

Учреждение образования "Белорусский государственный Экономический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Учреждения образования
"Белорусский государственный
экономический университет"

В.Н.Шимов

“ 09 ” .12 2014 г.

Регистрационный № УД 1671-14 баз.

РАЗВИТИЕ РЫНКА РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной
дисциплине для магистрантов по специальности
1-25 81 09 «Коммерческая деятельность»

2014

СОСТАВИТЕЛИ:

Белова С.О., доцент кафедры экономики торговли Учреждения образования "Белорусский государственный экономический университет", кандидат экономических наук, доцент;

Ефимива-Стадник О.П., доцент кафедры экономики торговли Учреждения образования "Белорусский государственный экономический университет", кандидат экономических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Климченя Л.С. заведующий кафедрой коммерческой деятельности на внутреннем и внешнем рынках Учреждения образования "Белорусский государственный экономический университет", кандидат экономических наук, доцент;

Демиденко В.А. консультант отдела организации общественного питания Министерства торговли Республики Беларусь.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой экономики торговли Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол №1 от 28.08. 2014г.);

Научно-методическим советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 2_ от 03. 12/2014г.)

Ответственный за редакцию: Белова СО.

Ответственный за выпуск: Белова СО.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Индустрия гостеприимства активно развивается. А становление любой отрасли, сферы, вида экономической деятельности сопровождается формированием системы знаний о ней. Становление рыночных отношений, наличие конкурентной среды, усложнившиеся условия хозяйствования требуют от специалистов, занятых на рынке ресторанных услуг, умения анализировать тенденции развития рынка ресторанных услуг, производить оценку его соответствия мировым тенденциям развития, определять перспективы деятельности отечественных субъектов по приближению к мировым стандартам функционирования на рынке ресторанных услуг.

Цель преподавания учебной дисциплины - приобретение магистрантами знаний о факторах, влияющих на развитие индустрии гостеприимства и рынка ресторанных услуг, методике исследования состояния рынка ресторанных услуг и механизме оценки соответствия методов хозяйствования, используемых отечественными субъектами, мировым тенденциям развития рынка ресторанных услуг.

В результате изучения учебной дисциплины студенты должны:

ЗНАТЬ:

- сущность, особенности и основные секторы индустрии гостеприимства;
- объективные и субъективные факторы, обусловившие формирование и развитие индустрии гостеприимства;
- тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства;
- механизм взаимодействия рынка ресторанных услуг с другими сегментами индустрии гостеприимства;
- показатели, характеризующие состояние и развитие рынка ресторанных услуг;
- мировые стандарты развития рынка ресторанных услуг;
- методику исследования состояния рынка ресторанных услуг;
- механизм оценки субъектами ресторанного бизнеса соответствия используемых методов хозяйствования мировым тенденциям развития рынка ресторанных услуг.

УМЕТЬ:

- выявлять тенденции в развитии индустрии гостеприимства;
- исследовать состояние рынка ресторанных услуг;
- оценивать эффективность и конкурентоспособность субъектов рынка ресторанных услуг;
- выявлять конкурентные преимущества субъектов рынка ресторанных услуг;
- оценить соответствие используемых методов хозяйствования мировым тенденциям развития рынка ресторанных услуг.

ИМЕТЬ НАВЫКИ:

- сбора и обработки экономической информации;
- проведения исследовательской работы.

Учебная дисциплина "Развитие рынка ресторанных услуг в индустрии гостеприимства" входит в перечень дисциплин специализации и базируется на знании магистрантами базовых учебных дисциплин: «Экономика общественного питания», «Конкурентоспособность организации», «Экономика торговли», «Ценообразование в торговле», «Экономическая стратегия организации» и др.

Всего часов по учебной дисциплине - 66, из них для дневной формы обучения: всего часов аудиторных - 30, в том числе 20 часов - лекции, 10 часов - семинарские (практические) занятия. Рекомендуемая форма контроля - зачет.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Тема	Лекции		Семинарские занятия (практические)	
		Дневная форма обучения	Заочная форма обучения	Дневная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Индустрия гостеприимства: сущность, основные секторы и факторы, обусловившие ее формирование и развитие	2	1	2	1
2	Мировые тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства	2	1	1	0,5
3	Гостиничная индустрия как один из важнейших секторов индустрии гостеприимства	4	2	1	0,5
4	Рынок ресторанных услуг и его взаимодействие с другими сегментами индустрии гостеприимства	4	2	2	1
5	Методические подходы к исследованию рынка ресторанных услуг	4	2	2	2
6	Механизм оценки субъектами ресторанного бизнеса соответствия используемых методов хозяйствования мировым тенденциям развития рынка ресторанных услуг	4	2	2	1
		20	10	10	6

Тема 1. Индустрия гостеприимства: сущность, основные секторы и факторы, обусловившие ее формирование и развитие.

Понятие индустрии гостеприимства. Этапы становления индустрии гостеприимства. Основные секторы индустрии гостеприимства (путешествие, размещение, рестораны, клубы, отдых, развлечение, восстановление здоровья, игровой бизнес и др.). Роль индустрии гостеприимства в мировой экономике. Объективные и субъективные факторы, обусловившие формирование рынка индустрии гостеприимства: изменение потребностей, глобализация, изменение структуры денежных доходов и расходов населения, развитие материально-технической базы на основе инноваций, изменение законодательства по труду, увеличение свободного времени и проч.

Тема 2. Мировые тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства.

Глобальные тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства. Современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства в Республике Беларусь.

Тема 3. Гостиничная индустрия как один из важнейших секторов индустрии гостеприимства

Гостиничный бизнес как один из основных секторов индустрии гостеприимства. Гостиничная индустрия: сущность, особенности. Классификация средств размещения. Факторы, влияющие на развитие гостиничной индустрии. Развитие гостиничной индустрии Европы, США, России. Гостиничные цепи, независимые и франчайзинговые гостиницы. Современное состояние гостиничной индустрии в Республике Беларусь. Особенности рынка гостиничных услуг в Республике Беларусь и г. Минске.

Тема 4. Рынок ресторанных услуг и его взаимодействие с другими сегментами индустрии гостеприимства

Цели и задачи ресторанного бизнеса. Место и роль рынка ресторанных услуг в индустрии гостеприимства и гостиничной индустрии. Тенденции, закономерности развития рынка ресторанных услуг. Показатели оценки состояния и развития рынка ресторанных услуг. Факторы, обуславливающие развитие рынка ресторанных услуг. Развитие рынка ресторанных услуг Европы, США, России. Состояние, проблемы и перспективы развития рынка ресторанных услуг. Особенности рынка ресторанных услуг в Республике Беларусь и г. Минске.

Тема 5. Методические подходы к исследованию рынка ресторанных услуг.

Цель, задачи, информационное обеспечение, инструментарий, методы исследования состояния рынка ресторанных услуг. Факторы, воздействующие на состояние рынка ресторанных услуг. Подходы к оценке эффективности и конкурентоспособности субъектов рынка ресторанных услуг. Выявление конкурентных преимуществ и их использование при формировании конкурентоспособности субъектов рынка ресторанных услуг.

Тема 6. Механизм оценки субъектами ресторанного бизнеса соответствия используемых методов хозяйствования мировым тенденциям развития рынка ресторанных услуг.

Методы анализа соответствия развития отечественных субъектов ресторанного бизнеса мировым тенденциям (матричный и проч.). Система показателей для оценки соответствия развития отечественных субъектов ресторанного бизнеса мировым тенденциям (количество предприятий питания на 1000 жителей; количество мест в предприятиях питания на 1000 жителей и проч.). Перспективы деятельности отечественных субъектов по приближению к мировым тенденциям в развитии ресторанного бизнеса.

Литература

Основная:

1. Елканова, Д.И. Основы индустрии гостеприимства: Учебное пособие / Д.И.Елканова, Д.А. Осипов, В.В.Романов, Е.В. Сорокина.М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К». 2011 .- 248 с.
2. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Учебник / Джон Р. Уокер - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2014.- 880 с.
3. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления / А.Д.Чудновский, М.А. Жукова, Е.Н.Кнышова, Ю.М.Белозерова . - М.: ИД «ФОРУМ». ИНФРА-М. 2011.- 400 с.
4. Браймер, Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства/пер. с англ./ Р. А. Браймер - М.: Аспект Пресс, 1995.- 382 с.
5. Яроцкая, О.В. Как стать успешным ресторатором. Откровения 15 лидеров рынка / О.В.Яроцкая. - М.: Эксмо, 2008.-320 с.
6. Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно. Полное практическое руководство / В.К. Сирый, И.О.Бухаров, С.В.Ярков, Ф.Л.Сокирянский.- М.: Эксмо, 2008.-352 с.
7. Тимохина, Т.Л. **Технология гостиничной деятельности. Теория и практика:** учебник / Т.Л.Тимохина. -М.: Изд-во Юрайт, 2014 .-336 с...

Дополнительная:

8. Саак, А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): Учебное пособие / А.Э. Саак, М.В. Якименко – СПб.: Питер, 2008. - 432 с.
9. Гарви, М. Ресторанный бизнес для «чайников».: Пер. с англ. / М. Гарви, Х. Дизмор, Э.Дизмор -М.: ООО «И.Д.Вильямс», 2008 .-320 с.
10. Управление рестораном: практическое пособие / Джон Джеймс, Дэн Болдуин; пер. с англ. – М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2008.-440 с.
11. Азбука ресторатора: Все, что нужно знать, чтобы преуспеть в ресторанном бизнесе.-М.: Издательство Жигульского, 2003.-216 с.
12. Кучер, Л.С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова, С.Л. Ефимов, Т.Н. Голубева - М: РКонсульт, 2002. - 468 с.
13. Мтвралашвили, Г.И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим / Г.И. Мтвралашвили - СПб.: Питер, 2010.-256 с.
14. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В.Рыбачек. -М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013. - 240 с.
15. Экономика гостиниц и ресторанов: практикум / О.П.Ефимова-Стадник [и др.]; подред. О.П.Ефимова-Стадник .- Минск : БГЭУ, 2013 .-206с.

Тематика рефератов

1. Факторы, обусловившие формирование рынка индустрии гостеприимства
2. Факторы, обусловившие формирование рынка ресторанных услуг
3. Этапы становления и развития индустрии гостеприимства.
4. Мировые тенденции развития рынка ресторанных услуг
5. Выявление конкурентных преимуществ и их использование при формировании конкурентоспособности субъектов рынка ресторанных услуг.
6. Этапы становления и развития рынка ресторанных услуг.
7. Подходы к оценке эффективности и конкурентоспособности субъектов рынка ресторанных услуг.
8. Тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства.
9. Современное состояние и тенденции развития (перспективы развития) индустрии гостеприимства в Республике Беларусь.
10. Гостиничный бизнес как один из основных секторов индустрии гостеприимства: сущность, особенности, факторы, влияющие на его развитие.
11. Развитие гостиничных цепей и независимых франчайзинговых гостиниц.
12. Современное состояние гостиничной индустрии в Республике Беларусь (г. Минске) и перспективы ее развития.
13. Современное состояние и перспективы развития рынка ресторанных услуг в Республике Беларусь.
13. Оценка соответствия развития рынка ресторанных услуг Республики Беларусь мировым тенденциям.