторасположения, тематике, типу. Определение целевой аудитории, интерьер и дизайн, меню, фирменный стиль
2	Формирование и оформление меню ресторана	Меню как основа, определяющая всю деятельность ресторана. Типы меню. Порядок расположения блюд в меню. Определение цен. Оформление
3	Технологический процесс в ресторане	Организация производственно-технологического процесса в ресторане. Цеховая структура производства в ресторане. Технологическое оборудование помещений ресторана. Комплекс оборудования цехов ресторана на основе взаимосвязанных модульных элементов. Подбор технологического оборудования. Посуда и приборы. Мебель.
4	Трудовой коллектив ресторана и его структура	Основные отделы ресторана: кухня и зал. Административный персонал, технические службы. Ключевые роли трудового коллектива в ресторане.
5	Подготовка и процесс обслуживания гостей. Основные типы и формы ресторанного обслуживания	Самообслуживание и обслуживание официантами. Шаги при проведении обслуживания гостей.
6	Технологические процессы производства продукции ресторанного хозяйства	Этапы технологического процесса производства продукции. Особенности и технологии. Цель технологического процесса
7	Организация товароснабжения предприятий ресторанного бизнеса	Принципы и задачи товароснабжения. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Технологический

		процесс товародвижения. Формы товародвижения. Поиск и анализ потенциальных поставщиков.
8	Организация складского и тарного хозяйства	Зонирование, приемка и размещение, контроль и учет, поддержка санитарных условий

#### 4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	Подготовка докладов по рефератам, презентациям
2	Формирование и оформление меню ресторана	Подготовка докладов по рефератам, презентациям
3	Технологический процесс в ресторане	Подготовка докладов по рефератам, презентациям
4	Трудовой коллектив ресторана и его структура	Подготовка докладов по рефератам, презентациям
5	Подготовка и процесс обслуживания гостей. Основные типы и формы ресторанного обслуживания	Подготовка докладов по рефератам, презентациям
6	Технологические процессы производства продукции ресторанного хозяйства	Подготовка докладов по рефератам, презентациям
7	Организация товароснабжения предприятий ресторанного бизнеса	Подготовка докладов по рефератам, презентациям
8	Организация складского и тарного хозяйства	Подготовка докладов по рефератам, презентациям

#### 4.1.3 Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

#### 4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе
2	Формирование и оформление меню ресторана	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе
3	Технологический процесс в ресторане	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе
4	Трудовой коллектив ресторана и его структура	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе

5	Подготовка и процесс обслуживания гостей. Основные типы и формы ресторанного обслуживания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе
6	Технологические процессы производства продукции ресторанного хозяйства	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе
7	Организация товароснабжения предприятий ресторанного бизнеса	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе
8	Организация складского и тарного хозяйства	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе

Интерактивные формы занятий не предусмотрены учебным планом.

## 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 4.2.1 Литература

1. Овчаренко, Н. П. Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — ISBN 978-5-394-02514-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/75213.html> (дата обращения: 01.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Габрава, В. А. Предприятия общественного питания: ресторан, кафе, бар : учебное пособие / В. А. Габрава, В. Н. Салько. — Воронеж : Воронежский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2025. — 179 с. — ISBN 978-5-7731-1211-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/152446.html> (дата обращения: 01.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519684> (дата обращения: 01.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 228 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/86289.html> (дата обращения: 01.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/14389.html> (дата обращения: 01.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

№	Наименование СПБД
1	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL: <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a> (дата обращения: 01.09.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
	Наименование ИСС
1	КонсультантПлюс : справочно-правовая система: сайт / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, 1997 – . – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
2	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – Москва, 2014 –. – URL: <a href="https://cyberleninka.ru//">https://cyberleninka.ru//</a> (дата обращения: 01.09.2025). – Текст : электронный.

Нормативные документы (при наличии)

1. Постановление Правительства РФ № 1853 от 18.11.2020 г. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ»
2. ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования
3. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу
4. ГОСТ Р 70587-2022 "Туризм и сопутствующие услуги. Услуги средств размещения "Все включено" и "Ультра все включено". Общие требования"
5. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» // [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>. – (дата обращения: 01.09.2025).
6. ГОСТ Р 53423. (ИСО 18513:2019) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения. // [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. – Режим доступа – свободный по URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200075998#7D20K3>. – (дата обращения 01.09.2025).
7. ГОСТ Р 57635-2017/ISO/TS 13811:2015 Туризм и услуги в сфере туризма. Рекомендации по разработке требований охраны окружающей среды для средств размещения.

Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№	Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, 2017 – . – URL: <a href="http://lib.sutr.ru/">http://lib.sutr.ru/</a> (дата обращения: 01.09.2025). – Текст: электронный.
2	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов, 2010 – . – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a> (дата обращения: 01.09.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

#### 4.2 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине;
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

#### Примерные вопросы для подготовки к зачету:

1. Основные понятия сферы гостиничного хозяйства
2. Основные виды гостиничных предприятий
3. Основные фонды гостиничного предприятия
4. Материально-техническая база гостиничного предприятия
5. Гостиничный продукт: общая характеристика
6. Материальная составляющая гостиничного продукта
7. Нематериальная составляющая гостиничного продукта
8. Понятие и состав проекта здания гостиницы
9. Виды проектов зданий гостиниц
10. Типовой проект здания гостиницы
11. Индивидуальный проект здания гостиницы
12. Характеристика проектов зданий гостиниц в г. Москве
13. Основные этапы проектирования здания гостиницы
14. Справка, предоставляемая заказчиком для проектирования здания гостиницы: значение, состав.
15. Нормативная база проектирования и строительства
16. Основные понятия при постройке здания гостиницы
17. Порядок ввода здания в эксплуатацию
18. Роль рабочей комиссии при вводе здания в эксплуатацию
19. Роль государственной ведомственной комиссии при вводе здания в эксплуатацию
20. Генеральный план при застройке: понятие и роль
21. Основные системы постройки гостиниц
22. Централизованная система постройки гостиницы

23. Блочная система постройки гостиницы
24. Стилобатная система постройки гостиницы
25. Смешанная система постройки гостиницы
26. Основные композиционные решения гостиничных зданий
27. Коридорное композиционное решение гостиничного здания
28. Галерейное композиционное решение гостиничного здания
29. Зальное композиционное решение гостиничного здания
30. Секционное композиционное решение гостиничного здания
31. Анфиладное композиционное решение гостиничного здания
32. Центрическое композиционное решение гостиничного здания
33. Смешанное композиционное решение гостиничного здания
34. Соотношение общественной и жилой части гостиницы в виде атриума
35. Соотношение общественной и жилой части гостиницы в виде стилобата
36. Соотношение общественной и жилой части гостиницы в виде примыкания
37. Соотношение общественной и жилой части гостиницы как единого целого
38. Основные блоки гостиничного предприятия
39. Функциональные связи между блоками гостиничного предприятия
40. Блок приемно-вспомогательных помещений с вестибюлем: значение и основные понятия
41. Схемы вестибюлей гостиницы
42. Особенности различных баров в гостинице
43. Состав и площадь помещений общественного питания (пищевого блока) гостиницы
44. Административный блок
45. Жилой блок гостиницы: основные функциональные связи и состав
46. Категории номеров в гостинице и особенности номеров для людей с ограниченными возможностями здоровья.
47. Формы обслуживания в гостинице и состав вспомогательных помещений на жилом этаже при различных формах обслуживания
48. Другие блоки гостиничного предприятия. Помещения для конференций и банкетов.
49. Инженерная инфраструктура гостиничного предприятия: понятие и принципы
50. Теплоснабжение гостиничного предприятия
51. Водоснабжение гостиничного предприятия
52. Вентиляционная система гостиничного предприятия
53. Система кондиционирования в гостинице
54. Лифтовое хозяйство гостиничного предприятия
55. Энергетическое оборудование гостиничного предприятия
56. Технологическое оборудование гостиничного предприятия
57. Факторы, влияющие на экстерьер гостиничного здания. Создание внешнего облика предприятия.
58. Современные архитектурные стили и их краткая характеристика.
59. Интерьер и его значение для качества обслуживания.
60. Характеристика объекта гостиничной индустрии (по выбору студента)

**Примерные критерии оценивания результатов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации:**

Нормы оценки знаний предполагают учёт индивидуальных особенностей обучающихся, дифференцированный подход к обучению, проверке знаний, умений, уровня формирования компетенций.

В устных и письменных ответах обучающихся при выполнении практических заданий и расчетов учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме

программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи, владение навыками и приемами выполнения практических заданий, подтверждение сделанных при решении практических заданий выводов соответствующими нормативными документами, правильность расчета показателей, полнота и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

**Примерная шкала оценивания ответов обучающегося при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (зачет)**

«зачтено» – в работе вопрос раскрыт полностью, студент продемонстрировал знание и понимание материала, высокий уровень обоснованности суждений, оригинальность мышления, свои суждения излагал логично, четко, понятно, обладает достаточно высоким уровнем речевой культуры, использует в рассуждения профессиональную лексику;  
– «не зачтено» – в работе вопрос раскрыт не полностью, студент продемонстрировал невысокий уровень понимания материала, суждения не обосновывает, демонстрирует ригидность мышления, свои суждения излагает сбивчиво, нечетко, уровнем речевой культуры невысок, не использует в рассуждения профессиональную лексику.

## 5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Практические занятия и самостоятельная работа студентов осуществляются в соответствии с графиком проведения занятий и самостоятельной работы студентов. Изучение дисциплины завершается экзаменом.

Чтение лекций построено на непосредственном обращении к студентам, живом общении, вовлечении студентов в обсуждение спорных вопросов. Лекционный материал выдается в мультимедийной форме с использованием презентаций и учебного видеоматериала. На первом практическом занятии по дисциплине каждый студент получает индивидуальное задание для выполнения курсовой работы, которая докладывается и обсуждается на практическом занятии.

Самостоятельная работа студентов включает изучение рекомендованной литературы при подготовке к практическим занятиям.

В качестве контрольно-развивающих форм: устный опрос, подготовка и презентация индивидуальной темы доклада.

**Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям.** Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в контекст основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

### **Методические рекомендации студентам по подготовке докладов.**

При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться с литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-10 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

## **5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине**

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Организация ресторанного дела» включает следующие виды работ: изучение и закрепление материала, изложенного на лекции; изучение материала, вынесенного на практические занятия; подготовка к практическим занятиям, выполнение индивидуального задания, подготовка презентации доклада, подготовка к зачету с оценкой.

Дисциплина обеспечена учебно-методической литературой в объеме, достаточном для проведения всех предусмотренных видов учебных занятий.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения основной и дополнительной литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

## **5.3 Особенности преподавания дисциплины**

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические) при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Особенностью преподавания дисциплины является ее ориентация на формирование у студентов целостного представления о методологии проектного анализа и управления, знаний, умений и навыков организационного проектирования и управления проектами. Для этого в ходе изучения дисциплины читаются практико-ориентированные лекции и выполняются домашние задание в письменном виде, а также в виде докладов и презентаций.

## **5.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/ слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

- Microsoft Windows.
- Microsoft Office.
- Бесплатное ПО, свободно распространяемое: LibreOffice.

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

#### **5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

**43.03.03 Гостиничное дело**  
**бакалавриат**  
**Профиль «Гостиничная деятельность»**  
**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины  
 «Организация ресторанного дела»  
 части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений,  
 форма обучения – очная

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)</b>	2 / 72
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины «Организация ресторанного дела» является приобретение студентами знаний, умений и навыков, необходимых для эффективного управления ресторанным предприятием, включая понимание бизнес-процессов, организации производства и обслуживания, а также формирование компетенций для работы в коллективе и управления им в условиях ресторанного бизнеса.
<b>Содержание дисциплины</b>	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана. Формирование и оформление меню ресторана Технологический процесс в ресторане Трудовой коллектив ресторана и его структура Подготовка и процесс обслуживания гостей. Основные типы и формы ресторанного обслуживания Технологические процессы производства продукции ресторанного хозяйства Организация товароснабжения предприятий ресторанного бизнеса Организация складского и тарного хозяйства
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	ПК-2
<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений; ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса; ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
<b>Дисциплины, участвующие в формировании компетенции</b>	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе; Реклама и PR в индустрии гостеприимства; Сервисная практика; Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях; Технологии гостиничной деятельности; Технологии туристско-экскурсионного обслуживания; Организация гостиничного дела; Туристские дестинации; Основы делового этикета в индустрии гостеприимства; Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства; Организация питания в гостиничных комплексах; Основы предпринимательской деятельности; Маркетинг гостиничных услуг; Имиджелогия; Организация барного дела; Сервисная практика
<b>Образовательные технологии</b>	Лекционные занятия, Практические занятия, СРС
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет