

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 25.05.2023 16:12:15  
Уникальный программный ключ:  
ca953a0120d871083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»  
Институт гостиничного бизнеса и туризма  
(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах**  
(наименование дисциплины/модуля)

**Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:**

**43.03.03 «Гостиничное дело»**  
(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):**

**Международный ресторанный бизнес**  
(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

**2023 г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах» является формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в области организации и менеджмента процесса предоставления услуг питания на предприятиях различных типов, в том числе предприятиях питания гостиничных комплексов.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

*Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)*

| Шифр  | Компетенция  | Индикаторы достижения компетенции<br>(в рамках данной дисциплины)   |
|-------|--|---|
| ОПК-2 | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания                      | ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания  |
| ПКО-1 | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания            | ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение<br>ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПКО-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности  |

| Шифр  | Компетенция  | Индикаторы достижения компетенции<br>(в рамках данной дисциплины)  |
|-------|--|--|
|       |  | деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания   |
| ПКО-4 | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности | ПКО-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности<br>ПКО-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности |

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах» относится к вариативной компоненте обязательной части дисциплин блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

| Шифр  | Наименование компетенции  | Предшествующие дисциплины/модули, практики*  | Последующие дисциплины/модули, практики*   |
|-------|---|--|--|
| ОПК-2 | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент организаций профессиональной сферы</li> <li>• Учебная практика</li> <li>• Производственная практика</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий</li> <li>• Управление персоналом в профессиональной сфере</li> <li>• Кросс-культурный менеджмент</li> <li>• Производственная практика</li> <li>• Преддипломная практика</li> <li>• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы</li> </ul> |
| ПКО-1 | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент организаций профессиональной сферы</li> <li>• Организация гостиничного дела</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий</li> <li>• Управление персоналом в профессиональной сфере</li> <li>• Преддипломная практика</li> </ul>  |

| Шифр  | Наименование компетенции   | Предшествующие дисциплины/модули, практики*   | Последующие дисциплины/модули, практики*  |
|-------|--|---|---|
|       | гостеприимства и общественного питания   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства</li> <li>• Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства</li> <li>• Профессиональная этика и этикет</li> <li>• Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах</li> <li>• Бизнес-планирование в профессиональной сфере</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы</li> </ul>   |
| ПКО-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент организаций профессиональной сферы</li> <li>• Организация гостиничного дела</li> <li>• Технология обеспечения пищевой безопасности</li> <li>• Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства</li> <li>• Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере</li> <li>• Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий</li> <li>• Управление персоналом в профессиональной сфере</li> <li>• Кросс-культурный менеджмент</li> <li>• Производственная практика</li> <li>• Преддипломная практика</li> <li>• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы</li> </ul> |
| ПКО-4 | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация гостиничного дела</li> <li>• Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства</li> <li>• Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства</li> <li>• Бизнес-планирование в профессиональной сфере</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предпринимательство в профессиональной сфере</li> <li>• Преддипломная практика</li> <li>• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы</li> </ul>   |

\* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах» составляет 3 зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для ОЧНОЙ формы обучения

| Вид учебной работы                        | ВСЕГО, ак.ч. | Семестр |
|---|--------------|---------|
|   |              | 5       |
| Контактная работа, ак.ч.                  | 34           | 34      |
| в том числе:                              |              |         |
| Лекции (ЛК)                               | 17           | 17      |
| Лабораторные работы (ЛР)                  | -            | -       |
| Практические/семинарские занятия (СЗ)     | 17           | 17      |
| Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч. | 65           | 65      |
| Контроль (зачет с оценкой), ак.ч.         | 9            | 9       |
| Общая трудоемкость дисциплины             | ак.ч.        | 108     |
|   | зач.ед.      | 3       |

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для ОЧНО-ЗАОЧНОЙ формы обучения\*

| Вид учебной работы                        | ВСЕГО, ак.ч. | Семестр |
|---|--------------|---------|
|   |              | 3       |
| Контактная работа, ак.ч.                  | 34           | 34      |
| в том числе:                              |              |         |
| Лекции (ЛК)                               | 17           | 17      |
| Лабораторные работы (ЛР)                  | -            | -       |
| Практические/семинарские занятия (СЗ)     | 17           | 17      |
| Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч. | 65           | 65      |
| Контроль (зачет с оценкой), ак.ч.         | 9            | 9       |
| Общая трудоемкость дисциплины             | ак.ч.        | 108     |
|   | зач.ед.      | 3       |

#### 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

| Наименование раздела дисциплины   | Содержание раздела (темы)  | Вид учебной работы* |
|---|--|---------------------|
| Раздел 1.<br>Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании | Тема 1. Предмет, цели и задачи курса. Современное состояние и перспектива развития рынка услуг питания в РФ.<br>Тема 2. Классификация предприятий питания по уровню и характеру предоставляемых услуг.<br>Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. | ЛК, ПЗ              |

| Наименование раздела дисциплины   | Содержание раздела (темы)  | Вид учебной работы* |
|---|--|---------------------|
| Раздел 2.<br>Организационная структура предприятия общественного питания в гостиничных комплексах | <p>Тема 3. Состав и характеристика производственных и торговых помещений, помещений для приема, хранения и отпуска товара; помещений административного, бытового и технического назначения.</p> <p>Зависимость состава и площади помещений от типа предприятия, мощности; класса предоставляемых услуг.</p> <p>Тема 4. Структура управления предприятием питания в гостиничных комплексах.</p>   | ЛК, ПЗ              |
| Раздел 3.<br>Снабжение предприятий общественного питания  | <p>Тема 5. Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания.</p> <p>Виды, источники и формы снабжения. Организация продовольственного и материально-технического снабжения: определение потребностей в объемах продовольственного и материально-технического снабжения; технологический процесс организации снабжения.</p> <p>Тема 6. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания.</p>  | ЛК, ПЗ              |
| Раздел 4.<br>Вспомогательные службы предприятий питания   | <p>Тема 7. Характеристика вспомогательных служб общественного питания (складское, тарное, ремонтное хозяйство и транспортно-экспедиционное обслуживание).</p> <p>Организация складского хозяйства. Состав и функциональное назначение помещений. Хранение и отпуск товара на производство.</p>   | ЛК, ПЗ              |
| Раздел 5.<br>Производственная деятельность в общественном питании                                 | <p>Тема 8. Основы планирования производственной деятельности.</p> <p>Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания: сборники рецептуры блюд и кулинарных изделий; технологические карты (ТК), калькуляционные карты (КК); технико-технологические карты (ТТК); технологические инструкции (ТИ); технические условия (ТУ).</p> <p>Тема 9. Виды меню и их характеристика.</p> <p>Принципы составления меню для ресторанов, баров, кафе и других типов предприятий питания. Требования к оформлению меню.</p> <p>Тема 10. Организация производственной деятельности.</p> <p>Виды производственных циклов. Организация работы основных и вспомогательных производственных цехов, и подразделений предприятий общественного питания. Производственный персонал предприятий общественного питания. Контроль качества продукции общественного питания.</p> | ЛК, ПЗ              |

| Наименование раздела дисциплины   | Содержание раздела (темы)   | Вид учебной работы* |
|---|---|---------------------|
| Раздел 6.<br>Организация обслуживания потребителей                        | Тема 11. Классификация организационных форм реализации услуг питания. Характеристика форм и методов обслуживания. Столовая посуда, приборы, столовый текстиль. Виды, назначение, профессиональные требования. Сервировка столов для различных видов приема пищи. Технологический цикл процесса обслуживания. Работа с картой блюд и картой вин. Обслуживающий персонал предприятий общественного питания: метрдотель (администратор), официант, бармен, сомелье (фумилье), бариста, хостес. | ЛК, ПЗ              |
| Раздел 7.<br>Банкетные услуги.<br>Технология и организация                | Тема 12. Организация обслуживания банкетов и приемов. Виды банкетов. Характеристика и организация проведения: банкета с полным и частичным обслуживанием, банкета фуршет, коктейль, банкета-чай. Управление процессом банкетного обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу. Стандарты обслуживания.   | ЛК, ПЗ              |
| Раздел 8.<br>Организация обслуживания различных контингентов потребителей | Тема 13. Особенности организации услуг питания проживающих в гостинице; иностранных туристов; потребителей в местах массового отдыха; пассажиров на транспорте. Показатели и методы оценки качества обслуживания потребителей. Оценка эффективности обслуживания потребителей.  | ЛК, ПЗ              |

\* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия.

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Тип аудитории | Оснащение аудитории   | Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)  |
|---------------|---|---|
| Лекционная    | Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций. | Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал»<br>Гарант<br>Консультант Плюс<br>Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), |

| Тип аудитории                          | Оснащение аудитории   | Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)   |
|--|---|--|
|  |   | MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)  |
| Семинарская                            | Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций. | Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал»<br>Гарант<br>Консультант Плюс<br>Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),<br>MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice) |
| Для самостоятельной работы обучающихся | Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.                                  | Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал»<br>Гарант<br>Консультант Плюс<br>Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),<br>MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice) |

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Основная литература:*

1. 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>

2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470666>

### *Дополнительная литература:*

3. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов: учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю.



Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 98 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11735-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/457038>

4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва: Дашков и К°, 2018. — 416 с.: ил. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>

5. Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских направлений: учебник / Р.И. Сухов; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет. — Ростов-на-Дону: Южный федеральный университет, 2016. — 196 с.: схем., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320>

6. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие / Ю.М. Елфимова, А.Г. Иволга, К.Ю. Михайлова, Т.А. Радишаускас; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», Кафедра туризма и сервиса. — Ставрополь: Секвойя, 2016. — 74 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027>

7. Чаплина, А.Н. Стратегическое развитие предприятий гостиничных услуг на основе репутационного потенциала: монография / А.Н. Чаплина, Е.А. Герасимова, А.П. Шатрова; Сибирский Федеральный университет. — Красноярск: СФУ, 2016. — 159 с.: ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497030>

#### *Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост»

- <http://prohotelia.com> – proHotelia

- <http://www.catalog.horeca.ru/library/journal/restaurant/> – Нореца

- <http://www.hospitality.ru> – Гостиница и ресторан: бизнес и управление

- <http://www.prodindustry.ru> – ПродИндустрия

- <https://restoved.ru/catalog/> – Ресторанные ведомости

- <https://restorator.chef.ru/> – Рестораторшеф

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

<http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS  
<http://www.elsevier.com/locate/0167-4544>

*Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля\*:*

1. Курс лекций по дисциплине «Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах».
2. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины.
3. Методические рекомендации по обеспечению доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.


\* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

## **8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система\* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Бизнес-планирование в профессиональной сфере» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

\* - Ом и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН (положения/порядка).

### **РАЗРАБОТЧИКИ:**

|                            |   |                       |
|----------------------------|---|-----------------------|
| <b>Профессор, д.тех.н.</b> |  | <b>О.В. Пасько</b>    |
| _____<br>Должность, БУП    | _____<br>Подпись  | _____<br>Фамилия И.О. |
| _____<br>Должность, БУП    | _____<br>Подпись  | _____<br>Фамилия И.О. |
| _____<br>Должность, БУП    | _____<br>Подпись  | _____<br>Фамилия И.О. |

### **РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:**

|                              |   |                       |
|------------------------------|---|-----------------------|
| <b>Зам. директора по УМР</b> |  | <b>Л.В. Куклина</b>   |
| _____<br>Наименование БУП    | _____<br>Подпись  | _____<br>Фамилия И.О. |

### **РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:**

|  |   |                       |
|--|---|-----------------------|
| <b>Профессор кафедры туризма и гостиничного дела</b> |  | <b>О.В. Пасько</b>    |
| _____<br>Наименование кафедры                        | _____<br>Подпись  | _____<br>Фамилия И.О. |

---

Должность, БУП

---

Подпись

---

Фамилия И.О.