МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Забайкальский государственный университет»

(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук математики и технологии

Кафедра теории и методики профессионального образования,

сервиса и технологий

**УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

**для студентов заочной формы обучения**

*(с полным сроком обучения)*

по дисциплине «**Индустрия гостиничных и ресторанных услуг**»

для направления подготовки Сервис

Профиль «Социально-культурный сервис»

код и наименование направления подготовки (специальности)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) – 6 условных единиц

Форма текущего контроля в семестре – контрольная работа, реферат

Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП) – нет

Форма промежуточного контроля в 6 семестре – зачет **Краткое содержание курса**

Тема 1. Основные особенности управления сетевыми предприятиями отельного бизнеса

Тема 2. Функционирование и взаимосвязь служб гостиниц и других средств размещения

Тема 3.Требования к функциональным помещениям гостиниц

Тема 4.Помещения общественного назначения гостиниц, мотелей, кемпингов

Тема 5. Основные бизнес процессы ресторана: фронт -хаус

Тема 6. Мебель, посуда и сервировка в организации ресторанного бизнеса

Тема 7. Эстетическая культура ресторанного сервиса

Тема 8.Специальные виды работ, выполняемые официантом

**Форма текущего контроля**

**Контрольная работа № 1**

Контрольная работа выполняется в виде реферата. Тема реферата выбирается самостоятельно

*Темы рефератов (докладов)*

1. История развития ресторанного дела в России.
2. История развития ресторанного дела в Европе.
3. Особенности и классы обслуживания в современном европейском ресторане.
4. Современные рестораторы России.
5. Современный ресторан: проблемы и перспективы.
6. Кулинарная практика в новом тысячелетии.
7. Обслуживающий персонал и обязанности.
8. Требования в ресторанном бизнесе к франчайзингу.
9. Тематические рестораны и рестораны знаменитостей.
10. Производственная деятельность ресторана русской. Итальянской, французской кухни.
11. Торговые помещения ресторана: виды, характеристика, основные функции.
12. Мебель как важный элемент интерьера ресторана.
13. Должностные обязанности производственного персонала.
14. Франчайзинг в ресторанном бизнесе.
15. Виды и характеристика баров.
16. Классификация ресторанов по стандарту общественного питания.
17. Современная классификация ресторанов.
18. Виды кейтеринга в предприятиях питания
19. Современные виды услуг и формы обслуживания.
20. Особенности обслуживание иностранных туристов.

**Контрольная работа № 2**

Задание выполняется на практическом материале и является подготовкой для выполнения курсовой работы

**Задания для исследовательской работы**

1.Исследование предприятий индустрии гостеприимства (по выбору).

2. Провести анализ по следующим направлениям:

2.1 .Характеристика услуг исследуемого предприятия.

2.2.Характеристика сбытовой политики предприятия.

2.3.Сервисная политика предприятия (анализ по условиям комфорта).

2.4. Ценовая политика и стратегии цен.

3.Методы обслуживания.

4. Инновации в исследуемом предприятии.

5. Выводы и предложения.

**Форма промежуточного контроля**

**Зачет**

Перечень примерных вопросов для подготовки к зачету

1. Основные направления развития индустрии гостеприимства на перспективу.
2. Основные факторы развития индустрии гостеприимства.
3. Специфика экономической природы индустрии гостеприимства.
4. Современное состояние индустрии гостеприимства.
5. Экономические прогнозы развития индустрии гостеприимства.
6. Перспективы развития индустрии гостеприимства.
7. Виды рыночной конкуренции.
8. Влияние внешней и внутренней среды на организацию.
9. Организационные структуры управления индустрии гостеприимства.
10. Жизненный цикл организаций в индустрии гостеприимства.
11. Роль маркетинга в индустрии гостеприимства.
12. Особенности управления в индустрии гостеприимства с точки зрения экономического поведения.
13. Сферы экономической деятельности и ее основные элементы: производство, распределение, потребление.
14. Основы экономического поведения гостиниц.
15. Взаимодействие спроса и предложения.
16. Стратегическое управление индустрии гостеприимства.
17. Ценовая политика в индустрии гостеприимства.
18. Ценообразование в условиях меняющейся конкурентной среды.
19. Управление экономическими отношениями в индустрии гостеприимства сфере.
20. Организация работы персонала в индустрии гостеприимств

**Оформление письменной работы согласно МИ 4.2-5/47-01-2013** [Общие требования к построению и оформлению учебной текстовой документации](http://zabgu.ru/files/html_document/pdf_files/fixed/Normativny%27e_dokumenty%27_i_obrazcy%27_zayavlenij/Obshhie_trebovaniya_k_postroeniyu_i_oformleniyu_uchebnoj_tekstovoj_dokumentacii.pdf)

**Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**Основная литература**

Печатные издания:

1. Рыжова Н.И. Индустрия гостиничных и ресторанных услуг: учеб. пособие / Н.И. Рыжова; Забайкал. гос. ун-т. – Чита: ЗабГУ, 2016. – 95с.
2. Федцов Владимир, Георгиевич. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие / Федцов Владимир Георгиевич. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2010. - 248 с.

Издания из ЭБС:

1. Черевичко, Т.В. Теоретические основы гостеприимства / Т. В. Черевичко; Черевичко Т.В. - Moscow : Флинта, 2014. - . - Теоретические основы гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Черевичко. - 2-е изд., стер. - М. : ФЛИНТА, 2014. - ISBN 978-5-9765-0024-2. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976500242.html>

**Дополнительная литература**

Печатные издания:

1. Арбузова, Надежда Юрьевна. Технология и организация гостиничных услуг : учеб. пособие / Арбузова Надежда Юрьевна. - 2-е изд., испр. - Москва : Академия, 2011. - 224 с. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-7777-2 : 352-00.
2. Кобяк, Марина Викторовна. Управление качеством в гостинице : учеб. пособие / Кобяк Марина Викторовна, Скобкин Сергей Сергеевич. - Москва : Магистр, 2011. - 511 с.

Издания из ЭБС

1. Тимохина Татьяна Леопольдовна. Гостиничная индустрия : Учебник / Тимохина Татьяна Леопольдовна; Тимохина Т.Л. - М. : Издательство Юрайт, 2016. - 336. <https://www.biblio-online.ru/book/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829>
2. Сологубова, Галина Сергеевна. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Сологубова Галина Сергеевна; Сологубова Г.С. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 379. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01301-6 : 115.48. <https://www.biblio-online.ru/book/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698>
3. Казакевич, Т. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие для вузов / Т. А. Казакевич. — 2-е изд., доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 185 с. — (Серия : Университеты России). — <https://www.biblio-online.ru/book/7FF838B6-FF04-4623-86D8-8591E2EDC4BD>

**Перечень программного обеспечения**

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы\*

<https://e.lanbook.com/> Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань».

<https://www.biblio-online.ru/> Электронно-библиотечная система «Юрайт»

<http://www.studentlibrary.ru/> Электронно-библиотечная система «Консультант студента»

<http://www.trmost.com/> Электронно-библиотечная система «Троицкий мост

<http://www.classs.ru/library/> Электронная библиотека учебного центра «Бизнес-класс»

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Рыжова Н.И.

подпись

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мелихова М.И.

подпись