Учреждение образования
«Белорусский государственный технологический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Ректор БГТУ

_____ С.А. Касперович

«30» 06 2026.г
Регистрационный № УД-3668/уч.

# ГОСТИНИЧНЫЙ И РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

Учебная программа учреждения образования по
учебной дисциплине для специальности
6-05-1013-03 Туризм и природопользование

2026 г.

Учебная программа составлена на основе образовательного стандарта ОСВО 6-05-1013-03-2023, утвержденного 21.08.2023, постановлением Министерства образования Республики Беларусь № 271, учебных планов по специальности 6-05-1013-03 «Туризм и природопользование», утвержденных 28.04.2023, рег. № 05-101-001/уч. и рег. № 05-101-002/уч. и утвержденного 30.04.2025, рег. № 05-101-003/уч.

**СОСТАВИТЕЛЬ:**
Бессараб Дмитрий Александрович, доцент кафедры туризма, природопользования и охотоведения учреждения образования «Белорусский государственный технологический университет», кандидат географических наук, доцент.

**РЕЦЕНЗЕНТЫ**:
Козорез Александр Иванович, начальник отдела охотничьего хозяйства Министерства лесного хозяйства Республики Беларусь, кандидат сельскохозяйственных наук;
Подлисских Валерий Евгеньевич, и. о. заведующего кафедрой спортивного туризма и технологий в туристической индустрии Института менеджмента спорта и туризма Учреждения образования «Белорусский государственный университет физической культуры», кандидат биологических наук

**РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ**:

Кафедрой туризма, природопользования и охотоведения учреждения образования «Белорусский государственный технологический университет» (протокол №10 от 15.06.2026)

Методической комиссией лесохозяйственного факультета учреждения образования «Белорусский государственный технологический университет» (протокол №10 от 19.06.2026)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный технологический университет» (протокол № 9 от 30.06.2026)

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## «Гостиничный и ресторанный бизнес»

«Гостиничный и ресторанный бизнес» относится к числу специальных дисциплин, формирующих у будущих специалистов в области туризма и природопользования комплексное представление о функционировании гостиниц и ресторанов и современных подходах к организации обслуживания клиентов. Использование специалистами в своей профессиональной деятельности новых управленческих технологий, методов и форм работы будет способствовать повышению качества предоставляемых услуг, а также обеспечит рост конкурентоспособности гостиниц и ресторанов.

**Целью учебной дисциплины** «Гостиничный и ресторанный бизнес» является профессиональная подготовка студентов по специальности 6-05-1013-03 «Туризм и природопользование», в том числе теоретическая и практическая подготовка студентов в области организации и эффективного управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства, формирование и развитие профессиональных компетенций специалистов в области теории, методологии и практики организации деятельности гостиниц и ресторанов.

**Задачи учебной дисциплины** состоят в изучении

– нормативно-правовой базы Республики Беларусь, регулирующей сферу деятельности гостиничного и ресторанного бизнеса;

– основ деятельности сферы гостеприимства;

– структуры и особенностей рынка гостиничных и ресторанных услуг;

– в формировании практических навыков использования методологических и методических приемов в управлении деятельностью гостиниц и ресторанов, организации труда менеджеров, а также работников трудового коллектива.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

– нормативно-правовую базу функционирования предприятий, учреждений отрасли;

– основные принципы организации работы гостиничных и ресторанных предприятий;

– методы подбора и управления персоналом в гостинично-ресторанном бизнесе;

– современные тенденции развития мировой и отечественной индустрии гостеприимства;

– классификацию предприятия общественного питания и методы обслужи-вания посетителей;

– организацию труда, организацию использования средств производства, оплату труда в отрасли;

– планирование показателей развития и прогнозирования деятельности;

– организацию учета, отчетности и анализа хозяйственной деятельности;

**уметь:**

– организовать эффективное функционирование предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса;

– рассчитать плановые показатели деятельности структурных подразделений, организовать их эффективную работу;

– подбирать соответствующие средства размещения в зависимости от требований клиентов;

– принимать управленческие решения в сфере гостинично-ресторанного бизнеса;

– оценивать эффективность современных организационных структур гостинично-ресторанного комплекса;

**иметь навык:**

– владения понятийным аппаратом гостиничного и ресторанного бизнеса;

– владения основными нормативно-правовыми актами, регулирующими деятельность в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса;

– владения технологическими приемами в обслуживании гостей в гостинице;

– владения технологическими приемами в обслуживании гостей на предприятиях общественного питания;

– владения порядком работы и функциями служб бронирования, приема и размещения, эксплуатации номерного фонда.

**Общие требования к формированию компетенций обучающегося.**

После изучения дисциплины студент должен владеть специализированной компетенцией: оценивать воздействие факторов, оказывающих влияние на развитие индустрии гостиничного и ресторанного бизнеса, анализировать состояние рынка гостиничных и ресторанных услуг для адаптации профессиональной деятельности.

**Место учебной дисциплины в системе подготовки специалиста, связь с другими учебными дисциплинами**

Учебные дисциплины, усвоение которых необходимо для изучения данной учебной дисциплины: «Туроперейтинг» и «Кухня народов мира».

Учебные дисциплины, для усвоения которых необходимы знания по данной учебной дисциплине: «Современные формы организации туристической индустрии» и «Поведенческая экономика в туризме». Предполагается дальнейшее практическое использование знаний, полученных при изучении дисциплины «Гостиничный и ресторанный бизнес», в профессиональной деятельности специалистов.

В процессе обучения рекомендуется использовать иллюстрации и слайды в соответствии с тематикой занятий, а лекции и практические занятия – проводить в специализированных аудиториях, имеющих необходимые средства обучения.

В рамках образовательного процесса по данной учебной дисциплине студент должен приобрести не только теоретические и практические знания,

умения и навыки по специальности, но и развить свой ценностно-личностный, духовный потенциал, сформировать качества патриота и гражданина, готового к активному участию в экономической, производственной, социально-культурной и общественной жизни страны.

## План учебной дисциплины

Специальность: 6-05-1013-03 «Туризм и природопользование»
Форма получения образования: очная (дневная)

| Курс | Семестр | Всего учебных часов | Количество зачетных единиц | Количество академических аудиторных часов (в соответствии с учебным планом УО) | | | | | Форма промежуточной аттестации |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Всего | лекции | Лабораторные занятия | практические занятия | Семинарские занятия | |
| 4 | 7 | 164 | 5 | 80 | 40 | – | 40 | – | экзамен |

## План учебной дисциплины

Специальность: 6-05-1013-03 «Туризм и природопользование»
Форма получения образования: заочная (интегрированная с образовательными программами среднего специального образования, учебный план 2023 г.)

| Курс | Семестр | Всего учебных часов | Количество зачетных единиц | Количество академических аудиторных часов (в соответствии с учебным планом УО) | | | | | Форма промежуточной аттестации |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Всего | лекции | Лабораторные занятия | Практические занятия | Семинарские занятия | |
| 4 | 7 | | | 6 | 4 | – | 2 | – | – |
| 4 | 8 | 164 | 5 | 12 | 4 | – | 8 | – | экзамен |

## План учебной дисциплины

Специальность: Туризм и природопользование
Форма получения образования: заочная (интегрированная с образовательными программами среднего специального образования, учебный –план 2025 г,)

| Курс | Семестр | Всего учебных часов | Количество зачетных единиц | Количество академических аудиторных часов (в соответствии с учебным планом УО) | | | | | Форма промежуточной аттестации |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Всего | лекции | Лабораторные занятия | Практические занятия | Семинарские занятия | |
| 4 | 7 | | | 2 | 2 | – | – | – | |
| 4 | 8 | 72 | 2 | 6 | 2 | – | 4 | – | экзамен |

Дисциплина «Гостиничный и ресторанный бизнес» интегрируется с учебными предметами «Гостиничное хозяйство / Организация гостиничного хозяйства уровня ССО.

Разделы и темы, зачтенные с уровня среднего специального образования (ССО):

- тема 2 «Классификация средств размещения»;
- тема 3 «Типология и классификация гостиниц»;
- тема 6 «Материально-техническая база гостиничного предприятия»;
- тема 9.1 «Система основных служб гостиниц и особенности их функционирования»;

- тема 9.2 «Служба управления номерным фондом. Служба безопасности. Хозяйственная служба»;

- тема 9.5 «Служба питания»;

- тема 14 «Система управления качеством в деятельности гостиниц и ресторанов».

# СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

## Тема 1. Понятие, структура и эволюция индустрии гостеприимства

Этапы становления и развития индустрии гостеприимства. Древний период (IV тыс. до н. э. – 476 г. н. э.). Средневековье (476 г. – 1492 г.). Новое время (1492 г. – середина XIX в.). Современный этап (середина XIX в. – настоящее время). Образование международных гостиничных цепей. Внутренние и внешние факторы развития мировой индустрии гостеприимства. Модели гостеприимства: европейская, азиатская, американская, восточноевропейская. Гостиничный комплекс Республики Беларусь: состояние и основные направления развития. Мировой и европейский ресторанные рынки. Основные тенденции развития рынка ресторанных услуг в Республике Беларусь.

## Тема 2. Классификация средств размещения

Понятие «Средство размещения». СТБ 2577-2020 «Услуги гостиниц и аналогичных средств размещения. Общие требования и классификация». Классификация средств размещения в Республике Беларусь: коллективные, индивидуальные и др. Характеристика средств размещения различных типов.

## Тема 3. Типология и классификация гостиниц

Типология гостиниц. Понятие и признаки классификации гостиниц. Требования, предъявляемые к гостиницам различных категорий. Функциональное назначение гостиниц. Транзитные гостиницы и целевые гостиницы. Классификация гостиниц по уровню комфорта. Слагаемые уровня комфорта как комплексного критерия классификации. Национальные и международные системы классификации гостиниц. Особенности системы классификации гостиниц в Республике Беларусь.

## Тема 4. Модели организации гостинично-ресторанного бизнеса

Модели организации гостинично-ресторанного бизнеса: независимая гостиница, франчайзинг, аренда, приобретение в собственность и др. Гостиничные цепи. Их сущность и значение в развитии современной гостиничной индустрии. Классификация гостиничных цепей. Корпоративные и ассоциированные члены присоединения гостиничных предприятий гостиничным цепям.

## Тема 5. Гостиничные услуги в структуре туристического обслуживания

Понятие «услуга». Основные характеристики услуг гостиничной индустрии. Гостиничный продукт как комплекс услуг. Основной гостиничный продукт. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров. Европейский стандарт классификации номеров. Классификация номеров в Республике Беларусь. Вспомогательный гостиничный продукт. Анимационные услуги в структуре гостиничного продукта. Организация отдыха и развлечений Понятие и функции анимации. Типология анимации.

Дополнительный гостиничный продукт. Услуги по бронированию билетов и аренде транспортных средств. Экскурсионные услуги и услуги «встречи-проводы» и др.

## Тема 6. Материально-техническая база гостиничного предприятия

Функциональная организация основных групп помещений гостиницы. Блок приемо-вспомогательных помещений с вестибюлем. Зонирование вестибюльного пространства. Блок помещений жилой группы. Блок группы помещений общественного питания. Блок группы помещений администрации. Блок подсобных и хозяйственных помещений. Площади помещений. Оборудование и мебель основных групп помещений гостиницы. Санитарно-техническое оборудование. Общие требования. Содержание помещений гостиницы.

## Тема 7. Организация договорной работы

Сущность и формы хозяйственных связей объектов гостиничного комплекса с поставщиками и потребителями. Правовое регулирование хозяйственных связей. Виды хозяйственных договоров. Договорная работа и ее содержание. Сущность, значение и принципы организации закупочной деятельности. Содержание процесса оптовых закупок. Источники закупок и поставщики товаров и услуг. Порядок проведения и формы оптовых закупок. Учет и контроль оптовых закупок.

## Тема 8. Система управления гостиничным комплексом

Организационные методы управления: методы управления стабилизирующего, распорядительного воздействия; дисциплинарные методы. Экономические методы управления: экономического стимулирования, самоокупаемости, ценообразования, финансирования. Социально-психологические методы управления. Инновационные методы управления.

## Тема 9. Основные службы гостиничного предприятия

### 9.1. Система основных служб гостиниц и особенности их функционирования

Генеральное управление гостиницей. Служба бронирования. Групповые бронирования. Оборудование службы бронирования, приема и размещения. Глобальные системы резервирования.

Служба приема и размещения. Порядок действий при обслуживании туристических групп. Порядок действий при обслуживании групп, приезжающих на конференции. Алгоритм действий в случае затруднения или невозможности расселения гостей с броней. Способы проверки кредитных карт.

## Тема 9.2. Служба управления номерным фондом. Служба безопасности. Хозяйственная служба

Службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.

Служба безопасности.

Хозяйственная служба. Служба горничных. Служба портье. Служба безопасности. Функциональные обязанности сотрудников.

## Тема 9.3. Финансово-экономическая служба

Финансово-экономическая служба. Бухгалтерия. Финансовый отдел. Плановый отдел.

## Тема 9.4. Служба по работе с персоналом

Служба по работе с персоналом. Поиск, отбор сотрудников. Наем персонала. Обучение персонала гостиницы. Оценка управленческого персонала гостиницы.

## Тема 9.5. Служба питания

Служба питания. Структура управления рестораном. Автоматизированные системы управления рестораном. Методы стимулирования реализации ресторанных услуг: программные акции, применение интернет-технологий и др.

## Тема 9.6. Коммерческая служба

Коммерческая служба. Отдел маркетинга. Отдел закупок.

Функциональные обязанности сотрудников.

## Тема 9.7. Инженерная служба. Дополнительные службы

Инженерная служба. Дополнительные службы. Компьютерные системы централизованного управления гостиничным комплексом.

## Тема 10. Технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице

Технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице. Бронирование. Заезд, регистрация и размещение клиентов. Обслуживание гостей во время проживания. Выезд гостя. Процедура выписки гостя. Порядок расчета за проживание, дополнительные платные услуги. Виды и методы оплаты за предоставленные гостиницей услуги.

## Тема 11. Организация труда работников гостиничного комплекса

Сущность, задачи и основные направления организации труда. Трудовой процесс и его элементы. Организация рабочих мест: планировка и оснащение. Аттестация и рационализация рабочих мест. Внедрение прогрессивных форм организации и стимулирования труда. Графики выхода на работу. Виды графиков. Классификация затрат рабочего времени. Методы

изучения затрат труда работников. Организация учета рабочего времени. Охрана труда в гостиничном комплексе.

**Тема 12. Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами**

Клиенты гостиничных предприятий и их типы. Функциональные обязанности сотрудников гостиничного комплекса. Персонал ресторана: руководители, специалисты, технические исполнители, рабочие. Профессиональная этика работников гостиничных и ресторанных предприятий.Особенности контакта персонала с клиентами. Конфликтные ситуации и пути их решения.

**Тема 13. Особенности организации деятельности ресторана в составе гостиничного комплекса**

Организация деятельности ресторанов и других объектов при гостинице. Основной ресторан, Лобби-бар, Тематический ресторан, Room-service. Автоматизированные мини-бары. Условия питания в ресторанах гостиничных комплексов: только завтрак (BB), полупансион (HB), полный пансион (FB), все включено (AllInc), ультра все включено (UltraAllInc ), экстра все включено (Extraallinclusive-EAI). Виды завтраков: Континентальный завтрак, Расширенный завтрак, Английский завтрак, Американский завтрак, Завтрак с шампанским, Поздний завтрак. Компенсация пропущенного завтрака, обеда, ужина. Специальные планы питания: Европейский план, Континентальный план, Бермудский план, Модифицированный американский план, Американский план. Ресурсная база деятельности ресторана. Группы помещений ресторана: складская, производственная, торговая, административно-бытовая. Оборудование ресторана для: холодного, горячего, кондитерского цехов; бара, салат-бара. Мебель торговых помещений ресторана.

**Тема 14. Система управления качеством в деятельности гостиниц и ресторанов**

Понятие «качество услуги». Показатели качества. Показатели качества материальной составляющей услуги (функциональные, эргономические, эстетические и т. д.). Показатели качества нематериальной составляющей услуги (надежность, доверительность, доступность, коммуникативность, внимательность). Базовое, ожидаемое и желаемое качество гостиничной услуги. Показатели качества гостиничных услуг. Техническое качество. Функциональное качество. Общественное (этическое) качество. Экологический комфорт. Функциональный комфорт. Эстетический комфорт. Сущность процессов стандартизации и сертификации. Стандарт как документ, гарантирующий качество услуги. Виды стандартов. Стандарты, регламентирующие работу гостиниц и ресторанов. Сертификация и стандартизация гостиничных услуг. Система управления качеством в гостиничном хозяйстве. Методы оценки качества услуг гостиниц и ресторанов. Управление качеством обслуживания в ресторане гостиничного комплекса.

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

## Рекомендуемая литература

### *Основная*

1 Ковшар, Е. А. Гостиничный и ресторанный бизнес: учеб.-метод. пособие для студентов специальности 1-89 02 02 «Туризм и природопользование»: в 2 ч. / Е. А. Ковшар. – Минск : БГТУ, 2019. – Ч.1. – 201 с.

2. Ковшар, Е. А. Гостиничный и ресторанный бизнес : учеб.-метод. пособие для студентов специальности 1-89 02 02 «Туризм и природопользование»: в 2 ч. / Е. А. Ковшар. – Минск : БГТУ, 2019. – Ч. 2. – 145 с.

3. Барчуков, И. С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учеб. Пособие, М. : Кнорус , 2014 .– 166 с.

4. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие. Т. А. Джум, Н. И. Денисова. – Москва: Магистр : ИНФРА-М, 2012 .– 398 с.

### *Дополнительная*

5. Быстров, С. А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учеб.пособие/ С. А. Быстров. – М.: Форум, 2011. – 464 с.

6. Кабушкин, Н. И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие / И. И. Кабушкин. – Минск: Белорусский государственный экономический университет, 2009. – 415 с.

7. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном и ресторанном бизнесе: учеб.пособие/ С. С. Скобкин. – М.: Юристь, 2007. – 568 с.

8. Бородина, В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В.В. Бородина. – М.: Кн. мир, 2001. – 164 с.

9. Бай Т. В. Современные концепции организации гостиничного бизнеса. Управление продажами гостиничного продукта: учебное пособие для ВУЗов / Т. В. Бай. – С.-Петербург: Лань, 2024. – 296 с.

10. Гришко Н.И. Гостиничное хозяйство: учеб. пособие / Н. И. Гришко; – Минск: РИПО, 2021.

11. Ерёменко, М. М. Организация общественного питания: учеб. пособие/ М. М. Ерёменко, С. В. Стасюкевич, И. В. Уриш. – Минск: БГЭУ, 2008. – 156 с.

12. Кабушкин, И. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебно-практическое пособие / И. И. Кабушкин. – Минск: БГЭУ, 2007. – 411 с.

13. Можаева Н. Г, Рыбачек Г. В. Гостиничный сервис: Уч./ Можаева Н. Г, Рыбачек Г. В. – 2-е изд, испр. – М: НИЦ ИНФРА-М,2026.-242 с.

14. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум: учебное пособие для СПО / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. – 3-е изд., стер. – С.-Петербург: Лань, 2023. – 164 с.

15. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учеб.пособие для студентов вузов / С. С. Скобкин. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. – 491с.

16. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 300 с.

Перечень основной рекомендуемой литературы соответствует установленным требованиям

Ведущий библиотекарь
(должность работника библиотеки)

_____ И.И. Балуцкая
(подпись) (инициалы, фамилия).

## Диагностика компетенций обучающегося

Для диагностики сформированности компетенций по дисциплине «Гостиничный и ресторанный бизнес» предусмотрен экзамен (проводится в устной форме).

При выставлении итоговой экзаменационной оценки учитываются результаты текущей аттестации студентов. Отметка по текущей аттестации выставляется по результатам подготовки презентаций и письменных опросов, предусмотренных формой контроля знаний. Весовой коэффициент результатов текущей аттестации составляет $К_{тек1}=0,2$; $К_{тек2}=0,3$; $К_{экз}=0,5$. Текущая проводится 2 раза в семестр.

Расчет итоговой отметки по учебной дисциплине ($О_{экз}$), которая вносится в зачетно-экзаменационную ведомость, производится по формуле (с последующим округлением полученного числа до ближайшего целого):

$О_{экз}=О_{тек1}\times К_{тек1}+О_{тек2}\times К_{тек2}+О_{экз}\times К_{экз}$, где:

$О_{тек}$ – отметка по текущей аттестации (первой и второй),

$О_{экз}$ – отметка, полученная на экзамене.

Для диагностики сформированности компетенций проводится текущий контроль знаний студентов, включающий выполнение студентами рефератов, подготовку презентаций, письменный опрос с последующей оценкой проделанной работы.

Рекомендуется проведение письменного опроса по следующим темам:

1. Понятие, структура и эволюция индустрии гостеприимства.
2. Классификация средств размещения.
3. Типология и классификация гостиниц.
4. Модели организации гостинично-ресторанного бизнеса.
5. Гостиничные услуги в структуре туристического обслуживания.
6. Материально-техническая база гостиничного предприятия.
7. Организация договорной работы.
8. Система управления гостиничным комплексом.
9. Основные службы гостиничного предприятия.
10. Технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице.
11. Организация труда работников гостиничного комплекса.
12. Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами.
13. Особенности организации деятельности ресторана в составе гостиничного комплекса.
14. Система управление качеством в деятельности гостиниц и ресторанов.

## Организация самостоятельной работы обучающихся

Видами заданий для самостоятельной работы являются:

– формирование у обучаемых умений на основе данного им алгоритма деятельности и посылок на эту деятельность, содержащихся в условии задания (чтение учебной и научной литературы, конспектирование текста,

учебно-исследовательская работа, использование видеозаписей, компьютерной техники и Интернета и др.);

– формирование знаний-копий и знаний, позволяющих решать типовые задачи, познавательная деятельность обучаемых при этом заключается в чистом воспроизведении и частичном реконструировании, преобразовании структуры и содержания усвоенной ранее учебной информации;

– формирование у обучаемых знаний, лежащих в основе решения нетиповых задач, познавательная деятельность обучаемых при решении таких задач заключается в накоплении и проявлении во внешнем плане нового для них опыта деятельности на базе усвоенного ранее формализованного опыта;

– создание предпосылок для творческой деятельности, познавательная деятельность обучаемых при выполнении этих работ заключается в глубоком проникновении в сущность изучаемого объекта, установлении новых связей и отношений, необходимых для нахождения новых, неизвестных ранее принципов, идей, генерирования новой информации;

Студенты прорабатывают литературные источники из рекомендованного списка. Для проверки знаний студентов, полученных путем проработки литературы, вопросы (приложение 2) для самостоятельного изучения рекомендуется включать в контрольные работы.

## Перечень практических занятий

1. Понятие, структура и эволюция индустрии гостеприимства.
2. Классификация средств размещения.
3. Типология и классификация гостиниц.
4. Модели организации гостинично-ресторанного бизнеса.
5. Гостиничные услуги в структуре туристического обслуживания.
6. Материально-техническая база гостиничного предприяти.
7. Организация договорной работы.
8. Система управления гостиничным комплексом.
9. Основные службы гостиничного предприятия.
10. Технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице.
11. Организация труда работников гостиничного комплекса.
12. Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами.
13. Особенности организации деятельности ресторана в составе гостиничного комплекса.
14. Система управление качеством в деятельности гостиниц и ресторанов.

Приложение 1

**Перечень контрольных вопросов для определения компетенций студентов по дисциплине «Гостиничный и ресторанный бизнес»**

1. Этапы становления и развития индустрии гостеприимства.
2. Внутренние и внешние факторы развития мировой индустрии гостеприимства.
3. Гостиничный комплекс Республики Беларусь: состояние и основные направления развития.
4. Основные тенденции развития рынка ресторанных услуг в Республике Беларусь.
5. Классификация средств размещения в Республике Беларусь.
6. Понятие и признаки классификации гостиниц.
7. Модели организации гостинично-ресторанного бизнеса.
8. Гостиничные цепи: их сущность и значение в развитии современной гостиничной индустрии.
9. Основные характеристики услуг гостиничной индустрии.
10. Материально-техническая база гостиничного предприятия.
11. Сущность и формы хозяйственных связей объектов гостиничного комплекса.
12. Виды хозяйственных договоров.
13. Организационные методы управления.
14. Экономические методы управления.
15. Социально-психологические методы управления.
16. Инновационные методы управления.
17. Система основных служб гостиниц и особенности их функционирования.
18. Технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице.
19. Сущность, задачи и основные направления организации труда.
20. Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами.
21. Организация деятельности ресторанов и других объектов при гостинице.
22. Условия питания в ресторанах гостиничных комплексов.
23. Виды завтраков.
24. Понятие «качество услуги».
15. Сущность процессов стандартизации и сертификации.
26. Сертификация и стандартизация гостиничных услуг.

# ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УО

| Название дисциплины, с которой требуется согласование | Название кафедры | Предложения об изменениях в содержании учебной программы по изучаемой учебной дисциплине | Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу |
|---|---|---|---|
| Современные формы организации туристической индустрии | Кафедра туризма, природопользования и охотоведения | Замечаний нет | Рекомендована к утверждению. Протокол № 10 от 15.06.2026 г. |
| Поведенческая экономика в туризме | Кафедра туризма, природопользования и охотоведения | Замечаний нет | Рекомендована к утверждению. Протокол № 10 от 15.06.2026 г. |

Зав. кафедрой ТПиО,
доцент Я. А. Шапорова