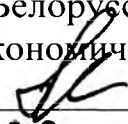


Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

 В.Ю. Шутилин

«28 06 2019 г.

Регистрационный № 4000-19 /уч.

ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГОСТИНИЦ И РЕСТОРАНОВ

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине
для специальности

1 - 25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией»

СОСТАВИТЕЛИ:

И.В. Уриш, доцент кафедры экономики и управления туристической индустрией учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;

С.В. Стасюкевич, ассистент кафедры коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет».

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

К.В. Якушенко, заведующий кафедрой маркетинга Белорусского национального технического университета, кандидат экономических наук, доцент;

С.О. Белова, доцент кафедры экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой экономики и управления туристической индустрией учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»

(протокол № 12 от 16.05.2019 г.);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»

(протокол № 6 от 25.06.2019).

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Гостиничный и ресторанный комплекс является важнейшим элементом социальной сферы, а также играет значительную роль в повышении эффективности общественного производства, и соответственно, росте жизненного уровня населения.

Учебная дисциплина «Организация деятельности гостиниц и ресторанов» относится к числу специальных, формирующих у будущих специалистов комплексное представление о функционировании гостиниц и ресторанов и современных подходах к организации обслуживания туристов. Использование специалистами в своей профессиональной деятельности новых управленческих технологий, методов и форм работы будет способствовать повышению качества услуг, а также обеспечит рост конкурентоспособность гостиниц и ресторанов.

Цель учебной дисциплины «Организация деятельности гостиниц и ресторанов» - формирование у будущих специалистов знаний, умений и навыков в области теории, методологии и практики организации деятельности гостиниц и ресторанов.

Предметом учебной дисциплины «Организация деятельности гостиниц и ресторанов» являются особенности функционирования объектов гостинично-ресторанного бизнеса, организация управления ими, гостиничные услуги, а также процесс, связанный с организацией обслуживания туристов.

Учебная программа по учебной дисциплине «Организация деятельности гостиниц и ресторанов» составлена с учетом современных тенденций развития индустрии гостеприимства в Республике Беларусь и за рубежом.

В результате изучения учебной дисциплины студенты должны:

знать:

- терминологию и понятийный аппарат, основные факторы, влияющие на развитие гостинично-ресторанного бизнеса;
- структуру управления гостиницами и ресторанами в Республике Беларусь и за рубежом;
- организационно-правовые основы деятельности средств размещения и объектов питания;
- материально-техническую базу гостиниц и ресторанов;
- организацию размещения, питания и транспортного обслуживания клиентов в гостиницах и ресторанах;
- состояние и направления развития международного и национального гостинично-ресторанного бизнеса.

уметь:

- правильно применять терминологию гостинично-ресторанного бизнеса и понятийный аппарат;
- учитывать в профессиональной деятельности специфические особенности средств размещения и объектов питания, и факторы, влияющие на их развитие;
- организовать работу средств размещения и объектов питания;

- использовать общую и специальную нормативно-правовую базу, законодательные и нормативные документы, регламентирующие деятельность гостиниц и ресторанов.

владеть:

- стратегиями по продвижению и реализации гостинично-ресторанных услуг, взаимодействию с турфирмами, компаниями транспорта и связи;

- инструментами обоснования принятия управленческих решений в индустрии гостеприимства.

Требования к профессиональным компетенциям специалиста.

Специалист должен быть способен:

АК-5. Быть способным порождать новые идеи (обладать креативностью).

АК-6. Владеть междисциплинарным подходом при решении проблем.

АК-7. Иметь навыки, связанные с использованием технических устройств, управлением информацией и работой с компьютером.

АК-8. Обладать навыками устной и письменной коммуникации.

СЛК-6. Уметь работать в команде.

ПК- 5. Владеть современными средствами телекоммуникаций.

ПК- 6. Готовить доклады, материалы к презентациям.

ПК- 7. Пользоваться глобальными информационными ресурсами.

ПК-8. Анализировать внутренний рынок и закономерности его развития.

Исследовать рыночную конъюнктуру, проводить конкурентный анализ.

ПК-9. Исследовать и оценивать потребительские предпочтения, уметь их формировать с помощью маркетинговых коммуникаций.

ПК-10. Управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству.

ПК-11. Устанавливать деловые связи с поставщиками, разрабатывать и заключать контракты на поставку товара.

ПК-12. Управлять товарными, информационными и финансовыми потоками при организации процессов товарного обращения.

ПК-13. Создавать систему управления затратами с целью их оптимизации.

ПК-14. Принимать обоснованные управленческие решения, как стратегические, так и оперативные.

ПК-15. Количественно и качественно оценивать риски.

ПК-16. Оценивать перспективность бизнеса, его конкурентоспособность, эффективность.

ПК-19. Осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери.

ПК-25. Изучать и анализировать тенденции развития потребительского

рынка.

ПК-27. Проводить исследования в области совершенствования методологии продвижения и реализации продукции и товаров.

Освоение учебной дисциплины «Организация деятельности гостиниц и ресторанов» тесно взаимосвязано и требует усвоения всех разделов и тем, рассматриваемых в учебных дисциплинах «Менеджмент туристической индустрии» и «Маркетинг в туристической индустрии». Логика построения учебной дисциплины позволяет рассмотреть, как общие вопросы, характеризующие организационные аспекты деятельности средств размещения и ресторанов в индустрии гостеприимства, так и частные аспекты, связанные с предоставлением услуг и обслуживанием потребителей в данной сфере.

Аудиторная работа со студентами предполагает чтение лекций, проведение практических и семинарских занятий.

В соответствии с учебным планом дневной формы получения высшего образования по специальности 1 - 25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией» учебная программа рассчитана на 224 часа, из них всего часов аудиторных – 110, в том числе 50 часов – лекции, 60 часов – семинарские занятия.

Формы текущей аттестации – экзамен, курсовая работа.

В соответствии с учебным планом заочной формы получения высшего образования по специальности 1 - 25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией» учебная программа рассчитана на 224 часа, из них аудиторных – 28 часов, в том числе 12 часов – лекции, 16 часов – семинарские занятия.

Формы текущей аттестации – экзамен, курсовая работа.

В соответствии с учебным планом заочной сокращенной формы получения высшего образования по специальности 1 - 25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией» учебная программа рассчитана на 224 часа, из них аудиторных – 22 часов, в том числе 8 часов – лекции, 14 часов – семинарские занятия.

Формы текущей аттестации – экзамен, курсовая работа.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. История, современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства

Этапы становления и развития индустрии гостеприимства. Древний период. Период средневековья. Новое время. Образование международных гостиничных цепей.

Современное состояние и тенденции развития мировой индустрии гостеприимства.

История появления и развития индустрии гостеприимства в Республике Беларусь. Современное состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства в Республике Беларусь.

Государственное регулирование сферы гостеприимства в Республике Беларусь.

Тема 2. Типология и классификация средств размещения

Понятие средств размещения. Основные признаки классификации гостиниц.

Классификация средств гостиничного хозяйства в мире. Характеристика средств размещения различных классов.

Особенности классификации гостиничных предприятий в Республике Беларусь.

Типология гостиниц. Типологическая характеристика гостиниц.

Типология средств размещения в Республике Беларусь.

Тема 3. Модели организации гостинично-ресторанного бизнеса

Модели организации гостинично-ресторанного бизнеса, основные понятия и сущность.

«Независимая гостиница». Основная характеристика, преимущества и недостатки.

«Франчайзинг» (прямой) и «субфранчайзинг» (косвенный). Основная характеристика, преимущества и недостатки.

«Контрактное управление». Основная характеристика, преимущества и недостатки.

«Аренда» и «приобретение в собственность» (поглощение). Основная характеристика, преимущества и недостатки.

Мировые гостиничные и ресторанные сети. Основная характеристика, преимущества и недостатки.

Организационно-управленческие структуры средств размещений и предприятий общественного питания. Сущность, основные понятия. Линейная и функциональная структуры управления.

Линейно-функциональная структура управления. Основная характеристика, преимущества и недостатки.

Матричная и дивизионная структуры управления.

Тема 4. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания

Понятие и основные характеристики услуг гостиничной индустрии.

Особенности и свойства гостиничного продукта.

Гостиничный продукт как комплекс услуг.

Номерной фонд. Сущность и значение. Особенности международной и национальной классификаций гостиничных номеров.

Вспомогательный гостиничный продукт. Аннимационные услуги в структуре гостиничного продукта.

Дополнительный гостиничный продукт. Услуги по бронированию билетов и аренде транспортных средств, экскурсионные услуги и др.

Тема 5. Материально-техническая база гостинично-ресторанного комплекса

Функциональная организация основных групп помещений гостиниц. Блок приемо-вспомогательных помещений. Блок помещений жилой группы. Блок группы помещений общественного питания. Блок группы помещений администрации. Блок подсобных и хозяйственных помещений.

Оборудование и мебель основных групп помещений гостиницы.

Санитарно-техническое оборудование. Общие требования.

Содержание помещений гостиницы. Сущность и особенности уборочных работ.

Особенности организации помещений гостиницы для людей с дополнительными потребностями.

Тема 6. Организация договорной работы в деятельности гостинично-ресторанного комплекса

Организация хозяйственных связей и договорной работы.

Сущность и формы хозяйственных связей объектов гостиничного комплекса с поставщиками и потребителями.

Договорная работа и ее содержание.

Сущность, значение и принципы организации закупочной деятельности.

Тема 7. Система управления гостинично-ресторанным комплексом

Сущность системы управления. Основные методы управления. Организационные методы управления. Экономические методы управления. Социально-психологические методы управления. Инновационные методы управления.

Тема 8. Основные службы гостиничного предприятия

Службы гостиничного предприятия и особенности их функционирования.

Служба генерального управления. Финансово-экономическая служба. Коммерческая служба. Служба по работе с персоналом. Служба бронирования. Служба приема и размещения. Служба управления номерным фондом. Служба обслуживающая и эксплуатации номерного фонда. Хозяйственная служба.

Инженерно-техническая служба. Служба безопасности. Служба питания.

Тема 9. Технологический цикл обслуживания потребителей в средствах размещения

Бронирование номера. Заезд, регистрация и размещение гостя.

Обслуживание гостей во время проживания.

Выезд. Процедура выписки гостя.

Виды и метода оплаты за предоставленные услуги.

Тема 10. Организация труда работников гостинично-ресторанного комплекса

Сущность, задачи и основные направления организации труда.

Трудовой процесс и его элементы.

Организация рабочих мест. Аттестация и рационализация рабочих мест.

Внедрение прогрессивных форм организации и стимулирования труда.

Графики выхода на работу. Виды графиков: характеристика, особенности составления.

Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат труда работников.

Охрана труда в гостинично-ресторанном комплексе.

Особенности организации труда работников в Республике Беларусь.

Тема 11. Работа персонала гостинично-ресторанного комплекса с потребителями

Особенности профессиональной этики и этикета работников гостинично-ресторанного комплекса.

Особенности контакта персонала с гостями. Функциональные обязанности контактных и неконтактных служб в работе с гостями.

Гости гостинично-ресторанного комплекса. Их особенности, характеристики и типы.

Конфликтные ситуации и пути их разрешения. Типы гостей и особенности принятия решений в случае конфликта с ними (агрессивные, конструктивные, пассивные).

Особенности рекламации в гостинично-ресторанном бизнесе в Республике Беларусь.

Тема 12. Особенности организации деятельности ресторана в составе гостиничного комплекса

Организация деятельности ресторанов и других объектов общественного питания при гостинице.

Основные группы помещений ресторана при гостинице.

Оборудование ресторана и его функциональное назначение.

Мебель торговых помещений ресторана и ее предназначение.

Тема 13. Особенности деятельности ресторана и других объектов питания в гостинице

Условия питания в ресторанах и иных объектах питания при гостинице: завтрак (BB), полупансион (HB), полный пансион (FB), все включено (All Inc), ультра все включено (Ultra All Inc), экстра все включено (Extra all inclusive–EAI).

Основные виды завтраков. Континентальный завтрак (continental breakfast), Расширенный завтрак (continental plus breakfast), Английский завтрак (full English breakfast), Американский завтрак, Завтрак с шампанским, Поздний завтрак.

Специальные планы питания. Европейский план (European Plan, EP), Континентальный план (Continental Plan, CP), Бермудский план (Bermuda Plan, BP), Модифицированный американский план (Modified American Plan, MAP), Американский план (American Plan, AP).

Особенности обслуживания гостей в ресторане при гостинице.

Отличительные черты в работе с иностранными гостями, пожилыми людьми, людьми с дополнительными потребностями, детьми.

Тема 14. Система управления качеством в деятельности гостиниц и ресторанов

Понятие «качество услуг». Показатели качества.

Показатели качества гостинично-ресторанных услуг.

Сертификация и стандартизация гостинично-ресторанных услуг.

Система управления качеством в гостиничном хозяйстве.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА

учебной дисциплины «Организация деятельности гостиниц и ресторанов» для дневной формы получения высшего образования

Номер раздела,	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов							Иное*	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР				
						Л	Пз	Лаб		
1	История, современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства	4		4					[10, 11, 13]	Коллоквиум Решение задач и хоз. ситуаций
2	Типология и классификация средств размещения	6		6					[10, 11, 12, 13]	Индивид задание
3	Модели организации гостинично-ресторанного бизнеса	2		8					[10, 11, 13, 16]	Семинар-коллоквиум
4	Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания	2		4					[12, 21, 22]	Семинар по методу «малых групп»
5	Материально-техническая база гостинично-ресторанного комплекса	6		4					[11, 13, 22]	Индивид задание Контрольная работа №1 по темам 1-5
6	Организация договорной работы в деятельности гостинично-ресторанного комплекса	2		2					[14, 21, 23]	Индивид задание
7	Система управления гостинично-ресторанным комплексом	4		2					[10, 11, 12, 13]	Индивид задание
8	Основные службы гостиничного предприятия	6		8					[10,11,12,13]	Индивид задание
9	Технологический цикл обслуживания	2		2					[10,11,12,13]	Индивид задание

	потребителей в средствах размещения									
10	Организация труда работников гостинично-ресторанного комплекса	2		4					[10,11,12,13]	Решение задач и хоз. ситуаций Контрольная работа №2 по темам 6-10
11	Работа персонала гостинично-ресторанного комплекса с потребителями	4		4					[10,11,12,13]	Семинар-коллоквиум
12	Особенности организации деятельности ресторана в составе гостиничного комплекса	4		4					[10,11,12,13]	Индивид задание
13	Особенности деятельности ресторана и других объектов питания в гостинице	2		6					[10,11,12,13]	Индивид задание
14	Система управления качеством в деятельности гостиниц и ресторанов	4		2					[10,11,12,13]	Семинар-коллоквиум Контрольная работа №3 по темам 6-10
	ИТОГО:	50		60						Экзамен

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА

учебной дисциплины «Организация деятельности гостиниц и ресторанов» для заочной формы получения высшего образования

Номер раздела,	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов							Иное*	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСП				
						Л	Пз	Лаб		
1	История, современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства								[10, 11, 13]	
2	Типология и классификация средств размещения	2		2					[10, 11, 12, 13]	
3	Модели организации гостинично-ресторанного бизнеса			2					[10, 11, 13, 16]	
4	Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания								[12, 21, 22]	
5	Материально-техническая база гостинично-ресторанного комплекса	2		2					[11, 13, 22]	
6	Организация договорной работы в деятельности гостинично-ресторанного комплекса								[14, 21, 23]	
7	Система управления гостинично-ресторанным комплексом	2		2					[10, 11, 12, 13]	
8	Основные службы гостиничного предприятия	2		2					[10,11,12,13]	
9	Технологический цикл обслуживания потребителей в средствах размещения	2		2					[10,11,12,13]	

10	Организация труда работников гостинично-ресторанного комплекса									[10,11,12,13]	
11	Работа персонала гостинично-ресторанного комплекса с потребителями									[10,11,12,13]	
12	Особенности организации деятельности ресторана в составе гостиничного комплекса	2		2						[10,11,12,13]	
13	Особенности деятельности ресторана и других объектов питания в гостинице			2						[10,11,12,13]	
14	Система управления качеством в деятельности гостиниц и ресторанов									[10,11,12,13]	
	ИТОГО:	12		16							Экзамен

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА

учебной дисциплины «Организация деятельности гостиниц и ресторанов» для заочной сокращенной формы получения высшего образования

Номер раздела,	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное*	Форма контроля знаний	
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР				
						Л	Пз			Лаб
1	История, современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства							[10, 11, 13]		
2	Типология и классификация средств размещения	2		2				[10, 11, 12, 13]		
3	Модели организации гостинично-ресторанного бизнеса							[10, 11, 13, 16]		
4	Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания							[12, 21, 22]		
5	Материально-техническая база гостинично-ресторанного комплекса	2		2				[11, 13, 22]		
6	Организация договорной работы в деятельности гостинично-ресторанного комплекса							[14, 21, 23]		
7	Система управления гостинично-ресторанным комплексом	2		2				[10, 11, 12, 13]		
8	Основные службы гостиничного предприятия			2				[10,11,12,13]		
9	Технологический цикл обслуживания потребителей в средствах размещения			2				[10,11,12,13]		

10	Организация труда работников гостинично-ресторанного комплекса									[10,11,12,13]	
11	Работа персонала гостинично-ресторанного комплекса с потребителями			2						[10,11,12,13]	
12	Особенности организации деятельности ресторана в составе гостиничного комплекса	2		2						[10,11,12,13]	
13	Особенности деятельности ресторана и других объектов питания в гостинице									[10,11,12,13]	
14	Система управления качеством в деятельности гостиниц и ресторанов									[10,11,12,13]	
ИТОГО:		8		14							Экзамен

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы магистрантов по учебной дисциплине «Организация деятельности гостиниц и ресторанов»

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа. Рекомендуется бюджет времени для самостоятельной работы в среднем 2-2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

Основными направлениями самостоятельной работы являются:

- первоначально подробное ознакомление с программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине в целом и ее разделам, наличие ее в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы, консультаций;
- подготовка к семинарским занятиям и практическим занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (решение задач и ситуаций, индивидуальные задания и т.п.);
- подготовка к экзамену.

Нормативные и законодательные акты

1. О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь: Закон Республики Беларусь от 08 января 2014 г. №128-3 // Нац. правовой Интернет-портал Респ. Беларусь. —2014. —№ 2/2126.
2. О защите прав потребителей: Закон Респ. Беларусь, 9 янв. 2002 г., № 90-3: с изм. и доп., в ред. Законов Респ. Беларусь, 08.07.2008, № 366-3; 02.05.2012, № 353-3; 04.01.2014, № 106-3; 29.10.2015, № 313-3; 13.06.2018, № 111-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. — 2002. — № 2/839.
3. О развитии предпринимательства: Декрет Президента Респ. Беларусь, 23 ноября 2017 г., № 7 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. — 2017. — № 1/17364.
4. О туризме: Закон Респ. Беларусь, 25 ноября 1999 г., № 326-3; в ред. Законов Респ. Беларусь, 09.01.2007 № 206-3; 16.06.2010 № 139-3, от 22.12.2011 № 326-3, от 18.07.2016 № 410-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. — 1999. — № 2/101.
5. Правила гостиничного обслуживания в Республике Беларусь: постановление Совета Министров Респ. Беларусь, 07 апреля 2006 г., № 471; в ред. постановлений Совета Министров Респ. Беларусь, 25.06.2008 № 928;

23.12.2008 № 2010; 19.05.2009 № 646; 03.04.2017 № 246; 22.12.2018 № 935 // Нац. Реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2006. – № 5/22163.

6. Правила по обеспечению безопасности и антитеррористической защите гостиниц и аналогичных средств размещения: постановление Совета министров Респ. Беларусь, 1 марта 2018 г., № 168. // Нац. Реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2018. – № 5/44883.

7. Правила проживания в гостиницах Республики Беларусь: утвержденные постановление Министерства жилищно-коммунального хозяйства Респ. Беларусь, 17 мая 2006 № 23; в ред. постановления Министерства жилищно-коммунального хозяйства Респ. Беларусь от 10.12.2008 № 25. // Нац. Реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2006. – № 8/14481.

8. Санитарные нормы и правила. Требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц и других средств размещения: постановление Министерства здравоохранения Респ. Беларусь, 24 дек. 2014 г., № 110.; в ред. постановления Министерства здравоохранения Респ. Беларусь, 28.12.2016, № 139 // Нац. правовой Интернет-портал Респ. Беларусь. — 2015. – № 8/29516.

9. Средства размещения туристов. Общие требования: СТБ 1353-2005 Постановление Государственного комитета по стандартизации Респ. Беларусь от 29 дек. 2009 г., № 73; с изм. от 01.10.2018. – Введ. 01.04.10. // Нац. Реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2010. – № 8/22708.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

10. Гостиничное дело: учеб. пособие / В.Г. Велединский [и др.]. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Питер, 2016. – 335 с.

11. Гостиничный менеджмент: учеб. пособие для обучения студентов вузов по направлению подготовки «Гостиничное дело» / Н.А. Платонова [и др.]; под ред. А.А. Федулина. – М.: КНОРУС, 2016. – 426 с.

12. Зайцева, Н.А. Управление персоналом в гостиницах: учеб. пособие / Н.А. Зайцева. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. – 415 с.

13. Овчаренко, Н.П. Организация гостиничного дела: учеб. пособие / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок. – М.: Дашков и К, 2016. – 203 с.

14. Уриш, И.В. Организация и технология общественного питания: учеб. пособие / И.В. Уриш, С.В. Стасюкевич. — Минск: БГЭУ, 2016. — 410 с.


Дополнительная:

15. Акурова, Н.Г. Азбука ресторанного сервиса: учеб. пособие / Н.Г. Акурова, А.В. Крупцов. – М.: Финансы и статистика, 2012. – 423с.

16. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для акад. бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — М. : Юрайт, 2017. — 338 с.

17. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: Дашков и К°, 2015. – 415 с.
18. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В.В. Домарецкий. – М.: Инфра–М, 2013. – 400 с.
19. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Инфра–М, 2013. – 560 с.
20. Зигель, С. Ресторанный бизнес: основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. — М.: ЗАО «Центрполиграф», 2007.– 288 с.
21. Семенова, Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия учеб. пособие / Л. В. Семенова, В. С. Корнеевец, И. И. Драгилева. – М.: Дашков и К°, 2015. - 204 с.
22. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе: учебник для acad. бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2018. - 218 с.
23. Щетинина, Е.Б. Менеджмент ресторанных услуг/ Е.Б.Щетинина. – М.:Равновесие, 2014. – 268 с.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
Технология производства и обслуживания предприятий питания	Коммерческой деятельности и рынка недвижимости	Нет 	Протокол заседания кафедры Коммерческой деятельности и рынка недвижимости № 12 от 10.09.2019г.

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО

на ____ / ____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры

_____ (протокол № ____ от _____ 20__ г.)

Заведующий кафедрой

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
