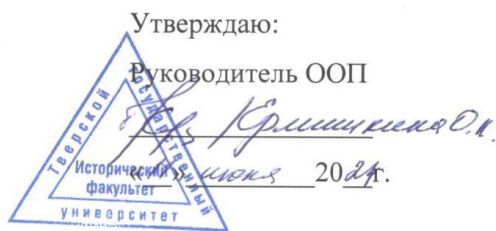


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Лельчицкий Игорь Давыдович  
Должность: и.о. проректора по образовательной деятельности  
Дата подписания: 17.06.2026 16:46:46  
Уникальный программный ключ:  
aa5b5ee17d97a2e4d94e98e995320af94f043ce2

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»



Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)  
**Организация питания в гостиничных комплексах**

Направление подготовки

43.03.01. Сервис

Направленность (профиль)

Социально-культурный сервис

Для студентов 4 курса,

очная форма обучения

Составитель: Бодрова Ю.В.

Тверь, 2024

## **I. Аннотация**

### **1. Цель и задачи дисциплины**

Целью освоения дисциплины является: формирования у студентов основ знаний, умений и навыков в сфере предоставления услуг общественного питания в средствах размещения, обеспечивающих их профессиональное участие в реализации данного вида гостинично-ресторанных услуг.

Задачами освоения дисциплины являются:

- рассмотрение видов услуг питания и организационной структуры службы питания в гостиничном предприятии,
- изучение специфики организации питания на предприятиях гостиничного типа, а также отдельных контингентов потребителей;
- изучение технологии продвижения гостинично-ресторанных услуг;
- уметь применять на практике правила и технические приемы обслуживания потребителей гостинично-ресторанных услуг.

### **2. Место дисциплины в структуре ООП**

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению «Сервис» учебная дисциплина «Организация питания в гостиничных комплексах» входит в часть программы ООП, формируемой участниками образовательных отношений. Дисциплина неразрывно связана с дисциплинами ООП: «Работа с жалобами клиентов», «Кейтеринг и банкетное обслуживание», «Деловая коммуникация», «Традиции питания народов мира», «Русская кухня».

**3. Объем дисциплины:** 3 зачетных единицы, 108 академических часов, в том числе:

**контактная аудиторная работа:** лекции 10 часов, практические занятия 20 часов.

**самостоятельная работа:** 42 часа, контроль – 36 часов.

**4. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-5 Способен к взаимодействию с потребителями и заинтересованными сторонами	5.2 Проводит встречи, переговоры и презентации предприятий питания потребителям
ПК-6 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	6.1 Организует деятельность службы контроля 6.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятий питания

**5. Форма промежуточной аттестации и семестр прохождения экзамен, 8 семестр**

**6. Язык преподавания русский.**

**II. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

Учебная программа – наименование разделов и тем	Всего (час.)	Контактная работа (час.)			Самостоятельная работа, в том числе Контроль (час.)
		Лекции	Семинарские/ Практические занятия/ Лабораторные работы ( <i>оставить нужное</i> )	Контроль самостоятельной работы (в том числе курсовая работа)	
Раздел 1. Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии					
1.1.Состояние и перспективы развития гостинично-ресторанной индустрии	4	2		2	

1.2. Типы и характеристики предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы	6		2	4	
1.3. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей	6			4	2
1.4. Служба питания гостиниц и иных средств размещения. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов	8	2	2	4	

Раздел 2. Организация и технологии оказания гостинично-ресторанных услуг					
2.1. Нормативные документы, регламентирующие деятельность гостинично-ресторанных предприятий	8	2	2	4	
2.2. Формы и методы обслуживания на гостинично-ресторанных предприятиях. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Обслуживание официантами и самообслуживание. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания	6			4	2

<p>2.3. Особенности предоставления услуг питания в гостиничных номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Правила обслуживания гостей в номерах. Обслуживание через поэтажные буфеты-бары. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов.</p>	6		2	4	
<p>2.4. Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, краткая характеристика. Прием заказа, подготовка к проведению массового мероприятия, обслуживание. Особенности обслуживания отдельных видов банкетов. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.) Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д. Кейтеринг.</p>	6		2	4	

2.5. Технология управления конфликтами в гостинично-ресторанных комплексах	6		2	4	
Раздел 3. Технологии продвижения и реализации гостинично-ресторанных услуг и продуктов					
3.1. Технологии и организация службы маркетинга и продаж. Исследование потребителей гостинично-ресторанных услуг. SWOT-анализ	8	2		4	2
3.2. Меню как инструмент продаж, маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню, роль меню в формировании эффективных продаж, винная карта, профессиональные продажи	6		2	4	
3.3. Технологии продвижение гостинично-ресторанных услуг спомощью ОТА, digital маркетинга, мобильных приложений, сенсорного маркетинга, программ лояльности и др.	6		2	4	

Раздел 4. Проектирование услуги питания для гостиничного предприятия					
4.1. Анализ стратегии развития гостинично- ресторанного предприятия с учетом рыночных «вызовов» и производственны х ресурсов предприятия. Организация исследования потребителей	16			4	12
4.2. Разработка концепции нового гостинично- ресторанного продукта. Технология его продвижения	16			4	12
<b>Итого:</b>	108	8	16	54	30

### ***III. Образовательные технологии***

Учебная программа – наименование разделов и тем <i>(в строгом соответствии с разделом II РПД)</i>	Вид занятия	Образовательные технологии
Состояние и перспективы развития гостинично- ресторанной индустрии	Лекция	Лекция-визуализация с элементами фронтальной беседы
Типы и характеристики предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы	Практическое занятие	Обсуждение, метод case-study
Виды услуг питания в гостиничных предприятиях	Самостоятельная работа	Работа с учебной литературой

Служба питания гостиниц и иных средств размещения. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов	Лекция, практическое занятие	Выездное занятие в гостинице, заполнение таблицы, составление блок-схемы
Нормативные документы, регламентирующие деятельность гостинично-ресторанных предприятий	Лекция, практическое занятие	Лекция-визуализация, case-study, аналитическая справка
Формы и методы обслуживания на гостинично-ресторанных предприятиях	Самостоятельная работа	Работа с учебной литературой
Особенности предоставления услуг питания в гостиничных номерах	Практическое занятие	Тренинг, обсуждение
Технология управления конфликтами в гостинично-ресторанных комплексах	Практическое занятие	Метод малых групп, метод case-study
Особенности организации обслуживания массовых мероприятий	Практическое занятие	Семинар-обсуждение, тренинг
Технологии и организация службы маркетинга и продаж. Исследование потребителей гостинично-ресторанных услуг. SWOT-анализ	Лекция	Лекция-визуализация, метод case-study, метод малых групп

<p>Меню как инструмент продаж, маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню, роль меню в формировании эффективных продаж, винная карта, профессиональные продажи</p>	<p>Практическое занятие</p>	<p>Семинар-обсуждение, тренинг</p>
<p>Технологии продвижение гостинично-ресторанных услуг спомощью OTA, digital маркетинга, мобильных приложений, сенсорного маркетинга, программ лояльности и др.</p>	<p>Практическое занятие</p>	<p>Обсуждение, разбор конкретных ситуаций, обсуждение презентаций, работа в малых группах</p>
<p>Анализ стратегии развития гостинично-ресторанного предприятия с учетом рыночных «вызовов» и производственных ресурсов предприятия. Организация исследования потребителей</p>	<p>Самостоятельная работа. Проектная деятельность</p>	<p>Работа над проектом в малых группах, обсуждение предпроектных предложений, подготовка группового проекта</p>
<p>Разработка концепции нового гостинично-ресторанного продукта. Технология его продвижения</p>	<p>Самостоятельная работа. Проектная деятельность</p>	<p>Работа над проектом в малых группах, подготовка группового проекта, защита проекта</p>

#### **IV. Оценочные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации**

##### *4.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации:*

##### *4.1.1. Задания для практических занятий*

## **Тема: Служба питания гостиниц и иных средств размещения**

Занятие проходит в гостинице «Радио отель» г. Тверь. В рамках занятия студенты знакомятся с перечнем услуг питания, инфраструктурой службы питания, организационной структурой службы питания.

## **Тема: Нормативные требования к организации питания гостиничными предприятиями**

Используя отраслевые нормативные документы, составить перечень требований к организации питания гостиницами в зависимости от вида и категории.

### Вопросы для подготовки:

1. Понятие гостиницы и гостиничных услуг. Характеристика основных и дополнительных услуг.
2. Порядок предоставления услуг питания гостиницами.
3. Виды и категории гостиниц.
4. Требования к содержанию и организации услуг питания гостиницами «без звезд», «одна звезда», «две звезды», «три звезды», «четыре звезды», «пять звезд».

### Нормативные документы:

- Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 № 1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации». URL: <https://docs.cntd.ru/document/566351106>
- Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 г. № 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц». URL: <https://docs.cntd.ru/document/566419544>
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания». URL: <https://docs.cntd.ru/document/565854400>

**Тема: Технология сервировки столов гостинично-ресторанными предприятиями**

Занятие проходит в виде тренинга в учебно-тренинговой аудитории «Сервировочный класс»

1. Приемы сервировки передвижного сервировочного столика
2. Приемы сервировки стола для завтрака, обеда, ужина в ресторане
3. Приемы сервировка банкетного стола

**4.1.2. Образцы контрольных тестов:**

**1. Вид меню, применяемый при организации питания по типу «Все включено»:**

1. Шведский стол;
2. A la carte;
3. Табльдот;
4. Стол-буфет;
5. Циклическое меню;
6. Carte du jour.

**2. Система питания в гостинице, при которой в стоимость проживания включен только завтрак:**

1. BB
2. HB
3. HB+
4. FB
5. FB+
6. ALL

**3. Система питания в гостинице, при которой в стоимость проживания включено два приема пищи и безалкогольные напитки?**

1. BB
2. HB
3. HB+

4. FB
5. FB+
6. ALL

**4. Какой вид завтрака входит в цену размещения по типу «Только завтрак»:**

1. Расширенный;
2. Английский;
3. Американский;
4. Континентальный;
5. Шведский стол;
6. Завтрак с шампанским.

**5. Для организации завтраков в ресторане используют вид меню:**

1. Меню дежурных блюд;
2. Комплексное меню;
3. Меню заказных блюд;
4. Банкетное меню;
5. Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»;
6. Меню дневного рациона питания

**6. Прием заказов на обслуживание в номерах может производиться:**

1. В поэтажных буфетах;
2. В ресторане через дежурного администратора по телефону;
3. В ресторане через дежурного администратора лично;
4. В специальных диспетчерских пунктах по обслуживанию номеров;
5. С помощью специальных карточек, которые вешают на ручку двери;
6. Во всех вышеперечисленных пунктах.

**7. Обслуживание в номерах не предусматривает:**

1. Соответствие целевому назначению;
2. Точность выполнения заказа;
3. Своевременность предоставления услуги;
4. Постоянное присутствие в номере во время приема пищи;

5. Наличие профессиональной этики.

**8. Назовите особенности функционирования предприятий питания в структуре гостиницы:**

1. особый режим работы
2. обязательное наличие кейтеринговой службы
3. постоянный контингент посетителей
4. прибыль в общей величине прибыли гостиничного комплекса значительно ниже доли прибыли от других подразделений
5. предприятия питания не имеют отдельный вход для посетителей с улицы
6. услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания

**9. Служба питания в структуре гостиницы называется:**

1. House keeping
2. Finance & Administration
3. Human resources
4. F&B;
5. Sales & Marketing;
6. Front Office

**10. Услуги питания в гостинице являются:**

1. дополнительными
2. вспомогательными
3. информационно-консультативными
4. прочими
5. основными
6. всеми перечисленными

**11. Типы гостиниц, не предоставляющих или предлагающих крайне ограниченный набор услуг питания:**

1. гостиницы категории 2 звезды
2. отели-гарни
3. апартаменты
4. мотели

5. гостиницы 3 звезды
6. типа ВВ (“Bed and Breakfast”)

**12. Гостиницы, предназначенные для длительного проживания и оборудованные кухонным оборудованием, называются:**

1. гостиницы категории 2 звезды
2. отели-гарни
3. апарт-отели
4. мотели
5. гостиницы 3 звезды
6. типа ВВ (“Bed and Breakfast”)

**13. Гостиницы, предоставляющие размещение и только завтрак, называются:**

1. гостиницы категории 2 звезды
2. отели-гарни
3. апарт-отели
4. мотели
5. гостиницы 3 звезды
6. типа ВВ (“Bed and Breakfast”)

**14. Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:**

1. вид гостиничного предприятия
2. класс гостиничного предприятия
3. месторасположение
4. возраст и пол проживающих
5. национальные особенности
6. все вышеперечисленное

**15. К наиболее распространенным предприятиям питания гостиницы относятся:**

1. кофейня, буфет, магазин кулинарии
2. рестораны, кафе, бары
3. предприятия быстрого обслуживания, рестораны, бары

4. столовые, закусочные, буфеты
5. кафе, магазин кулинарии, кафетерий
6. бары, закусочные, буфеты

**16. Для гостиниц категории 3 звезды обязательно наличие:**

1. помещений для приема пищи
2. столовой
3. ресторана из нескольких залов; банкетный зал, трансформируемый в конференц-зал
4. ночного клуба/бара
5. ресторана или других типов предприятий питания
6. кафе или бара, работающего круглосуточно

**17. Столовые для персонала в гостинице могут относиться к:**

1. закрытого типа
2. полузакрытого типа
3. коммерческие
4. социально-ориентированные
5. открытого типа
6. все вышеперечисленное

**18. Предоставление завтрака является обязательным для гостиниц категорий:**

1. всех категорий
2. 2 звезды и выше
3. 3 звезды и выше
4. 4 и 5 звезд
5. 5 звезд
6. не является обязательным

19. Возможность выбора любого из вариантов предоставляемого питания (завтрак, двухразовое, трехразовое питание) должна быть в гостиницах категории:

1. всех категорий

2. 2 звезды и выше

3. 3 звезды и выше

4. 4 и 5 звезд

5. 5 звезд

6. не является обязательным

20. Обслуживание в номере только в часы завтрака предусмотрено в гостиницах категории

1. всех категорий

2. 2 звезды

3. 3 звезды

4. 4 и 5 звезд

5. 5 звезд

6. не является обязательным

21. Форма организации питания «Полный пансион» включает:

1. трехразовое питание в виде завтрака, обеда, ужина

2. одноразовое питание в виде завтрака

3. двухразовое питание в виде завтрака и ужина

4. двухразовое питание в виде завтрака и обеда или ужина

5. двухразовое питание в виде обеда или ужина

6. только употребление напитков

22. Поздний завтрак предусмотрен в следующий временной интервал:

1. 9.00-10.00 час.

2. 10.00-14.00 час.

3. 13.00-15.00 час.

4. 8.00-10.00 час.

5. 9.00-11.00

6. 10.00-12.00

*4.1.3. Образцы кейсов:*

1. Кейс «Типы и характеристики услуг питания в гостинице. Зависимость состава услуг питания от типа и класса гостиницы»

Самостоятельно выберите для анализа гостиничные предприятия в соответствии с требованиями. Перечислите представленные в каждой гостинице типы услуг питания (room service, лобби бар, ресторан, др.). Задание оформить в виде таблицы. Сделать сравнительный анализ зависимости состава услуг питания от типа и класса гостиницы. Задание выполняется малыми группами.

Предприятие № 1 – городская гостиница категории без звезд

Предприятие № 2 – городская гостиница категории 1 звезда

Предприятие № 3 – городская гостиница категории 2 звезды

Предприятие № 4 – городская гостиница категории 3 звезды

Предприятие № 5 – городская гостиница категории 4 звезды

Предприятие № 6 – городская гостиница категории 5 звезд

Предприятие № 7 – загородная гостиница категории без звезд

Предприятие № 8 – загородная гостиница категории 1 звезда

Предприятие № 9 – загородная гостиница категории 2 звезды

Предприятие № 10 – загородная гостиница категории 3 звезды

Предприятие № 11 – загородная гостиница категории 4 звезды

Предприятие № 12 – загородная гостиница категории 5 звезд

Образец таблицы

Наименование гостиницы с указанием местоположения	room service	услуги ресторана	кейтеринг	⋮	⋮	⋮	⋮
Отель «Оснабрюк»****, г. Тверь	+	+					

2. Кейс «Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов»

Изобразить в виде блок-схемы организационную структуру службы питания любого гостиничного предприятия. Задание выполняется индивидуально. После обзора всех выполненных заданий обсуждается зависимость структуры службы питания от типов и классов гостиниц.

#### *4.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации:*

##### *4.2.1. Рекомендации для подготовки итогового группового проекта*

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты группового проекта, работа над которым осуществляется поэтапно в течение учебного семестра. Отдельные аспекты проекта рассматриваются на практических занятиях.

Групповой проект предусматривает разработку услуги (на выбор группы), создание его макета, анализ целевой аудитории, варианты позиционирования, оценку качества, план продвижения, маркетинговый анализ рыночной среды, возможность применения коммуникационных технологий, описание ценовой и ассортиментной политики.

Этапы работы над проектом:

1. Провести анализ тверского рынка ресторано-гостиничных услуг. Определить численность гостиничных предприятий, ассортимент услуг питания в соответствии с категорией, стоимость.
2. Определить гостиничное предприятие из числа партнёров для дальнейшей проектной деятельности. Подготовить анализ внешней и внутренней среды гостиничного предприятия.
3. Составить портрет целевой аудитории, провести маркетинговые исследования потребностей ЦА с целью изучения удовлетворенности услугами питания и предложений по их усовершенствованию.

4. Исходя из результатов маркетингового анализа, внутренних ресурсов предприятия разработать предложения по совершенствованию или внедрению новой услуги питания.
5. Составить концепцию нового продукта с указанием цели, задач, целевой аудитории, необходимых ресурсов (трудовые, материальные, финансовые), содержательной части.
6. Разработать план продвижения нового продукта.
7. Спрогнозировать результативность проекта.

Критерии оценивания:

Проект оценивается по 40-бальной шкале. Учитываются оригинальность идеи, качество и разнообразие используемых методов анализа и расчета, возможность использования услуги (продукта) в реальной коммерческой жизни, графическое исполнение проекта в виде презентации на 15-18 слайдов.

40 баллов - исполнение проекта с учетом всех предъявленных требований.

30 баллов – частичное использование современных методов создания и продвижения услуги (продукта) на рынок,

20 баллов – неаккуратное исполнение графической части проекта, недостаточная разработка идеи и ее воплощения.

10 баллов – частичное исполнение проекта, невозможность его реализации в коммерческой жизни,

0 баллов – выполнение части проекта, неоконченность, неаккуратность конечных результатов.

## **V. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **1) Рекомендуемая литература**

Основная:

1. Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник. М., 2021. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1514129>
2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. 3-е изд. М., 2020. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555>
3. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие. М., 2021. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1233293>
4. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие. М., 2021. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>
5. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. М., 2017. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=752579>
6. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие. М., 2014. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=468869>
7. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. М., 2014. URL: <https://znanium.com/catalog/product/430064>
8. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса. М., 2014.

б) Дополнительная литература:

1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: Учебное пособие. М., 2016. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529356>
2. Вакуленко Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие. М., 2020. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214457>
3. Можаяева Н.Г. Индустрия гостеприимства : практикум / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М.:ФОРУМ: ИНФРА-М,2016.Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=545512>

4. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 2: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013. — 296 с. ISBN 978-5-98176-068-6
5. Санитарные правила для организаций общественного питания М.: ИНФРАМ <http://znanium.com/bookread.php?book=52921>
6. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./ Л.Н. Семеркова, В.А.Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650>

в) Нормативные документы:

1. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 № 1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации». URL: <https://docs.cntd.ru/document/566351106>
2. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 г. № 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц». URL: <https://docs.cntd.ru/document/566419544>
3. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания». URL: <https://docs.cntd.ru/document/565854400>
4. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования». – М.: Стандартинформ, 2010. – 11 с. URL: [https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2\\_%D0%A0\\_50764-2009](https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_%D0%A0_50764-2009)
5. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М.: Стандартинформ, 2014. – 16 с. URL: [https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2\\_30389-2013](https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_30389-2013)
6. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». – М.: Стандартинформ, 2009. – 15 с. URL: [https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2\\_%D0%A0\\_50935-2007-2015](https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_%D0%A0_50935-2007-2015)

7. ГОСТ Р 54603-2011 «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу». – М.: Стандартинформ, 2013. – 15 с. URL: [https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2\\_%D0%A0\\_54603-2011](https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_%D0%A0_54603-2011)
8. Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц». URL: [https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/index.php?ELEMENT\\_ID=50842](https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/index.php?ELEMENT_ID=50842)
9. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». URL: [https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/index.php?ELEMENT\\_ID=50844](https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/index.php?ELEMENT_ID=50844)
10. Профессиональный стандарт 33.013 «Официант/бармен». URL: [https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/index.php?ELEMENT\\_ID=50846](https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/index.php?ELEMENT_ID=50846)
11. Профессиональный стандарт 33.022 «Работник по приему и размещению гостей». URL: [https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?ELEMENT\\_ID=68377](https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?ELEMENT_ID=68377)
12. Профессиональный стандарт 33.021 «Горничная». URL: [https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/index.php?ELEMENT\\_ID=60661](https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/index.php?ELEMENT_ID=60661)
13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». URL: <http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202011120001>

г) Периодические издания:

1. «Гостиница и ресторан: бизнес и управление» - Издательство ООО «Издательство Хоспитэлити». Ведущий специализированный журнал для профессионалов индустрии гостеприимства.
2. «Гостиничное дело» - ИД «Панорама». Профессиональный журнал для специалистов в организационной, маркетинговой и финансово-хозяйственной сферах деятельности предприятий индустрии гостеприимства.
3. «Отдел продаж» - ИД «Ресторанные ведомости». Издание, предназначенное для профессионалов ресторанного и гостиничного бизнеса.
4. «Отель» - Издательство «Хэппи Пресс». Периодическое издание, посвященное вопросам гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства.
5. «Отель. Современный бизнес» - Издательство ООО «Наша деловая пресса». Специализированный журнал для профессионалов отельного бизнеса.
6. «Питание и общество»- профессиональный кулинарный журнал, официальный журнал Межрегиональной Ассоциации кулинаров России.
7. «Ресторановедь» - ООО «Издательство «Наша деловая пресса»». Издание, предназначенное для профессионалов ресторанного бизнеса.
8. «Ресторанные ведомости» - ИД «Ресторанные ведомости». Журнал для профессионалов индустрии питания и гостеприимства в России.
9. «Сервис в России и за рубежом» - научный журнал РГУТиС.
10. «Современный ресторан» – ИД «Панорама». Специализированный журнал для профессионалов индустрии гостеприимства.

## 2) Программное обеспечение

### *А) Лицензионное программное обеспечение*

Adobe ReaderXI (11.0.13) – Russian бесплатно

Google Chrom бесплатно

Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows антивирус

Qgis 2.18. 2.18.6 бесплатно

WinDjVieww 2.0.2 бесплатно

3) Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- БД Scopus <https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic>
- БД Web of Science  
[http://apps.webofknowledge.com/WOS\\_GeneralSearch\\_input.do?product=WOS&search\\_mode=GeneralSearch&SID=F5lxbbgjnOdTHHnpOs&preferencesSaved=](http://apps.webofknowledge.com/WOS_GeneralSearch_input.do?product=WOS&search_mode=GeneralSearch&SID=F5lxbbgjnOdTHHnpOs&preferencesSaved=)
- ЭБС издательского дома «ИНФРА-М» (URL: <http://znanium.com/>);
- ЭБС издательства «Лань» (URL: <http://www.e.lanbook.com/>);
- ЭБС издательства «Юрайт» (URL: <https://www.biblio-online.ru/>);
- ЭБС «РУКОНТ» (URL: <http://www.rucont.ru/>);
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (URL: <http://biblioclub.ru/>);
- ЭБС «IPRbooks» (URL: <http://www.iprbookshop.ru/>);
- электронная библиотека eLIBRARY.RU;
- коллекция электронных книг Оксфордско-Российского фонда;
- электронная библиотека диссертаций РГБ;
- база данных ПОЛПРЕД;
- АРБИКОН (сводные каталоги российских библиотек и информационных центров).
- База нормативной документации Библиотека ГОСТов. Свободный доступ on-line: <http://vsegost.com/>

## **VI. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины**

### *6.1. Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям*

Семинар – это составная часть учебного процесса, групповая форма занятия при активном участии студентов. Семинары способствуют углубленному изучению наиболее сложных проблем дисциплины и служат

основной формой подведения итогов самостоятельной работы студентов. На семинарах студенты учатся грамотно излагать проблемы, свободно высказывать свои мысли и суждения, вести полемику, убеждать, доказывать, опровергать, отстаивать свои убеждения, рассматривать ситуации, способствующие развитию профессиональной компетентности.

Семинарское занятие подразумевает два вида работ: подготовку сообщения на заданную тему и участие в обсуждении проблемы, затронутой сообщением. Сообщение не является принципиальным моментом семинара, будучи только провокацией, катализатором следующего за ним обсуждения. Сообщение должно занимать по времени не более 3 – 5 минут. Основным видом работы на семинаре – участие в обсуждении проблемы. Принципиальной разницы между подготовкой сообщения и подготовкой к обсуждению не существует. Отличие состоит в более тщательной работе с готовым материалом – лучшей его организации для подачи аудитории.

Подготовка к практическому (семинарскому) занятию начинается с тщательного ознакомления с условиями предстоящей работы, т.е. с обращения к планам семинарских занятий. Определившись с проблемой, привлекающей наибольшее внимание, следует обратиться к рекомендуемой литературе. Имейте в виду, что в семинаре участвует вся группа, а потому задание к практическому занятию следует распределить на весь коллектив. Задание должно быть охвачено полностью и рекомендованная литература должна быть освоена группой в полном объёме.

Для полноценной подготовки к практическому занятию чтения учебника крайне недостаточно – в учебных пособиях излагаются только принципиальные основы, в то время как в монографиях и статьях на ту или иную тему поднимаемый вопрос рассматривается с разных ракурсов или ракурса одного, но в любом случае достаточно подробно и глубоко. Тем не менее, для того, чтобы должным образом сориентироваться в сути задания, сначала следует ознакомиться с соответствующим текстом учебника – вне зависимости от того, предусмотрена ли лекция в дополнение к данному

семинару или нет. Оценив задание, выбрав тот или иной сюжет, и подобрав соответствующую литературу, можно приступать собственно к подготовке к семинару.

Работа над литературой, статья ли это или монография, состоит из трёх этапов – чтения работы, её конспектирования, заключительного обобщения сути изучаемой работы. Прежде, чем браться за конспектирование, скажем, статьи, следует её хотя бы однажды прочитать, чтобы составить о ней предварительное мнение, постараться выделить основную мысль или несколько базовых точек, опираясь на которые можно будет в дальнейшем работать с текстом. Конспектирование – дело очень тонкое и трудоёмкое, в общем виде может быть определено, как фиксация основных положений и отличительных черт рассматриваемого труда вкупе с творческой переработкой идей, в нём содержащихся. Конспектирование – один из эффективных способов усвоения письменного текста. Хотя само конспектирование уже может рассматриваться как обобщение, тем не менее есть смысл выделить последнее особицей, поскольку в ходе заключительного обобщения идеи изучаемой работы окончательно утверждаются в сознании изучающего. Достоинством заключительного обобщения как самостоятельного этапа работы с текстом является то, что здесь читатель, будучи автором обобщений, отделяет себя от статьи, что является гарантией независимости читателя от текста.

Если программа занятия предусматривает работу с источником, то этой стороне подготовки к семинару следует уделить пристальное внимание. В сущности, разбор источника не отличается от работы с литературой – то же чтение, конспектирование, обобщение.

Тщательная подготовка к семинарским занятиям, как и к лекциям, имеет определяющее значение: семинар пройдёт так, как аудитория подготовилась к его проведению. Самостоятельная работа – столп, на котором держится вся подготовка по изучаемому курсу. Готовясь к практическим занятиям, следует активно пользоваться справочной

литературой: энциклопедиями, словарями, альбомами схем и др. Владение понятийным аппаратом изучаемого курса является необходимостью, это ваш словарный запас, и без общих значений мы, разноязыкие, ни о чём договориться не сможем.

Вот несколько правил поведения на семинарских занятиях:

- на семинар желательно являться с запасом сформулированных идей, хорошо, если они будут собственного производства; если вы собираетесь пользоваться чужими формулировками, то постарайтесь в них сориентироваться как можно лучше;

- если вы что-то решили произнести на семинаре, то пусть это будет нечто стоящее – не следует сотрясать воздух пустыми фразами;

- выступления должны быть по возможности компактными и в то же время вразумительными, не занимайте эфир надолго. Старайтесь не перебивать говорящего, это некорректно; замечания, возражения и дополнения следуют обычно по окончании текущего выступления.

Весьма презентабельным вариантом выступления следует считать его подготовку в программе Microsoft Office PowerPoint, что существенно повышает степень визуализации, а, следовательно, доступности, понятности материала и заинтересованности аудитории к результатам научной работы студента.

На семинаре идёт не проверка вашей подготовки к занятию (подготовка есть необходимое условие), но степень проникновения в суть материала, обсуждаемой проблемы. Поэтому беседа будет идти не по содержанию прочитанных работ; преподаватель будет ставить проблемные вопросы, не все из которых могут прямо относиться к обработанной вами литературе.

По окончании практического занятия к нему следует обратиться ещё раз, повторив выводы, сконструированные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе – для этого в течение семинара следует делать небольшие пометки. Таким образом, практическое

занятие не пройдёт для вас даром, закрепление результатов занятия ведёт к лучшему усвоению материала изученной темы и лучшей ориентации в структуре курса. Вышеприведённая процедура должна практиковаться регулярно – стабильная и прилежная работа в течение семестра суть залог успеха на сессии.

### *6.2. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы*

Для формирования профессиональных умений и навыков, активизации познавательной деятельности студентов в процессе вузовского обучения наряду с традиционными методами, необходимо использовать активные методы обучения.

Самостоятельная работа обучающихся включает индивидуальные и групповые самостоятельные работы, призвана формировать и высказывать собственную точку зрения по проблемам дисциплины при подготовке и презентации докладов.

Задачами самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины являются систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретических знаний; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, для эффективной подготовки к текущей и промежуточной аттестации. Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

В ходе самостоятельной работы, планируемой по учебной дисциплине, студент должен:

- освоить теоретический материал по изучаемой дисциплине (освоение лекционного курса, а также освоение отдельных тем, отдельных вопросов тем, отдельных положений и т.д.);

- закрепить знание теоретического материала, используя необходимый инструментальный практическим путем;

- научиться применять полученные знания и практические навыки для анализа ситуации и выработки правильного решения;

- применить полученные знания и умения для формирования собственной позиции.

Формы самостоятельной работы: работа в электронной образовательной среде; самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа (ответы на вопросы, тесты); подготовка аналитического отчета; разработка проектов.

### 6.3. Требования к рейтинг-контролю:

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки качества учебной работы студентов ТвГУ и Руководством по осуществлению рейтинговой системы оценки качества учебной работы студентов ТвГУ, содержание и организация рейтинг-контроля по дисциплине «Организация питания в гостиничных комплексах» осуществляется по следующей схеме:

	Итоговая аттестация – экзамен
Распределение баллов по модулям	1 модуль – 30, 2 модуль – 30.
Текущий контроль 1 модуля	Работа на практических занятиях 20 – баллов
Рубежный контроль 1 модуля	Письменная работа –10 баллов
Текущий контроль 2 модуля	Работа на практических занятиях 20 – баллов
Рубежный контроль 2 модуля	Письменная работа – 10 баллов
Итоговый контроль - экзамен	40 баллов
Отработка пропущенных мероприятий текущего и	Разрешается деканатом только по

рубежного контроля	уважительной причине
Условия выставления экзамена по итогам текущего и рубежного контроля	<p>«удовлетворительно» выставляется по желанию студента, набравшего 40 – 54 баллов</p> <p>«хорошо» - выставляется студентам, набравшим 55 – 60 баллов с учетом 15 премиальных баллов</p> <p>Для получения оценки «отлично» студент должен сдавать экзамен</p>
Шкала пересчета рейтинговых баллов в пятибалльную шкалу	<p>Менее 40 баллов – «неудовл.»</p> <p>40 – 69 – «удовл.»</p> <p>70 – 84 – «хорошо»</p> <p>85 – 100 – «отлично»</p>
Пересдача экзамена	Осуществляется в соответствии с Положением о курсовых, экзаменах и зачетах

## VII. Материально-техническое обеспечение

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, учебная аудитория для занятий семинарского типа 213	Парты, стулья, доска, интерактивная доска, компьютер, проектор	<p>Google Chrome – бесплатно</p> <p>Яндекс Браузер – бесплатно</p> <p>Kaspersky Endpoint Security 10 - Акт на передачу прав №2129 от 25 октября 2016 г.</p> <p>Многофункциональный редактор ONLYOFFICE</p> <p>ОС Linux Ubuntu</p>

<p>(170100, Тверская область, г. Тверь, ул. Трехсвятская, д. 16/31);</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лаборатория, учебно-тренинговая аудитория «Сервировочный класс»: лаборатория по ресторанному сервису 211 (170100, Тверская область, г. Тверь, ул. Трехсвятская, д. 16/31);</p> <p>Помещение для самостоятельной работы, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, практики, помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, лаборатория, компьютерный класс: лаборатория по бронированию и резервированию, аудитория для</p>	<p>Сервировочный стол, столовые, чайные, кофейные сетки, предметы для сервировки стола, доска, переносной ноутбук</p> <p>Портативные компьютеры, клавиатуры, компьютерные мыши, ноутбук и проектор (переносной), стулья, компьютерные столы, доска</p>	<p>Google Chrome – бесплатно  Яндекс Браузер – бесплатно  Kaspersky Endpoint Security 10 - Акт на передачу прав №2129 от 25 октября 2016 г.  Многофункциональный редактор ONLYOFFICE  ОС Linux Ubuntu</p> <p>Google Chrome – бесплатно  Яндекс Браузер – бесплатно  Kaspersky Endpoint Security 10 - Акт на передачу прав №2129 от 25 октября 2016 г.  Многофункциональный редактор ONLYOFFICE  ОС Linux Ubuntu</p>
---	--	---

самостоятельной работы, помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 210 (170100, Тверская область, г. Тверь, ул. Трехсвятская, д. 16/31)		
---	--	--

### **VIII. Сведения об обновлении рабочей программы дисциплины**

№п.п.	Обновленный раздел рабочей программы дисциплины	Описание внесенных изменений	Реквизиты документа, утвердившего изменения
1.			
2.			